



Rapport annuel 2025





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

info@mangerdemain.be

www.mangerdemain.be

TABLE DES MATIÈRES

COORDINATION



7

CANTINES DURABLES



26

CIRCUITS COURTS



62

GASPILLAGE ALIMENTAIRE



70

DYNAMIQUES TERRITORIALES



74

INFORMATION - COMMUNICATION



82



Introduction

INTRODUCTION

Cela fait maintenant **un peu plus de six ans** que la **Cellule Manger Demain** accompagne les acteur-rices dans leur **transition** vers une alimentation durable : 6 années d'actions, riches d'expériences, d'échanges, d'essais-erreurs, de solutions, d'accomplissements et d'évolutions.

Tout ce travail, nous le partageons avec nos publics au quotidien (cantines, acteurs de l'approvisionnement, points de vente ou encore dynamiques territoriales en alimentation durable) : il est d'ailleurs, surtout et avant tout, le fruit de leurs efforts et de leurs actions !

C'est pourquoi, à l'occasion de ce rapport annuel 2025, nous illustrerons autant que possible les avancées et résultats avec des témoignages récoltés auprès des acteurs. En effet, **ces résultats sont l'expression de leur engagement quotidien à tous les niveaux**. Ils sont la preuve que la transition est en route.

À l'heure où les enjeux environnementaux, sociaux et économiques s'intensifient, notre cœur de métier résonne en nous comme une évidence : à travers ces lignes, nous souhaitons démontrer **l'importance**

de continuer les chantiers entrepris et l'importance de poursuivre les soutiens aux différents projets et aux acteurs qui les composent.

Face à la conjoncture économique que nous connaissons, poursuivre les actions de transition apparaît comme une **priorité absolue** pour que dans les années futures nous puissions récolter le fruit de nos efforts.

Selon le Comité européen des régions, 1€ investi dans les repas scolaires durables peut rapporter jusqu'à 6€ en retour sur investissement social ! A contrario, la non-action pèse lourd : à l'heure actuelle les externalités négatives de nos systèmes alimentaires représentent environ 6% du PIB en Belgique, soit pas moins de 38,7 milliards de dollars par an, équivalent à 3.000€ par an et par habitant !

Dans ce contexte, notre équipe reste mobilisée, prête à s'adapter, à innover, et surtout à coconstruire un plan d'action ambitieux pour bien Manger aujourd'hui et encore mieux Manger Demain !





Coordination

COORDINATION

Défis projetés fin 2024 pour l'année 2025

- ✓ Assurer la poursuite des actions et, malgré les nombreuses incertitudes, maintenir une certaine sérénité au sein de l'équipe afin de rester tournés vers l'action.

Préalable



En avril 2025, le Ministre wallon de la Santé, de l'Environnement et des Solidarités présentait les grands axes du **plan d'action en alimentation durable** lors d'une conférence de presse, en collaboration avec la Ministre Dalcq. Afin de définir le périmètre et les priorités de chacun des axes, la Wallonie a déployé la construction de 6 feuilles de route sur :

- ✓ **La restauration collective (pilote SPW-DDD)**
 - Gaspillage et aide alimentaire (pilote SPW DSD et IAS)**
- ✓ Circuits courts et infrastructures (pilote SPW-ARNE et DDD)
- ✓ Grande distribution et agroalimentaire (pilote SPW-DDD et APAQW)
- ✓ Horeca (APAQW)
- ✓ **Réseau d'animations territoriales (SPW-DDD et SPW-ARNE)**

Plusieurs de ses axes étant directement liés aux missions portées par la Cellule Manger Demain, nous avons participé et/ou été consultés pour l'élaboration de certaines feuilles de route.

La finalisation de ces travaux demandant encore un peu de temps, la Cellule Manger Demain a sollicité un premier subside transitoire de trois mois afin de pouvoir assurer la continuité de la mission « cantines durables » en attendant l'adaptation de la feuille de route restauration collective pour le Gouvernement wallon.

Perspectives : Début 2026, une demande de subside sera introduite pour couvrir la période 2026 – 2027 pour le volet cantines durables.

Ces subsides se traduisent en 5 grandes missions concrètes :

	Cantines durables Augmenter de manière significative la durabilité des repas servis en restauration collective Actuellement soutenu jusqu'au mars 2026.
	Circuits courts Faciliter et améliorer l'accès de chacun·e à l'alimentation durable (via des points de vente bio, vrac et circuits courts) grâce à des mécanismes de solidarité et de fidélisation. Actuellement soutenu jusqu'à fin 2026.
	Gaspillage alimentaire Eveiller les réflexions sur l'alimentation durable de manière ludique et créative grâce au développement et à la diffusion d'animations et d'outils de sensibilisation. Plus de subside dédié depuis fin 2024.
	Dynamiques territoriales Soutenir l'émergence, mettre en cohérence et aider à la concrétisation de projets territoriaux. Structuration et animation du réseau wallon des CPA locaux. Plus de subside dédié depuis fin juin 2025.
	Information et communication Partager et diffuser auprès de multiples publics des informations sur l'alimentation durable. Mission transversale.

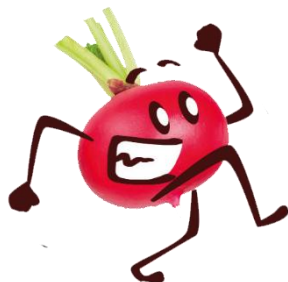
Etat des lieux des actions menées en 2025

1. GOUVERNANCE ET FONCTIONNEMENT INTERNE DE LA CELLULE

La Cellule Manger Demain, dédiée à la transition alimentaire en Wallonie, a soufflé sa 6^e bougie le 15 mai 2025. Un anniversaire qui marque 6 années d'existence : riches d'expériences, d'échanges, d'essais-erreurs, de solutions, d'accomplissements et d'évolutions.

Petit à petit, à force de travail et de résultats probants, la Cellule Manger Demain a su construire sa légitimité. Celle-ci repose sur des valeurs fortes et essentielles qui nous guident depuis nos débuts, exposées ci-après.

NOTRE VISION



Un monde où l'alimentation est un droit effectif pour toutes et tous dans le respect de tous les êtres vivants : les producteurs vivent décemment et sont vecteurs de liens sociaux forts ; l'alimentation saine est un bien commun d'exception, accessible à toutes et tous et chaque citoyen est sensibilisé et fait ses propres choix responsables. La Cellule Manger Demain facilite les chemins des acteurs investis dans la transition alimentaire en Wallonie et les fédère.

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

- ✓ **Les pieds sur terre** : La Cellule Manger Demain prône une connexion forte au terrain, à son contexte et ses besoins.
- ✓ **Lever la tête** : Cela permet d'avoir une vue d'ensemble et ainsi susciter les interactions et complémentarités.
- ✓ **Tourner le regard vers l'horizon** : Essentiel pour se projeter dans le long terme et ne pas se perdre en chemin.

Ces grandes règles se traduisent par une approche basée sur les principes suivants :

- ✓ Une approche **systémique et holistique** de la durabilité : La Cellule Manger Demain aborde chaque élément de la durabilité de façon indissociable des autres. 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 ;
- ✓ Une approche **centrée sur les débouchés** : Le travail de la Cellule se concentre sur l'aval de la chaîne de valeur. Booster la clientèle en « BtoB » ou « BtoC » en proposant des débouchés rémunérateurs pour les acteur·rices de l'approvisionnement, voici notre centre d'action.
- ✓ Une approche **participative et partenariale** : 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.

L'ÉQUIPE MANGER DEMAIN

L'équipe, pierre angulaire de la Cellule, a pour rôle de faciliter les initiatives en alimentation durable, de créer du lien et d'accompagner les acteurs dans leur transition.

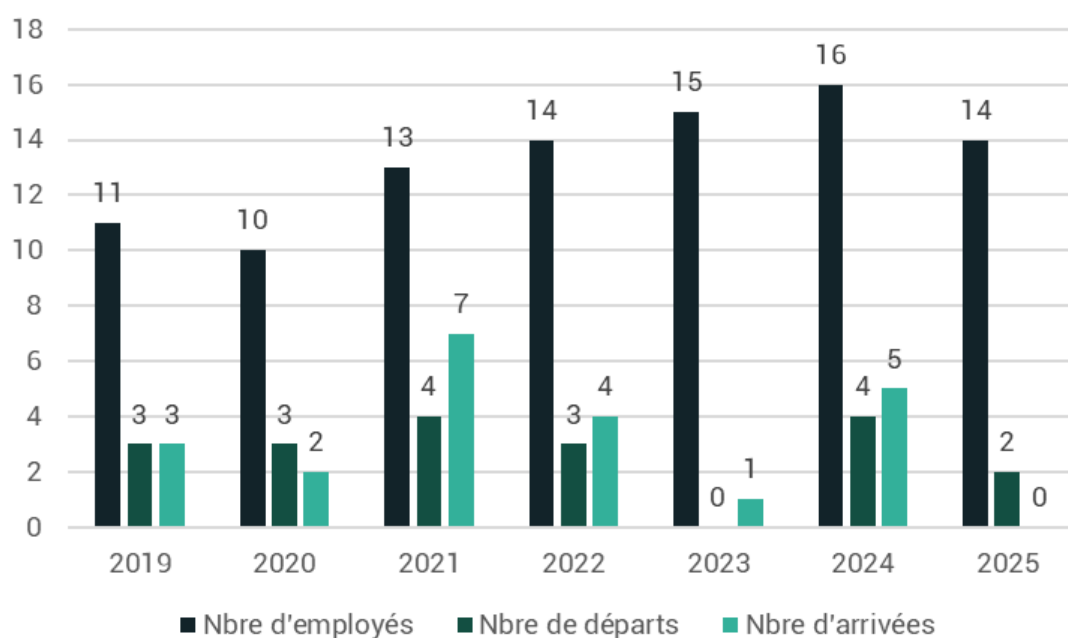
- ✓ Elle se compose actuellement de **11 équivalents temps plein (ETP)**.

Le 30 juin 2025 a marqué un tournant important au niveau de l'équipe avec la fin de la mission « Dynamiques Territoriales », et la validation de la prolongation « Circuits courts » qui s'est

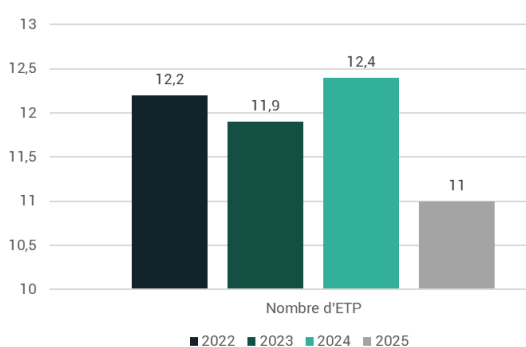
fait attendre. Malgré le contexte défavorable, le personnel reste fidèle à la Cellule puisqu'aucune démission n'est à déplorer.



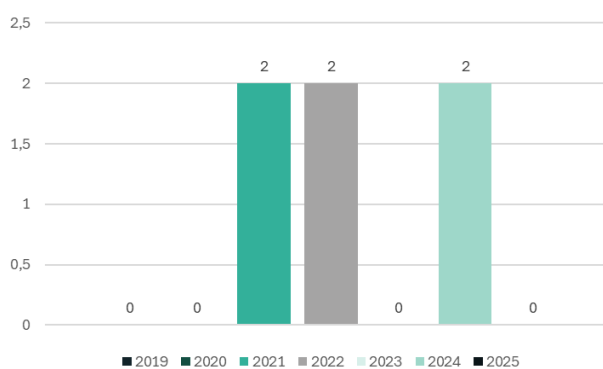
GRAPHIQUE SUR L'ÉVOLUTION DE L'ÉQUIPE MANGER DEMAIN :



GRAPHIQUE SUR L'ÉVOLUTION DU NOMBRE D'ÉQUIVALENT TEMPS PLEIN



GRAPHIQUE SUR L'ORGANISATION DE RECRUTEMENTS COLLABORATIFS



Perspectives : Maintenir l'équipe en 2026 et assurer sa stabilité malgré un contexte d'incertitudes prédominant

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 (« points route ») entre la coordinatrice et chacun des membres de l'équipe pour faire le point sur la réalisation et la planification des tâches sur base d'un plan de travail annuel.

Perspectives : Maintenir l'organisation de réunion d'équipe 1X/semaine et l'organisation de réunion de planification avec chaque employé 1X/mois.

FORMATIONS INTERNES

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

- ✓ **Collectives | 6 en 2025 :**



Janvier 2025 : l'équipe a découvert le **jeu Wagyl**, développé par la plateforme inter-facultaire "ESPRIst" de l'Université de Liège, base de préparation de l'événement annuel Green Deal Cantines Durables qui portait sur la thématique « One Health ».

Le **21 janvier 2025**, l'équipe Manger Demain a également été formée à l'**utilisation de l'outil Cantinoscope** afin de pouvoir prendre en main l'outil et accompagner les signataires dans le remplissage de leur formulaire.

Avril 2025 : le Webmaster de l'asbl nous a éclairé sur un outil qui s'invite dans notre quotidien depuis plusieurs mois déjà : l'**intelligence artificielle** ! Son émergence, ses domaines d'actions, les différents acteurs qui proposent de l'IA et les utilisations possibles.

Mai 2025 : L'équipe Manger Demain est partie à la découverte de plusieurs initiatives durables immergées au cœur du Condroz dans la région de Leignon. Nous avons commencé par une visite de la **Ferme de Linciaux** : une ferme agroécologique familiale. Ensuite, nous

sommes allés à la rencontre de Véronique Gobin, artisane fromagère. Nous avons pu visiter les ateliers de transformation et le magasin « **L'atelier 117** ».



Juin 2025 : A la suite de la formation sur l'IA, l'équipe a souhaité poursuivre la recherche et a bénéficié le 19 juin 2025 d'une animation sur la **fresque du numérique** (via Ecoconso) : Un atelier pour comprendre en équipe et de manière ludique ses enjeux environnementaux.



Septembre 2025 : Afin d'avancer sur la feuille de route restauration collective, nous avons organisé une journée de travail immergé sur le terrain avec les équipes de l'AVIQ et de la Direction du Développement Durable du SPW. Sur place, au cœur même du **Centre Hospitalier de Mouscron**, les équipes ont pu découvrir les différents témoignages et les implications concrètes du Green Deal Cantines Durables.



Céline Dumont, cheffe de cuisine au Centre Hospitalier Mouscron (CHM)

« On est agréé pour 450 lits, donc on fait plus ou moins 400 à 450 repas. Le label nous a apporté qu'on puisse intégrer des céréales complètes dans les menus, des menus végétariens, différents produits bio... On a aussi beaucoup travaillé sur le gaspillage. Le secret de la réussite ? D'y aller crescendo, de regarder point par point... Ce n'est pas insurmontable ! Et ça peut être pas mal pour les hôpitaux, pour montrer aux patients que les repas sont excellents en hôpital ! » ([en savoir plus](#))

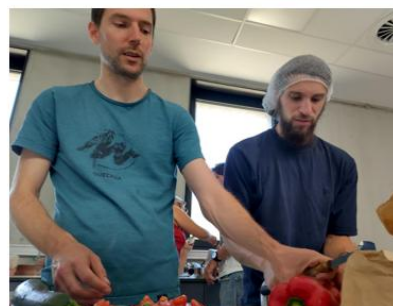
Perspectives : Maintenir l'organisation d'au minimum une visite de terrain en équipe par an et une formation collective par an.

✓ **Individuelles | 4 en 2025 :**

Février 2025 | Notre animatrice du réseau des Conseils de Politique Alimentaire locaux a été formée à la **fresque de l'alimentation** avec la Maison du Développement Durable de Louvain-la-Neuve.

Avril 2025 | Formation ambassadeur·rices de l'outil **PARCEL Wallonie**.

Juin 2025 | Formation "**Ambassadeurs de la cuisine durable**" animée par Espace Environnement – En vue de futures actions avec des publics vulnérables (jeunes, AMO, etc.).



Septembre 2025 : **Jeu-cadre thiagi « Venez vous initier aux jeux-cadres de Thiagi »** du Collectif Formation Société (CFS) : un outil exceptionnel pour dynamiser facilement, et à moindre coût, les formations et les apprentissages.

Perspectives : Permettre à chaque membre de l'équipe de réaliser une formation / an

RENCONTRES THÉMATIQUES

En fonction des contacts entrepris par l'équipe, la Cellule Manger Demain organise ponctuellement des rencontres avec des dynamiques/structures dont les thématiques se rapprochent de nos missions. Celles-ci nous permettent de mieux les connaître et d'échanger avec les personnes présentes sur de potentiels liens/synergies à créer entre nous.

En 2025, deux rencontres ont été organisées :

- ✓ **Rencontre avec Sciensano le 17 juin 2025 :** Cette rencontre fait suite à notre participation le 14 avril 2025 à la rencontre « Nutrition and Health » organisée par Sciensano lors de laquelle une étude sur les environnements alimentaires a été présentée. A la suite de ces échanges, nous avons trouvé intéressant que l'équipe

puisse également découvrir cette étude et échanger avec le Centre d'expertise en promotion de la santé (CEPS) de Sciensano sur les critères et indicateurs pour poursuivre les recherches – de façon à pouvoir les mobiliser dans le cadre de nos travaux.

- ✓ **Rencontre avec Humundi le 23 septembre 2025 :** Cette rencontre avait pour objectif de faire découvrir l'outil d'analyse de la publicité alimentaire développé par Humundi à l'équipe : contre-champs. Articulé autour des coûts cachés cet outil peut être utile à l'équipe pour reprendre une série d'infos et de contenus que ce soit pour les formations thématiques internalisées ou encore l'animation des Comités Manger Demain.

Perspectives : La Cellule Manger Demain souhaiterait échanger en 2026 avec le Réseau wallon de lutte contre la pauvreté, l'AVIQ (pour découvrir ses outils de promotion de la santé) et la ligue des familles (cfr étude sur impact contexte fin gratuité et augmentation TVA). L'objectif est d'organiser minimum 2 rencontres thématiques par an.

LES ATELIERS D'ÉTÉ

La Cellule Manger Demain a pris l'habitude de profiter des mois estivaux pour se consacrer à des réflexions stratégiques et participatives. Cette année, vu le contexte d'incertitudes tant au niveau de l'équipe que de la continuité des différentes missions, la Cellule Manger Demain a réorienté ses ateliers d'été pour les mettre au profit de **chantiers pratiques**. Quatre ateliers ont donc été organisés entre le 15 juillet 2025 et le 14 octobre 2025. Voici un aperçu des différents thématiques abordées :

Thème	Date
Atelier 1 Tutoriels Manger Demain : Jusqu'alors dans nos tiroirs, nous avons profité de ce temps de travail pour plancher sur le développement de notre chaine de tutos ! En effet, dans le cadre du Green Deal Cantines Durables notamment, la Cellule Manger Demain a développé au fil du temps de nombreux outils, parfois très techniques... Grâce à ces tutos, simples et courts, nous souhaitons aider les utilisateurs à mieux prendre en main ces outils. Cet atelier nous a permis de lancer la chaine et de développer trois premiers tutos. D'autres pourront suivre.	15 juillet 2025
Atelier 2 Pitch et storytelling : A plusieurs reprises, l'équipe a émis, à la suite d'événements, la volonté de davantage travailler notre récit commun de façon à pouvoir en quelques minutes expliquer notre raison d'être et nos missions aux visiteurs, et capter leur attention. Grâce à cet atelier, organisé peu avant la Foire de Libramont, l'équipe a travaillé des accroches, le récit autour de ses valeurs et sa vision.	22 juillet 2025
Atelier 3 Intervision : Compte tenu des bouleversements récents dans l'équipe, cet atelier s'est finalement axé sur la répartition des missions au sein de l'équipe et les dossiers chauds du moment. Nous avons également pris un temps pour dresser la liste de nos relations partenariales et des acteurs avec lesquels nous collaborons dans l'idée d'échanger sur les	21 août 2025

pépites et les bonnes pratiques pour développer des projets similaires sur les autres territoires. Finalement, nous avons brainstormé sur le démarchage Green Deal et les idées d'actions pour capter de nouvelles cantines.

Atelier 4 | Événement annuel Green Deal Cantines Durables : Malgré le manque de perspectives, il nous a semblé important de débiter les réflexions collectives sur l'organisation d'une prochaine édition de l'événement annuel Green Deal Cantines Durables. Grâce aux retours de signataires lors du premier coin papotes (développé dans le chapitre cantines durables) et au débriefing de l'année 2025, nous avons pu coucher sur papier nos objectifs et nos idées pour l'édition 2026, permettant ainsi à l'équipe organisatrice de poursuivre les réflexions et l'échafaudage du programme.

14 octobre
2025

Perspectives : Poursuivre l'organisation d'ateliers stratégiques de planification des actions, en bonne concordance avec les objectifs de la stratégie alimentaire de la Wallonie.

REPRÉSENTATION DE LA DYNAMIQUE EN WALLONIE

Chaque année, la Cellule Manger Demain est sollicitée 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.

- ✓ **En 2025, la Cellule Manger Demain enregistre 88 participations et 42 sollicitations à des événements d'autres organisateurs.**

Voici une liste non-exhaustive d'événements auxquels nous avons été sollicité·es en tant qu'intervenante·s :

- ✓ **L'événement annuel Prix Juste Producteur (11 février 2025) :** [cette édition portait sur les marchés publics alimentaires durables](#) comme levier pour introduire des denrées alimentaires produites au Prix Juste dans les collectivités en Wallonie. Notre juriste est intervenu pour parler du secteur de la restauration collective et démystifier les marchés publics. Nous avons à nos côtés un duo de témoins : ISoSL et Porc Qualité Ardenne.



- ✓ **Conférences sur les coûts cachés** : Il s'agit d'un thème que nous avons déjà eu l'occasion de creuser pour notre événement Green Deal Cantines Durables 2024. Nous avons été sollicités pour intervenir lors de la conférence « [coûts cachés : éclairer les impacts cachés de ce que nous mettons dans nos assiettes](#) », organisée le 16 avril 2025 dans le cadre du Festival Nourrir Liège. Un mois plus tard, nous étions invités à réaliser une nouvelle conférence à l'occasion de l'ouverture du nouveau magasin de la CoopESEM le 17 mai 2025 sur le thème « [coûts cachés, un système à réinventer](#) ». Ces deux rencontres nous ont poussés à retravailler le sujet et rédiger un nouvel article d'information « [défier les lois de la physique pour rééquilibrer la balance](#) ».



- ✓ **Petit déjeuner du commerce équitable 2025** : La BFTF organisait le 11 juin 2025 son traditionnel petit déjeuner équitable au Parlement de Wallonie (+ de 130 participants) : l'occasion de mobiliser les ministres autour de la thématique et de sensibiliser les parlementaires présents. Nous y avons présenté quelques résultats phares, dont le compteur des repas labellisés. Nous avons également lancé le défi au Parlement de Wallonie de s'engager lui-même dans le Green Deal Cantines Durables pour les encas et repas qui y sont servis.



- ✓ **Festival Manger Mieux Demain** : En mai 2023, nous participions à la cérémonie de remise des awards « Culinary Innovators » de Gault&Millau Belgium et y étions primés aux côtés du restaurant Hors-Champs de Gembloux. Depuis, le restaurant a nourri un projet d'ampleur, celui d'organiser un festival dédié à l'alimentation durable dans le secteur de la restauration. Ce dernier, intitulé « Manger Mieux Demain », a vu le jour fin septembre 2025. Nous y proposons un stand ainsi qu'un workshop.

Nous y tenions un stand les deux jours pour échanger avec les visiteurs, tant professionnels que citoyens, sur les critères de durabilité en restauration hors domicile. Nous avons également organisé un workshop à découvrir dans la partie « événementiel » de ce rapport.



- ✓ **Rencontre autour du thème « Soigner par l'Assiette » (25 septembre 2025) :** cette rencontre organisée par Solucious et Mosquito in the room ciblait particulièrement le secteur de soins et s'interrogeait sur le rôle des établissements de soins dans une approche concrète autour de la santé et de la durabilité. Pour la Cellule Manger Demain, proposer des repas durables au cœur du secteur des soins de santé est essentiel. En choisissant des aliments de qualité relevant d'un système alimentaire durable, les cantines participent activement à la prévention des maladies et à l'amélioration globale de la santé et du bien-être de leurs usagers. Nous y avons présenté les grandes lignes du Green Deal Cantines Durables et ses leviers pour une meilleure santé.



- ✓ **Rencontres des acteur·rices de la transition alimentaire :** Cette année, la journée annuelle des acteur·rices de la transition alimentaire était dédiée à la construction du nouveau plan d'action pour un système alimentaire sain et durable.

L'objectif ? Informer les participants et les consulter pour définir les contours des différentes feuilles de route directement liées aux compétences du ministre de l'Environnement. La Cellule Manger Demain a participé à cette journée, notamment aux ateliers prévus l'après-midi autour du gaspillage alimentaire, du coup de pouce « du local dans l'assiette » et de la restauration collective, du don alimentaire et des projets de transition alimentaire locaux.

- ✓ **Plénière du CPA Cœur de Condroz (21 octobre 2025) :** Il s'agissait d'un moment dédié à la découverte d'outils et de mécanismes de soutien, notamment issus des projets de la Cellule Manger Demain. L'objectif ? Echanger sur les ajustements possibles et

sur les meilleures manières de les déployer sur le territoire du CPA au service des acteurs locaux.

Il ne s'agit pas ici d'un cas isolé : nous collaborons étroitement avec les différents CPA locaux. Nous recevons régulièrement des demandes de ces derniers pour participer à certains groupes de travail thématiques ou encore pour organiser des séances d'information Green Deal Cantines Durables ou focus marchés publics alimentaires.



Perspectives : 100 participations seront enregistrées en 2026 ainsi qu'un minimum de 30 sollicitations.

REPRÉSENTATION DE LA DYNAMIQUE HORS WALLONIE

VISITE D'APPRENTISSAGE AUX PAYS-BAS (AMPED ET EUROCITIES)

En avril 2025, dans le cadre de notre mission d'accompagnement des Conseils de Politique Alimentaire locaux, notre chargée de projets s'est rendue à Amsterdam et Utrecht pour une visite d'échanges animée par Eurocities, hébergée par Amped (entité directrice du programme d'apprentissage par les pairs CLEVERFOOD) et en présence de la Cité de l'Agriculture de Marseille.

Cette rencontre permettait aux participants de mieux se connaître : similitudes entre projets, défis communs... avec un focus sur l'animation territoriale multi-acteurs, l'approche systémique et l'accompagnement à la transition. Une série de visites de projets concrets étaient également au programme : des découvertes enrichissantes tant sur le volet gouvernance alimentaire que de la réduction du gaspillage alimentaire (limonades à base d'épluchures de carottes) ou de l'inclusion sociale (projets dans les quartiers pauvres d'Amsterdam – travail sur le gap culturel et le discours pour intéresser ces populations et les inclure dans la transition).

Cette visite d'apprentissage entre pairs nous a offert des exemples concrets et diversifiés pour renforcer les liens entre les acteurs du système alimentaire, allant de la création de partenariats à l'échelle européenne à des initiatives locales visant à réduire les écarts culturels en matière d'alimentation entre les communautés.



CIBUS

La Cellule Manger Demain est partie prenante constituante du projet européen "[CIBUS](#)" qui a pour objectif de favoriser l'innovation et l'échange des bonnes pratiques dans le domaine de la réduction des pertes et gaspillages alimentaires.

Toutes les étapes de la chaîne alimentaire sont concernées : la production, la transformation, la distribution, la consommation ainsi que la valorisation des déchets organiques.

Cette rencontre s'inscrit également dans le processus participatif du nouveau Plan stratégique transversal (PST) de la Ville de Liège, et reflète une volonté forte : co-construire des politiques alimentaires durables avec les forces vives du territoire.

TERRES DE SOURCES - ALLIANCE DES TERRITOIRES

La Cellule Manger Demain a été contactée par le projet Terres de Sources pour participer à l'appel à projets européen LIFE. Cette initiative, initiée sur le Bassin Rennais, vise à protéger les ressources en eau : grâce à cet appel, les partenaires français souhaiteraient l'essaimer. La Cellule Manger Demain a alors contacté plusieurs structures wallonnes afin de participer au déploiement de la dynamique Terres de Sources en Wallonie.

- ✓ L'[UNAB](#) avec le projet [BiEauLogique](#)
- ✓ La [SPGE](#) avec les [contrats de captage](#)
- ✓ Le [SPW-ARNE](#) avec le projet [Terraé](#)
- ✓ Le [Ministre wallon de l'Environnement et de la Santé](#) (compétent pour une large part des sujets liés à l'eau, à l'air et aux sols)

Outre ces partenaires directs, le projet Terres de Sources Wallonie s'appuiera sur les nombreuses dynamiques territoriales en Alimentation Durable et acteurs clés du territoire wallon.

- ✓ Le projet a été déposé le 23 septembre 2025 sur la plateforme de la commission européenne.

Perspectives : Dans le cas d'un retour favorable sur ce projet, la Cellule Manger Demain assurera le rôle de chef de file pour le territoire de la Wallonie (cfr plan d'action, indicateurs et budget déposé).

GOODFOOD ET FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES

La Cellule Manger Demain maintient un lien régulier avec Bruxelles via ses échanges avec Good Food. Nous sommes allés en ce sens fin mai 2025 à la 3^e rencontre des acteurs de la stratégie Good Food. Nos chargés de mission approvisionnement sont également allés aux différentes rencontres organisées sur les filières : celles-ci étaient plus ou moins pertinentes en fonction des acteurs présents et de leur possibilité d'être référencés comme fournisseurs pour les collectivités en Wallonie également. A l'inverse, nous avons diffusé les invitations aux acteurs de l'approvisionnement signataires, dans le cas où le marché bruxellois pourrait les intéresser.

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 :

- 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 wallon·nes.

Un séminaire a été organisé en ce sens le 27 janvier 2025 avec le CPA Cœur de Condroz, dont une visite de la filière fromagère. Les partenaires y ont souligné que le travail des Conseils de Politique Alimentaire et des structures ensemblières telles que la Cellule Manger Demain était essentiel à la transition : une vision que nous partageons et que nous défendons dans la partie de ce rapport dédiée aux dynamiques territoriales.

JIPAD (JOURNÉE DES INNOVATIONS ET DES POLITIQUES POUR L'ALIMENTATION DURABLE)

« Les innovations techniques ou organisationnelles visant à renforcer des systèmes alimentaires durables foisonnent. Mais quel est leur impact ? Quels paradigmes défendent-elles ? Quels acteurs se mobilisent et s'organisent pour quelles actions concrètes ? » voici le pitch de la JIPAD – Journée des innovations et des politiques pour l'alimentation durable – organisée chaque année par les étudiants du Mastère Spécialisé® "Innovations et politiques pour une alimentation durable" (IPAD). A la suite de cet événement nous avons eu l'occasion de poursuivre les échanges avec une étudiante qui travaillait sur l'engagement citoyen vis-à-vis de l'alimentation durable.

Cet événement, que nous avons suivi à distance, était organisé par la Chaire Unesco Alimentations du Monde et l'équipe de l'Institut Agro-Monpellier avec qui nous entretenons des contacts depuis plusieurs années maintenant (notamment dans le cadre des Assises et de leur colloque annuel).

VISION EUROPÉENNE POUR L'AGRICULTURE ET L'ALIMENTATION

La feuille de route « [Vision pour l'agriculture et l'alimentation](#) » a été proposée comme initiative prioritaire pour les 100 premiers jours du mandat de la Commission. Élaborée en consultation avec le Conseil européen de l'agriculture et de l'alimentation, elle vise à garantir la compétitivité et la durabilité à long terme du secteur agricole et alimentaire de l'UE. Début mai, une conférence était organisée à Bruxelles : plus qu'une simple présentation, l'ambition de la journée était de modeler les contours de cette stratégie pour faire de cette vision une réalité !

Dès l'introduction, le contexte est planté : L'agriculture européenne traverse une période délicate, mais doit rester un pilier essentiel pour l'avenir. L'UE vise aujourd'hui une réforme pragmatique et ambitieuse de la PAC. Les priorités sont claires : simplification administrative, juste rémunération, soutien aux jeunes agriculteurs, résilience face aux crises et transition écologique. Des actions concrètes sont prévues, comme la révision de directives, le soutien aux protéines végétales et l'amélioration de la compétitivité. Cette nouvelle vision est axée sur l'évolution plutôt que sur la révolution, en intégrant les besoins des agriculteurs et des consommateurs. Elle devra se traduire en actes durant les cinq prochaines années, avec un dialogue renforcé, un budget adapté, et une PAC plus simple, plus juste et plus durable.



FOODPATHS

FOODPathS est un projet financé par la Commission européenne qui vise à offrir une voie concrète et les outils nécessaires à l'établissement d'un environnement opérationnel approprié pour le futur Partenariat européen pour des systèmes alimentaires durables (SFS) pour les personnes, la planète et le climat.

Le projet vise à mobiliser les acteurs de l'ensemble du système alimentaire afin de définir le cadre dans lequel le partenariat fonctionnera, notamment la définition d'un agenda stratégique de recherche et d'innovation (SRIA) soutenant les priorités de Food2030, la création d'un réseau d'universités européennes travaillant sur les systèmes alimentaires, un pôle regroupant tous les Living Labs du secteur, et bien plus encore.

Fin mai 2025, nous avons participé au [FOODPathS Festival](#) "Building Tomorrow's Sustainable Food Systems Together" à Bruxelles

UNIVERSITÉ DU LUXEMBOURG

Le 5 mai 2025, nous sommes intervenus lors d'une journée de travail organisée dans le cadre d'un master de l'Université de Luxembourg sur la création de leur Conseil de Politique Alimentaire : Nous y avons présenté la Cellule Manger Demain et le réseau des CPA locaux en Wallonie.

Nous avons été contactés par ailleurs par une série d'universités et de hautes écoles pour favoriser la mise en réseau et le partage de bonnes pratiques

ICLEI - CONSEIL INTERNATIONAL POUR LES INITIATIVES ÉCOLOGIQUES LOCALES

Depuis 2023, dans la lignée de la déclaration commune « pour un cadre rénové de la commande publique sur l'alimentation » (cfr pg 32 du rapport), la Cellule Manger Demain entretient des contacts avec ICLEI, l'organisation à l'initiative de la campagne Buy Better Food.

En tant que co-porteur de la campagne, nous suivons les échanges et événements organisés dans ce cadre. Nous étions également invités à intervenir le 22 mai 2025 dans le cadre de leur événement sur la sécurité et la résilience alimentaire des villes européennes. Les discussions portaient sur la sécurité alimentaire, les stratégies d'approvisionnement durable, la publicité alimentaire et l'impact global des environnements alimentaires, et enfin, le rôle clé des réseaux alimentaires locaux tels que les Conseils de politique alimentaire.

A cette occasion, ICLEI diffusait [un document sur ses positions](#) et les 4 voies clés envisagées pour renforcer la résilience et des recommandations concrètes pour les villes et communes.

COLLECTIF STRATÉGIES ALIMENTAIRES

Fin octobre, nous sommes intervenus lors d'un webinar inspirant organisé par le CSA Agri-agence, consacré à la relocalisation via les marchés publics alimentaires.

Nous avons le plaisir de présenter les actions menées dans le cadre du Green Deal Cantines Durables aux côtés de deux autres initiatives inspirantes, issues du Burundi et des Philippines. Un véritable espace d'apprentissage et de partage d'expériences pour renforcer les liens et s'inspirer collectivement !

AUTRES :

- Contacts et interactions avec ARC2020 pour différentes interventions
- Réunion avec le bureau de liaison de la FAO pour évaluer la possibilité d'actions conjointes
- Soumission de poster sur le réseau des CPA wallons au ["International Forum on agroecosystem living labs"](#)
- Prise de contact et évaluation de faisabilité de partenariat avec le programme [FutureFoods](#) et le [réseau européen des living labs](#)
- Prise de contact et lien avec le plaidoyer alimentation de [Ecolise](#)

Perspectives : Depuis fin juin 2025, ce travail de représentation hors Wallonie est à l'arrêt car lié au subside « dynamiques territoriales ». Nous espérons pouvoir reprendre ce travail essentiel d'échanges de bonnes pratiques via le projet **Terres de Sources** Wallonie. Par ailleurs, suite à des contacts avec la FNAB, la Cellule Manger Demain échangera en 2026 avec ces partenaires français dans le cadre du projet **ANIMERA 2** : vise à améliorer l'accessibilité des produits bio en zones rurales, à travers un diagnostic, des actions de mise en réseau et la valorisation d'initiatives existantes. Il prévoit notamment un benchmark d'expériences européennes.

PLAN DE TRAVAIL DE L'ÉQUIPE

Le plan d'action développé par la Cellule Manger Demain et les indicateurs associés à celui-ci s'arrêtaient au 30 juin 2025. Vu l'arrêt de la mission dynamiques territoriales et le manque de perspectives à moyen-terme pour la mission cantines durables, la Cellule Manger Demain n'a pas à ce stade redéveloppé une planification des actions sur plusieurs années.

Toutefois, dans le cadre de la demande de subside 26-27, des indicateurs de résultats ont été établis pour le Green Deal Cantines Durables : cfr chapitre dédié.

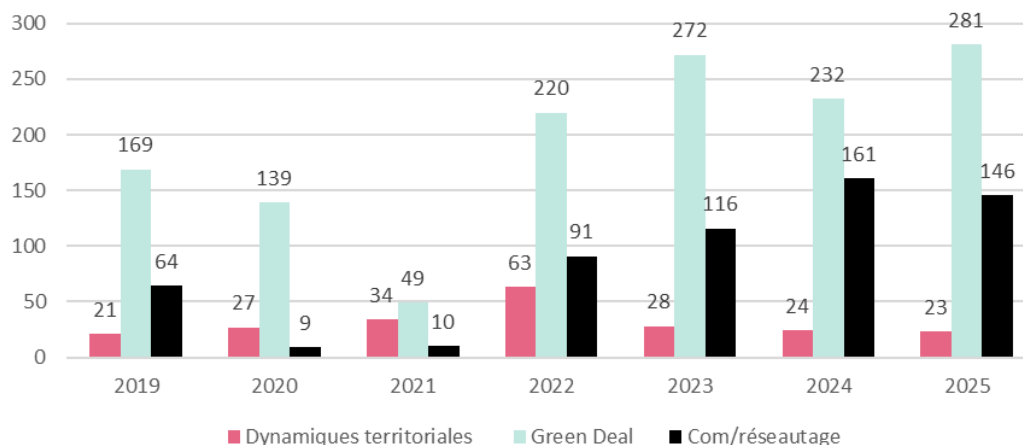
Pour la mission circuits courts, prolongée lors du Gouvernement Wallon du 18 septembre 2025, un plan d'action jusque fin décembre 2026 est élaboré.

Perspectives : La Cellule Manger Demain travaillera début 2026 à l'élaboration d'un plan de travail sur deux ans.

VISITES DE TERRAIN

Les données du graphique ci-dessus sont les visites sur le terrain depuis la création de la Cellule Manger Demain. 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, notamment au niveau des dynamiques territoriales.

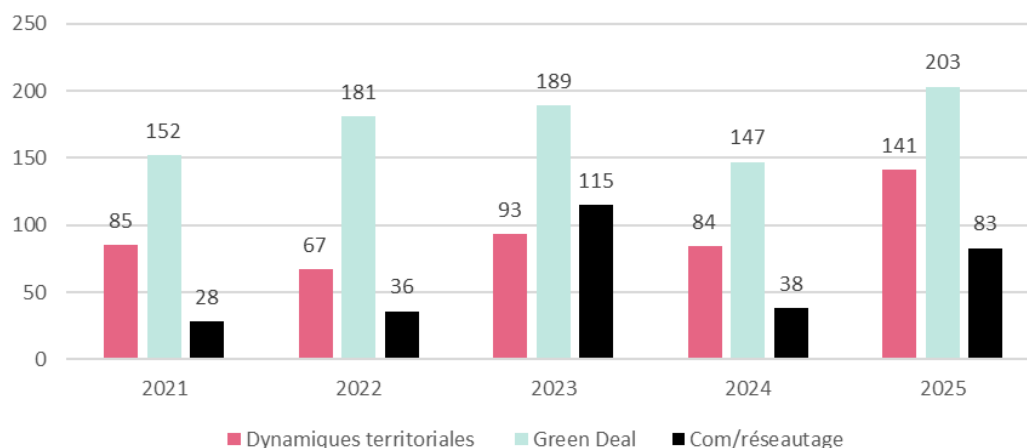
GRAPHIQUE SUR L'ÉVOLUTION DES VISITES DE TERRAIN RÉALISÉES PAR L'ÉQUIPE



Perspectives : Maintenir notre présence sur le terrain.

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 :

GRAPHIQUE SUR L'ÉVOLUTION DES RÉUNIONS VIRTUELLES ORGANISÉES PAR L'ÉQUIPE



Malgré la reprise du présentiel, l'organisation de réunions virtuelles est restée dans les mœurs : faciles d'organisation et efficaces dans certains contextes. Les chargées de mission territoriale par exemple 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.

Défis prévus pour 2026

- ✓ Mise en œuvre des projets, directives et orientations qui nous seront confiés en concordance avec les feuilles de route en cours d'élaboration.
- ✓ Définition d'un plan de travail.
- ✓ Réflexion autour du devenir institutionnel de la Cellule Manger Demain en fonction du contexte et de l'avenir de l'asbl Socopro et du Collège des Producteurs.



Cantines Durables

CANTINES DURABLES

Défis projetés fin 2024 pour l'année 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 collectivités.
- ✓ 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.

Préalable

La restauration collective est **un secteur clé de la transition du système alimentaire wallon** pour plusieurs raisons :

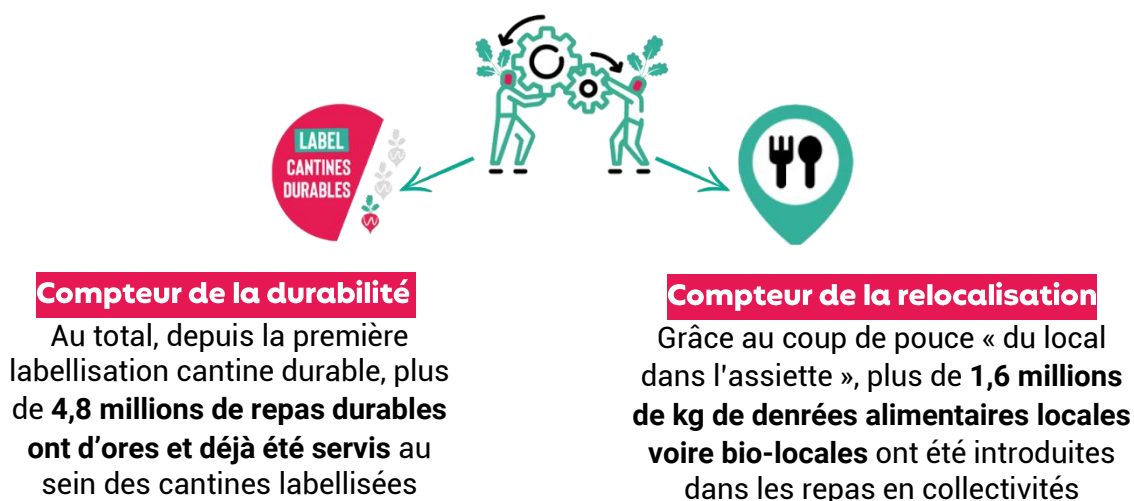
- ✓ Plus de 200.000 repas chauds sont servis par jour en Wallonie (raisons quantitatives)
- ✓ Diffusion d'une culture de changements de comportements (sensibilisation des usagers)
- ✓ Permet une approche multidimensionnelle (santé, environnement, économie, éducation, etc.)
- ✓ Concerne tous les milieux de vie et toutes les catégories sociales de la population

Pour mettre en œuvre concrètement cette transition au sein des cantines wallonnes, **l'outil utilisé a été le Green Deal Cantines Durables** et sa mise en œuvre a été assurée par l'équipe de la Cellule Manger Demain, en collaboration avec le SPW DDD. Les objectifs de durabilité poursuivis par ce Green Deal s'inscrivent dans les objectifs du référentiel « Vers un système alimentaire durable en Wallonie ».

- ✓ **De 2019 à 2021**, le Green Deal Cantines Durables, sous sa forme initiale, a fourni à plus de 230 cantines un accompagnement ciblé sur l'ensemble des aspects de durabilité.
- ✓ **Fin 2021**, un nouveau processus d'accompagnement a vu le jour.

En effet, sur base d'une évaluation du premier dispositif le Gouvernement wallon a décidé de continuer à soutenir le Green Deal jusque fin 2024 pour ensuite le prolonger jusque fin décembre 2025. Ce nouvel accompagnement est différent de son prédécesseur dans le sens où il poursuit **deux objectifs** : La labellisation des cantines signataires et la relocalisation des assiettes.

Pour mesurer l'avancement des cantines sur le chemin de la transition, nous avons mis en place deux compteurs, un pour chacun des grands objectifs du Green Deal Cantines Durables ! Il s'agit du **compteur de la durabilité et de celui de la relocalisation** !



Ces compteurs tournent en permanence ! Chaque jour, des repas durables s'ajoutent au compteur **grâce aux 231 cantines labellisées en Wallonie sur les 3 niveaux**. Nous sommes très fiers d'avoir pu matérialiser ces avancées : c'est du concret et ces compteurs nous permettent de prendre la mesure de l'ampleur de la dynamique de transition en restauration collective !

En avril 2025, le Ministre wallon de la Santé, de l'Environnement et des Solidarités présentait les grands axes de son plan d'action alimentation durable lors d'une conférence de presse, en collaboration avec la Ministre Dalcq. Le premier axe prioritaire concerne la restauration collective. Depuis, son cabinet et l'administration ont entrepris l'élaboration de la feuille de route restauration collective.

Afin de laisser le temps à l'administration et au Gouvernement de Wallonie de finaliser la feuille de route et le plan d'action lié à celle-ci, la Cellule Manger Demain a remis deux demandes de subsides : l'une pour les coups de pouce, l'autre pour le reste de l'accompagnement.

Dans une optique d'amélioration continue, ces demandes de subsides portent sur une phase de deux ans durant laquelle l'approche du Green Deal va également évoluer dans le sens où elle va se flexibiliser pour correspondre au mieux au contexte des cantines qui lui-même est en constante évolution.

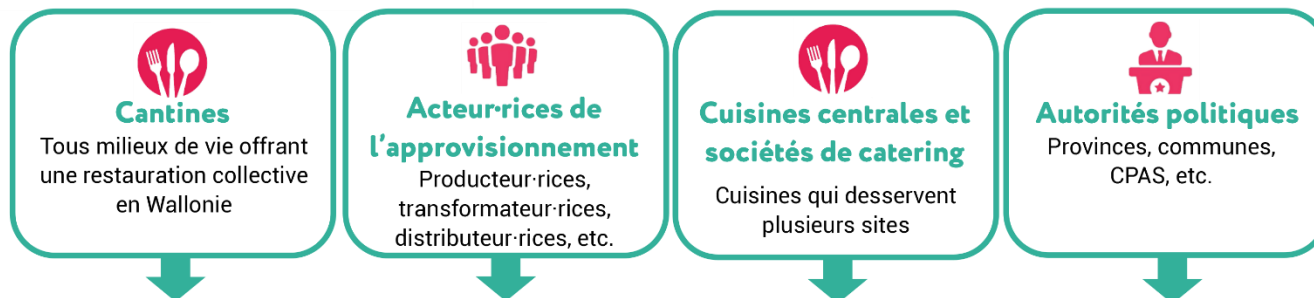
Grâce à ces deux demandes complémentaires, **les cantines bénéficieront d'un accompagnement sur mesure délivré par la Cellule Manger Demain**. Voici une **vision schématique** de ce à quoi ressemblera le Green Deal Cantines Durables tel qu'envisagé dans cette demande de subside.

GREEN DEAL Cantines Durables

Un seul outil au service de la stratégie wallonne pour la transition alimentaire en restauration collective



Qui ? 4 catégories de signataires

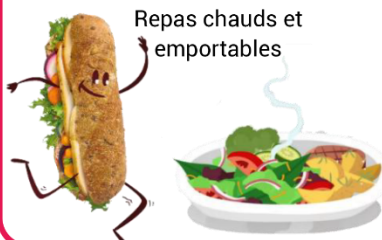


Objectifs : Labellisation des cantines et relocalisation des assiettes

Quoi ? Un accompagnement sur mesure adapté aux différents profils



LABEL CANTINES DURABLES



RENCONTRE OFFRE-DEMANDE PRODUITS DURABLES



MARCHÉS PUBLICS DURABLES



MONITORING DE LA TRANSITION

ACTIONS DE DYNAMISATION ET SENSIBILISATION

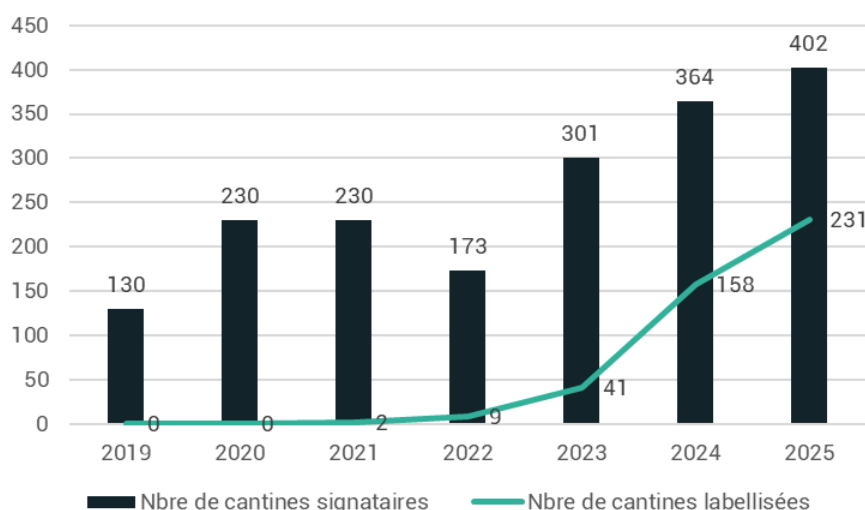
Pourquoi ? Faciliter l'atteinte des engagements des signataires

Etat des lieux des actions menées en 2025

1. LES CANTINES SIGNATAIRES

- ✓ **402 cantines signataires** du Green Deal Cantines Durables
- ✓ dont **231 cantines labellisées**

GRAPHIQUE SUR L'ÉVOLUTION DU NOMBRE DE CANTINES SIGNATAIRES ET LABELLISÉES :



Ces résultats sont très encourageants et reflètent le travail d'accompagnement mené avec les signataires. Le processus d'accompagnement porte ses fruits puisqu'au fur et à mesure des années, le nombre de cantines labellisées n'a cessé d'augmenter : d'ici fin mars 2026, nous devrions atteindre les 250 cantines labellisées.



Jean-François Bailly, Régie Mess et Hébergement d'Havré :

« L'acquisition du Label a vraiment été accueillie avec beaucoup d'enthousiasme par le personnel. C'est vraiment quelque chose de très gratifiant et très valorisant pour l'ensemble des intervenants. Et c'est même quelque chose qui donne un sens au travail au quotidien » ([en savoir plus](#))

Aurore Dujardin, écoles communales d'OLLN :

« Moi je suis super fière car c'était un challenge pour nous, et on s'est quand-même donné à fond ! C'est chouette d'être reconnu et remercié ! » ([en savoir plus](#))



- ✓ **93 cantines ont été exclues** du processus d'accompagnement

En effet, en signant la convention, les cantines s'engagent dans une obligation de résultats, mais aussi de moyens. Elles doivent à ce titre mettre en place un Comité Manger Demain, remplir le Cantinoscope et **s'investir pleinement** dans le dispositif. Les cantines qui n'entraient plus dans ces conditions et dont la progression était impraticable ont été exclues

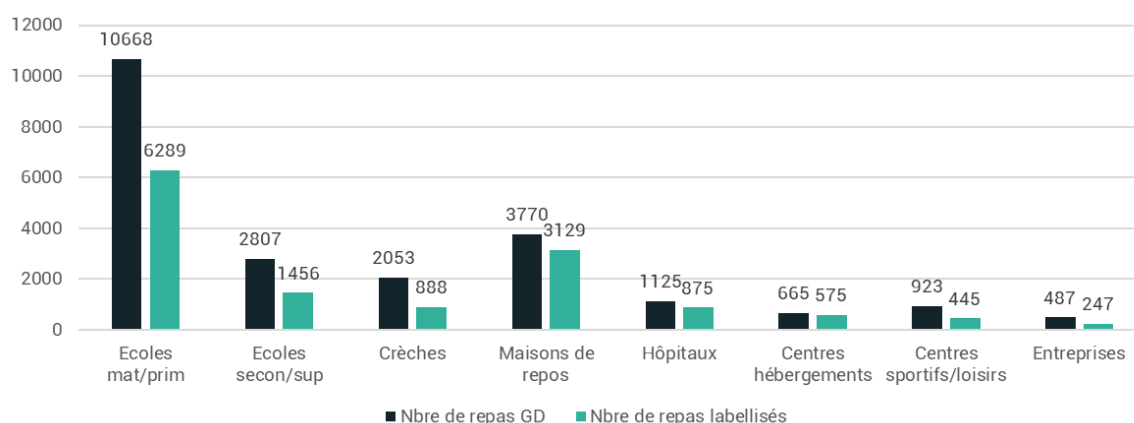
afin de laisser la possibilité à d'autres cantines de bénéficier de l'accompagnement. Cela implique à fortiori une légère stagnation du nombre de cantines signataires, qui n'est donc pas la conséquence d'un manque d'intérêt de nouvelles cantines.

Perspectives : Atteindre 500 cantines signataires d'ici fin 2026 et 300 cantines labellisées.

EQUIVALENT REPAS / JOUR OUVRÉ

- ✓ Les cantines signataires représentent l'équivalent de **22.498 repas / jour ouvré** : soit plus de 10% des repas servis en restauration collective en Wallonie.
- ✓ **61,8%** des repas sont labellisés.

GRAPHIQUE DE DISTRIBUTION DU NOMBRE DE REPAS / JOUR OUVRÉ PAR PROFIL :



- ✓ Le Green Deal Cantines Durables **concerne majoritairement le secteur scolaire** avec un total de 60% des repas engagés ;
- ✓ Le secteur des soins de santé (maisons de repos, hôpitaux et centres d'accueil) représente quant à lui 25% des repas.

PARTENARIATS

Dans l'objectif de mobiliser davantage de cantines et d'enrichir la dynamique d'autres approches et expériences, la Cellule Manger Demain développe des collaborations et partenariats.

WALLONIE-BRUXELLES ENSEIGNEMENT



Julien Nicaise, Administrateur Général de WBE « Pour nous c'est fondamental de pouvoir former des futurs citoyens responsables et ça passe bien entendu par le fait d'être acteur de son alimentation. Donc pouvoir, tant en maternelle, primaire, que secondaire, travailler avec les élèves qui sont souvent très réceptifs voire très proactifs en la matière. Le Label Cantines Durables est une réelle plus-value puisqu'il nous permet d'être accompagné par une équipe de professionnels dédiés qui vont pouvoir sensibiliser nos équipes voire les former, dédramatiser un certain nombre de questions qui peuvent se poser. » ([en savoir plus](#))

Depuis juin 2024, la Cellule collabore avec Wallonie-Bruxelles Enseignement (WBE) afin d'encourager les établissements scolaires de ce réseau à s'engager dans le Green Deal Cantines Durables. Des séances d'information ont été organisées au sein de zones identifiées par WBE, permettant de présenter les objectifs et les modalités de cette initiative. **À ce jour, 20 écoles de ce réseau sont signataires, dont 8 cantines labellisées.**

Perspectives : Plus de 300 établissements font partie de ce réseau. De nouvelles séances d'informations pourraient être organisées pour renforcer la dynamique au sein du réseau et élargir le nombre de cantines participantes. Toutefois, vu les difficultés liées à la fin de la gratuité des repas et à l'augmentation de la TVA, WBE réfléchit à l'approche à avoir vis-à-vis de son réseau.

GROUPE CONSULTATIF « RECHERCHE SUR LES REPAS SCOLAIRES DURABLES ET SAINS »

La Cellule a participé en juin et novembre 2025 à ce groupe consultatif sur les repas scolaires durables et sains. Cette recherche a été lancée à la demande du Kinderarmoedefonds (un fonds géré par la Fondation Roi Baudouin) et est menée par le HIVA (l'Institut de recherche sur le travail et la société de KU Leuven). L'étude se concentre sur l'enseignement maternel et primaire.

L'objectif est de réfléchir ensemble à l'avenir des repas scolaires et de contribuer ainsi au bien-être des enfants en Belgique. Pour ce faire, il s'agit de faire l'inventaire des initiatives (étrangères) existantes et l'analyse/évaluation des initiatives existantes afin d'aboutir un modèle fondé, réalisable et extensible pour des repas scolaires durables et sains.

RÉSEAU DES IMP DE LA PROVINCE DU HAINAUT

Les Instituts Médico-Pédagogiques de la province de Hainaut sont des institutions spécialisées, situées dans les régions de Charleroi (3), La Louvière (1), Lobbes (1) et Mons (2), qui organisent des services et écoles adaptés aux bébés, enfants, adolescents ou adultes en situation de handicap.

Des ateliers ont été organisés pour aborder les thématiques et enjeux liés au Green Deal Cantines Durables, le tout articulé autour de l'expérience concrète de l'IMP René Thône de La Louvière, d'ores et déjà labellisée cantine durable. L'IMP de Marcinelle s'est engagée fin 2025 à la suite de ceux-ci.

Perspectives : Arriver à la signature de nouvelles implantations.

RÉSEAU POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE

Ce réseau se compose d'une dizaine d'associations actives en Wallonie et à Bruxelles. La Cellule Manger Demain poursuit les contacts avec ce réseau pour mettre en cohérence les projets. Parmi les membres du réseau, citons par exemple le projet EAT – Ecole à Table, soutenu par la fondation 4wings. La Cellule Manger Demain participe au Comité de Pilotage et échange fréquemment avec les chargées de projet, notamment sur l'évolution du contexte extérieur.

FCCWB

La Cellule Manger Demain fait partie des partenaires de la FCCWB. Cela nous permet de communiquer auprès des cuisines de collectivités de ce réseau.

Perspectives : la FCCWB sera présente au salon soins et santé 2027 – La Cellule Manger Demain étudiera les possibilités de collaboration.

CONFRÉRIE DES MARMITONS DU PARTAGE ET DES SAVEURS

Cette confrérie nouvellement mise en place regroupe une série de chefs de cuisines de collectivités. La Cellule Manger Demain a été invitée au sein de ce réseau : une première rencontre organisée en janvier 2026 permettra de définir les synergies possibles avec ce réseau de chefs inspirants.

Perspectives : La confrérie organise une démo culinaire au Salon HORECATEL. La Cellule Manger Demain étudiera la possibilité de collaborer avec certains chefs pour d'autres show-cookings, à Libramont par exemple.

LES CHARGÉ·ES DE MISSION TERRITORIALE

Durant les 18 mois d'accompagnement, les cantines sont **accompagnées par les Chargé·es de Mission Territoriale (CMT) de la Cellule Manger Demain** pour atteindre leurs objectifs. Ce sont les contacts privilégiés des cantines,

- ✓ Ils/elles **assurent le suivi régulier** des cantines tout au long du processus, notamment via l'organisation des Comités Manger Demain. Ceux-ci sont constitués de l'équipe projet mise en place au sein des structures. Ils permettent aux cantines de s'emparer du projet et de le piloter de façon autonome. Les chargé·es de mission ont pour rôle de faciliter le processus.
- ✓ Ils/elles permettent un **ancrage territorial fort sur chaque bassin de vie**.
- ✓ Ils **favorisent l'échange des expériences positives et bonnes pratiques** au sein de leur territoire mais aussi en lien avec les autres CMT.

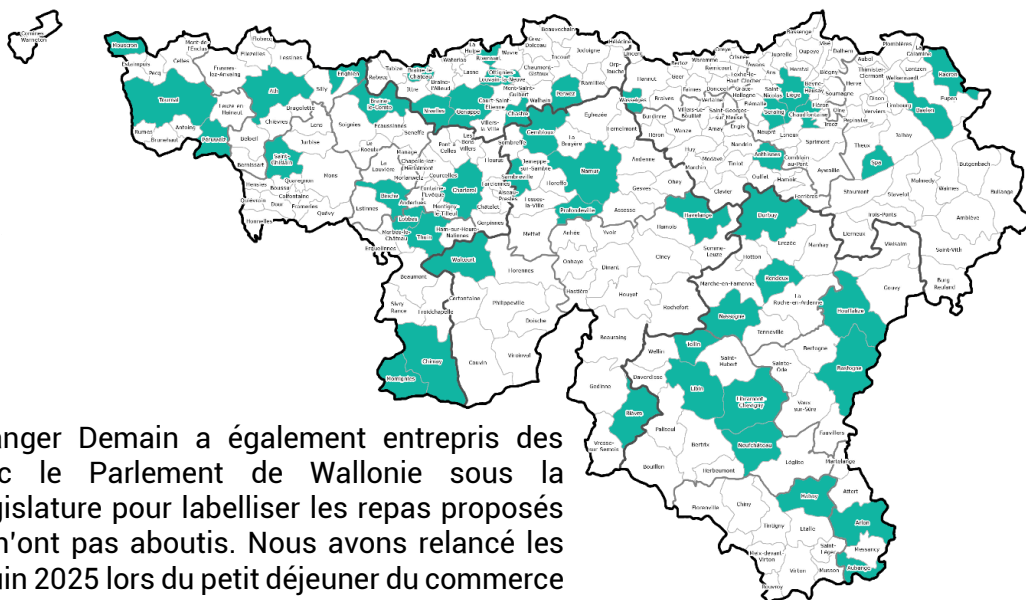


2. LES AUTORITÉS POLITIQUES

De la crèche à la maison de repos, en passant par les écoles, nombreux sont les citoyen·nes qui côtoient chaque jour une cantine. Les autorités publiques locales sont souvent à ce titre les pouvoirs organisateurs de ces collectivités : elles sont donc des cibles prioritaires de la dynamique.

- ✓ En 2025, **56 autorités politiques étaient impliquées dans la dynamique, représentant à elles seules 318 des collectivités** signataires ;
- ✓ 19 de ces autorités politiques ont signé la convention de transition, marquant officiellement l'engagement de l'institution dans la dynamique.

Ce chiffre qui démontre l'importance de les mobiliser davantage, en mettant en évidence ce rôle d'ensemblier et d'exemplarité. En effet, en tant qu'organes structurant et de gouvernance locale, elles sont forces d'action et peuvent facilement réunir les différentes parties prenantes du territoire autour de la table.



La Cellule Manger Demain a également entrepris des contacts avec le Parlement de Wallonie sous la précédente législature pour labelliser les repas proposés mais ceux-ci n'ont pas aboutis. Nous avons relancé les échanges en juin 2025 lors du petit déjeuner du commerce équitable. Nous avons également parlé de cette possibilité à plusieurs députés lors d'échanges sur le projet Green Deal Cantines Durables.

Perspectives : Inciter les autorités politiques à s'engager plus systématiquement dans le processus par la signature de la convention. 80 AP impliquées d'ici fin 2026. Mise en place d'une démarche avec des séances d'informations, une campagne multicanaux et une éventuelle collaboration avec les futurs PAT pour qu'ils soient ambassadeurs de la dynamique sur leur territoire.



Jean-François Letulle, échevin à la Ville de Tournai : « L'idée c'était de mettre toutes les chances de notre côté et de donner toutes les chances aux enfants pour pouvoir affronter une journée d'école ordinaire, tout en sachant que la bonne nourriture c'est aussi un facteur qui permet de gommer les inégalités sociales. » ([en savoir plus](#))

Marcel Buelens, employé à la Ville d'OLLN :

« Il faut avoir une approche progressive de manière à permettre en amont aux éleveurs/producteurs de pouvoir progressivement aller vers ce qu'on attend d'eux et donc une production durable également. C'est pour ça que dans le cahier des charges et aussi dans le label on retrouve une progressivité avec les trois niveaux. C'est bien de pouvoir montrer que c'est possible pour une autorité publique de mettre en place ce type de démarche, pour peu qu'elle s'en donne les moyens. Derrière tout ça il y a des aspects économiques, de santé publique : ne pas prendre en considération cette direction aujourd'hui c'est nous envoyer tous dans le mur tôt ou tard. Il faut agir et c'est dès maintenant qu'il faut agir ! » ([en savoir plus](#))

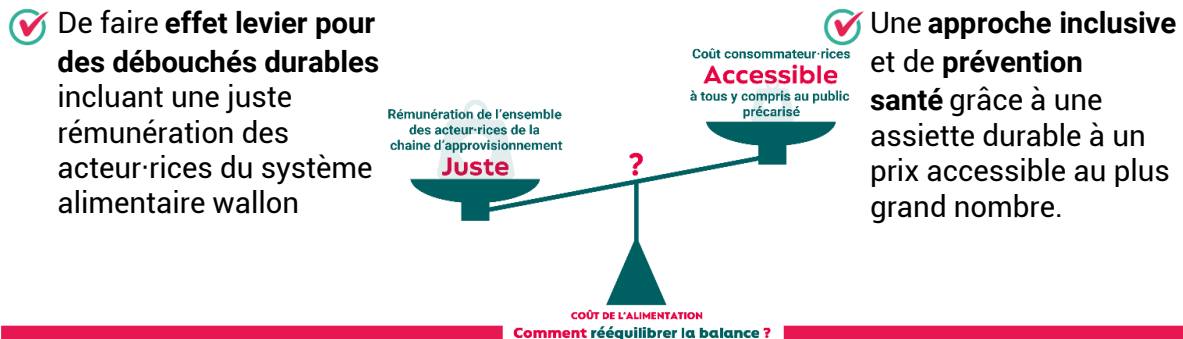


3. COUPS DE POUCE

DANS L'ASSIETTE

La restauration collective joue un rôle essentiel en matière de prévention. En choisissant des aliments de qualité relevant d'un système alimentaire durable, les cantines signataires du Green Deal Cantines Durables participent activement à la prévention des maladies et à l'amélioration globale de la santé et du bien-être de leurs usagers.

Grâce au coup de pouce « dans l'assiette », un incitant financier octroyé aux cantines grâce au soutien de la Wallonie, les cuisines de collectivités peuvent donc augmenter significativement la part de produits Bio et issus des circuits courts dans leur approvisionnement. Concrètement, cela permet :



Lancé en 2022, le coup de pouce prévoyait en 2025 en prise en charge de :

-  **50%** Des dépenses en produits locaux
-  **70%** Des dépenses en produits bio/locaux
-   Pour max. 0,5€/repas

Cette logique incitative permet de compenser le surcoût du bio-local – estimé en moyenne à 23% sur l'ensemble des filières par Biowallonie – et la réorganisation de la cantine sans augmenter le prix payé par les usagers tout en soutenant une agriculture de qualité.

ANALYSE ANNUELLE DES CHIFFRES

La Cellule Manger Demain produit annuellement une synthèse des résultats. En 2025, la Cellule Manger Demain a donc sorti son analyse des chiffres 2024 à l'occasion de la semaine Bio et de l'appel à participation Goût & Bio : [Cliquez ici pour découvrir l'analyse des chiffres 2024](#).

En 2024, **209 cantines**, aux profils variés (maisons de repos, écoles, centres d'hébergement, etc.), ont été soutenues par le coup de pouce pour **un total de 2,5 millions de repas impactés** sur l'ensemble de la Wallonie.

Au total, le coup de pouce « du local dans l'assiette » **a permis de générer environ 2,1 millions d'euros de transactions**, dont 1,14 million en produits biologiques, soit 54 % du total. Cela représente plus de 600 tonnes de denrées commercialisées, dont **405 tonnes en bio, soit 67,5% des volumes (contre 43% en 2023)**. **Ces chiffres sont bien en deçà des volumes réellement facilités par ce mécanisme. En effet, lorsqu'une collaboration est initiée entre une cantine et un producteur, leurs relations commerciales vont bien au-delà des transactions entrant strictement dans le financement du coup de pouce.**

Les fruits, légumes, céréales, œufs, protéines végétales et la viande d'agneau restent les filières pour lesquelles les produits sont très majoritairement achetés en bio, avec des taux allant jusqu'à 100 % dans certaines (lentilles et céréales panifiables).

Il est important de souligner l'intérêt très fort des cantines, pour lesquelles ce subside a été un levier essentiel pour augmenter la part de produits durables dans leur approvisionnement. Elles sont nombreuses à affirmer que sans cette aide elles ne pourraient pas poursuivre les efforts.

QUELQUES RETOURS DES ACTEUR·RICES DU TERRAIN

- ☑ 78% des 131 cantines interrogées dans le cadre de l'évaluation du coup de pouce estiment que ce soutien est essentiel pour maintenir leur approvisionnement en produits locaux.
- ☑ 94% souhaitent poursuivre cette démarche, en intégrant de nouveaux produits locaux et biologiques à leurs menus.
- ☑ 50% des cantines en gestion concédée souhaitent modifier leur prochain marché public pour y inclure plus de critères de durabilité.
- ☑ Côté fournisseur·euses, 90% considèrent que la pérennisation du financement est nécessaire pour consolider les partenariats et structurer durablement la filière alimentaire wallonne.

Découvrez la synthèse visuelle des chiffres 2024 :

Coup de pouce « du local dans l'assiette »

LES CHIFFRES CLÉS 2024

Ces chiffres se basent sur les factures des cantines soutenues par le coup de pouce en 2024. La totalité des aliments sont locaux, et en partie **Bio**.

209

Cantines
soutenues



2.510.000



Repas impactés



0,76%

2 crèches
19.000 repas



50,60%

175 écoles maternelles
& primaires
1.270.000 repas



26,29%

18 maisons de repos
660.000 repas



4,78%

3 établissements
d'enseignement supérieur
120.000 repas



2,31%

2 centres d'insertion
socioprofessionnelle
58.000 repas



4,38%

2 centres d'accueil
110.000 repas



3,74%

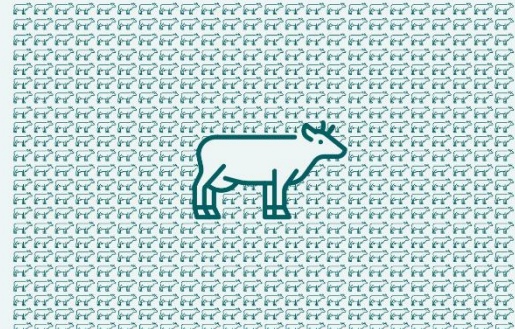
3 centres de loisirs
94.000 repas



7,17%

4 établissements
d'enseignement secondaire
180.000 repas

En volume,
cela représente **600 tonnes**
de produits locaux, bio et en circuit-court



L'équivalent du poids de plus de **800 vaches** !



2.115.000€
de transactions

Source
d'une juste
rémunération
des acteurs
de la chaîne
d'approvisionnement



54%
en bio

67,5% du volume des
produits achetés via le
coup de pouce sont **bio**.

Répartition des tonnages par filière

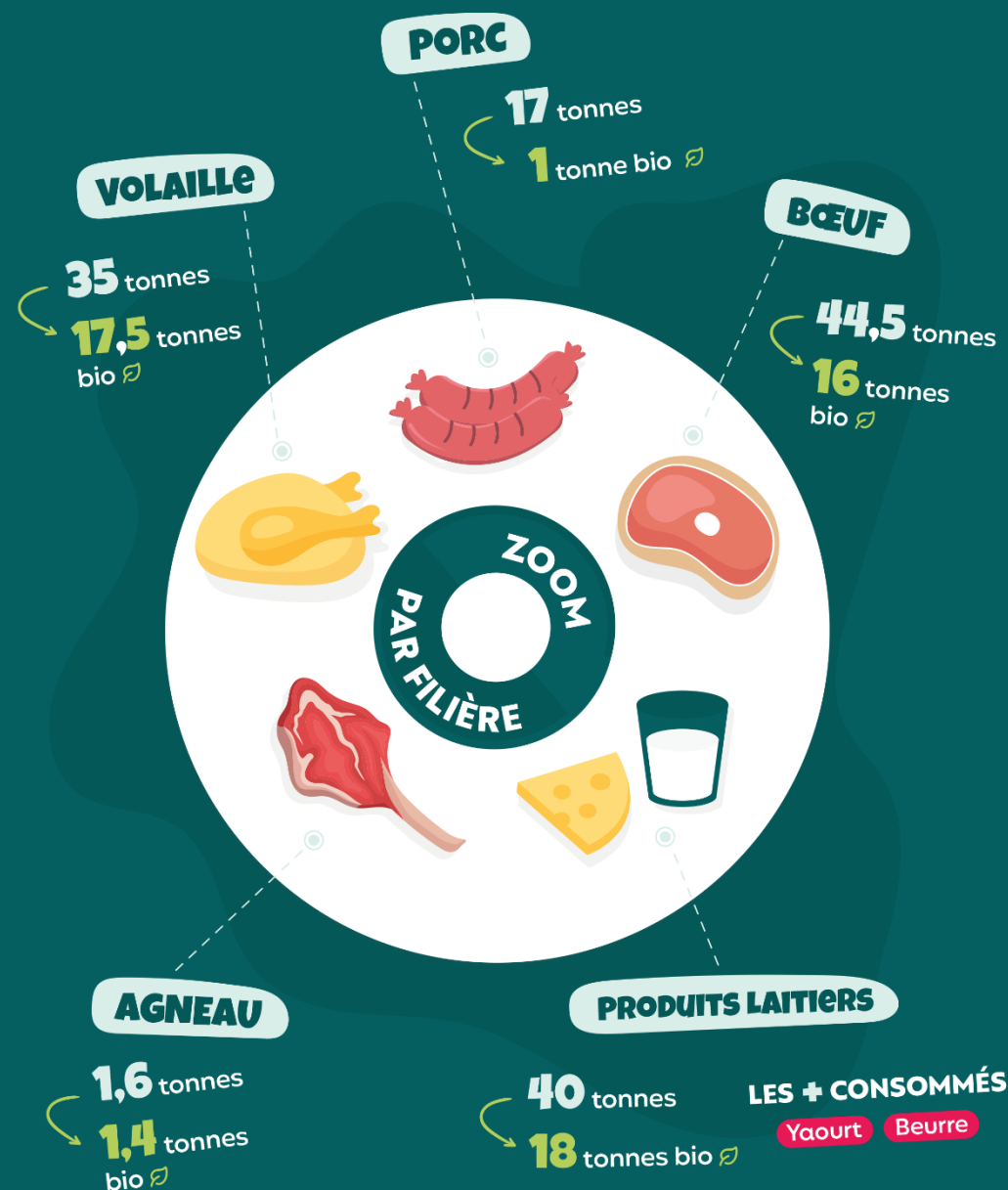
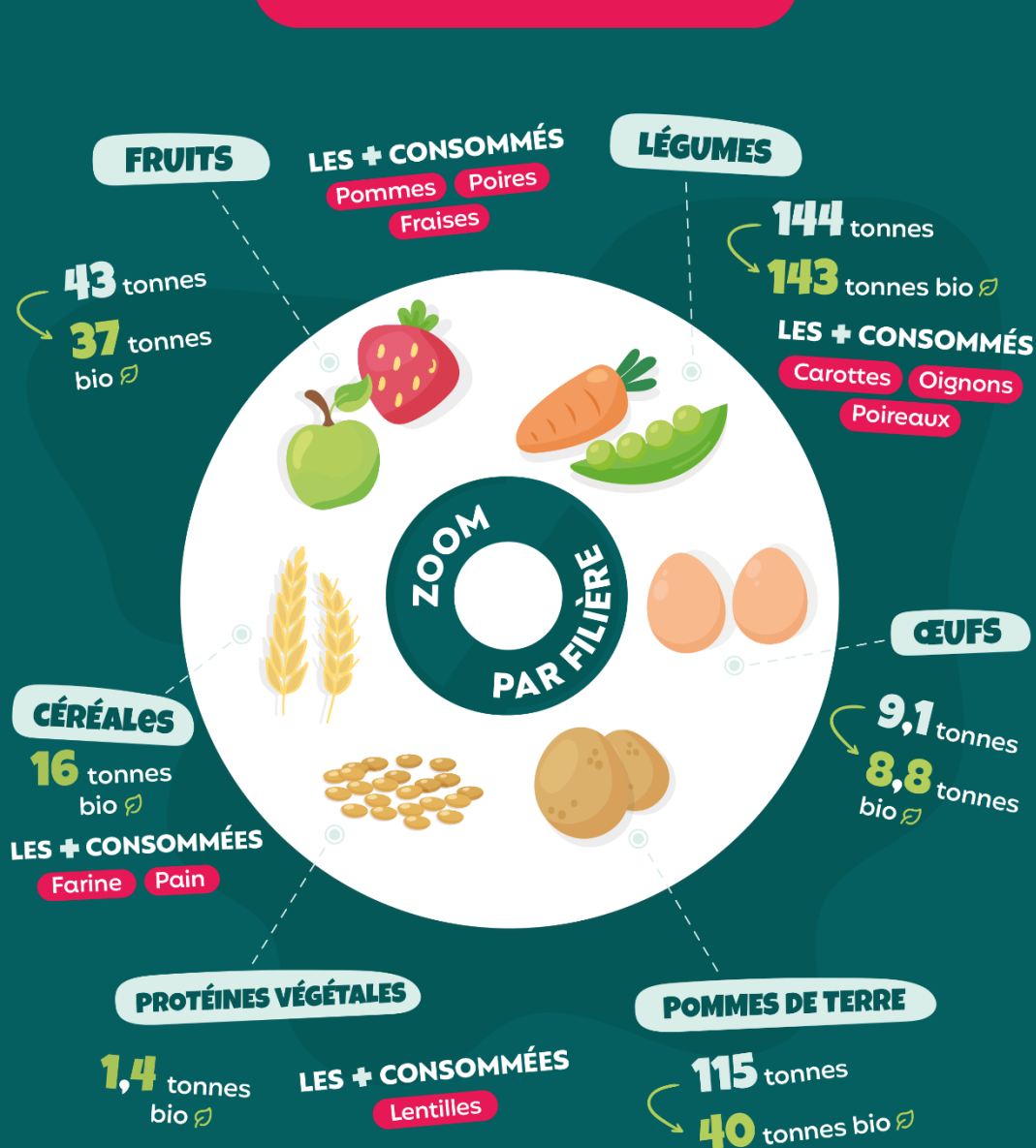


Coup de pouce « du local dans l'assiette »

Retrouvez les chiffres complets
sur www.mangerdemain.be



ZOOM PAR FILIÈRE



Perspectives : Diffusion de l'analyse des chiffres 2025 à l'occasion de la Semaine Bio 2026 et du renouvellement de l'appel à participation Goût & Bio.

Fin 2025, la Cellule Manger Demain, la Direction du Développement Durable et le Cabinet ont avancé sur les contours du coup de pouce 3.0, notamment suites aux retours de l'inspection des finances de la Wallonie qui avait émis la volonté de réaliser une étude juridique sur le régime d'aide d'état. Une demande de subside portant sur la période 2026-2027 a été introduite.

Dans l'esprit du concept One Health, nous souhaitons positionner ce dispositif comme un levier stratégique au service de l'agriculture biologique et des circuits courts, pour une approche durable et bénéfique à la santé de tous. L'objectif est de permettre l'entrée de nouvelles cantines dans le dispositif tout en maintenant une incitation forte à la transition vers le Bio, dans le respect de l'enveloppe budgétaire. Dans le but de laisser une marge de manœuvre aux cantines pour s'adapter aux exigences du coup de pouce (100% de produits Bio ou en conversion pour le 1er janvier 2028) et aux fournisseurs pour répondre à cet objectif, une période d'adaptation de deux années est envisagée à partir de janvier 2026. Cela a pour but de donner le signal et de mettre en place le nouveau dispositif de manière progressive.

Une évaluation du mécanisme sera initiée par la Cellule Manger demain durant le second semestre 2027.

250 cantines bénéficiaires en 2026, 3,12 millions de repas impactés, 75% de produits Bio pour une enveloppe budgétaire d'1 million.

GOÛT & BIO

A l'occasion de la Semaine Bio 2025, la Cellule Manger Demain, en collaboration avec l'Apaq-W, l'UNAB et le Collège des Producteurs, organisait pour la première fois l'action Goût & Bio.



A travers ce projet, les cantines sont invitées à proposer à leurs usagers et à leur entourage un moment de convivialité alliant goût et sensibilisation. Une occasion de célébrer leur engagement en faveur d'une alimentation durable, de partager avec leurs usagers et leurs proches leurs réussites. C'est également l'occasion d'échanger en direct avec les producteurs et transformateurs Bio. C'est également l'occasion de mettre en avant des produits bio, sains et savoureux et des créations de goûters originaux.

En 2025, **24 cantines wallonnes**, représentant l'équivalent de **4.000 goûters**, ont proposé ces goûters conviviaux, de partage et d'échange. De nombreuses animations ont été organisées autour de ces goûters, allant d'une rencontre avec les producteurs, à la projection d'un film ou encore à la réalisation d'ateliers pratiques (éducation au goût, anti-gaspi...).



Pour les appuyer dans ce projet, elles ont bénéficié :

- ✓ D'un coup de pouce financier pour couvrir 70% des achats en produits bio-locaux ;
- ✓ De l'appui de la Cellule Manger Demain sur l'approvisionnement et l'organisation des animations ;
- ✓ De matériel de communication et de dégustation via l'Apag-W.

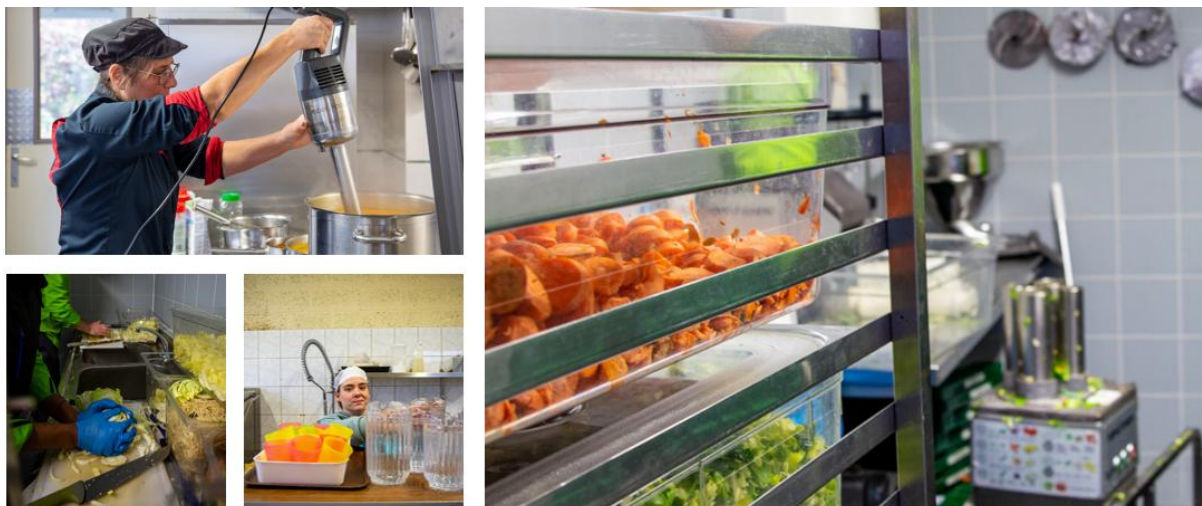


Les cantines détiennent un réel rôle d'éducation et d'éveil au goût auprès des enfants et des jeunes. Michael Roels, responsable de cuisine au SRJ Forrières : « Depuis qu'on a ce Label, nous avons constaté que les enfants étaient beaucoup plus curieux de ce qu'ils mangeaient, ils posaient beaucoup plus de questions sur les légumes du jour. » ([en savoir plus](#))

Perspectives : Le projet Goût & Bio, expérimenté avec succès en 2025, sera à nouveau organisé au sein des cantines signataires du Green Deal Cantines Durables en 2026. Atteindre 60 cantines participantes en 2026 et 10.000 gouters distribués.

EQUIPEMENT

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



Ce matériel doit permettre de faciliter l'atteinte des objectifs que se fixent les cantines dans le cadre de leur plan d'action. Citons par exemple l'acquisition de robots-coupes pour la préparation de légumes frais, l'acquisition de vaisselle réutilisable pour éviter les déchets ou encore l'acquisition de fontaines à eau pour garantir l'accès de toutes et tous à l'eau potable. Ce coup de pouce est toujours accessible aux cantines : une enveloppe de 15.000 à 20.000€ est disponible annuellement pour celui-ci. Ce budget est disponible pour toute cantine signataire mais est prioritairement destinée aux cantines non labellisées.

En 2025 nous comptabilisons :

- ✓ **32 demandes** pour du petit matériel de cuisine, vaisselles réutilisables, gastronomes, mixers, frigos, bains-marie, robots coupes ou encore poubelles de tri.
- ✓ Pour un **montant dépensé de 35.070€**.

Perspectives : Une enveloppe de 24.000€ sera disponible en 2026 pour un minimum de 16 cantines soutenues.

4. FAIRE SE RENCONTRER L'OFFRE ET LA DEMANDE

CATALOGUE DES ACTEURS DE L'APPRO. SIGNATAIRES

Afin de faciliter la rencontre de l'offre et la demande, la Cellule Manger Demain édite 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 date de novembre 2025 : ce document est mis à jour minimum 2 fois par an.



Actuellement nous comptons **108 acteurs de l'approvisionnement signataires** dont 24 coopératives (comptant elles-mêmes un millier de producteurs)

Les chargées de mission approvisionnement veillent à y inclure les fournisseurs coups de pouce jugés pertinents vu les capacités de production, livraison et le type de produits concernés.

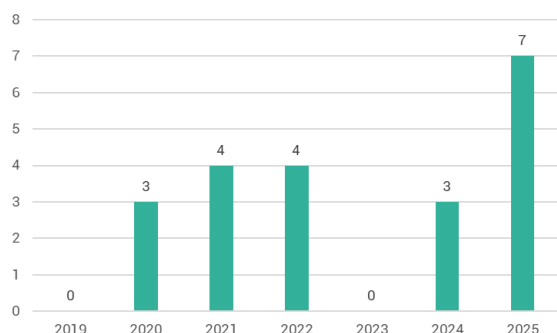
Perspectives : Atteindre 130 acteurs approvisionnement signataires fin 2026.

LES RENCONTRES DE L'APPROVISIONNEMENT

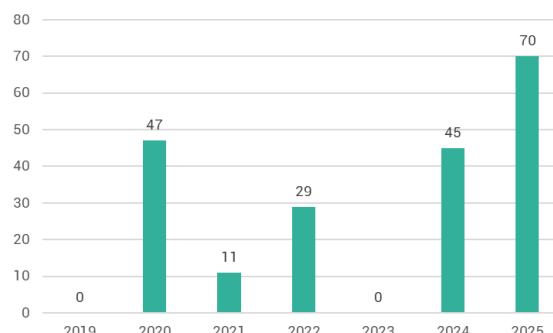
La relocalisation des assiettes en collectivités, ça passe tout d'abord par des rencontres... C'est dans cet objectif de permettre aux cantines et aux acteurs de l'approvisionnement d'échanger que ces rencontres sont nées. Imaginées initialement en format speed-meeting pour augmenter significativement la prise de contacts, d'autres formes ont pu voir le jour au

fil des années, dont certaines ciblées par thématique (mini-salon, gros volumes ou encore en lien avec les coopératives en 2025).

GRAPHIQUE D'ÉVOLUTION DU NOMBRE DE RENCONTRES ORGANISÉES :



GRAPHIQUE D'ÉVOLUTION DU NOMBRE DE CANTINES PARTICIPANTES



En 2021, les conditions COVID et la fermeture des cantines ont limité la participation de ce profil. Par ailleurs, dans ce contexte, deux rencontres sur quatre étaient destinées exclusivement aux producteurs. En 2022, une des quatre rencontres était exclusivement dédiée à l'HORECA.

RENCONTRE AU SALON HORECATEL

Pour la deuxième année consécutive, les organisateurs du Salon HORECATEL nous ont proposé d'organiser une journée restauration collective : elle se déroulait le 12 mars 2025. Vu le succès rencontré l'année précédente par la rencontre de l'approvisionnement, nous avons souhaité réitérer l'expérience. Nous comptons une septantaine de participant-es dont une quinzaine de cantines présentes.



Perspectives : Le salon HORECATEL est un lieu idéal pour amener une réflexion sur la relocalisation et la durabilité en restauration collective. Il attire nos publics, et ceux-ci répondent d'autant plus favorablement qu'ils peuvent profiter de cette organisation en parallèle de notre rencontre approvisionnement. La Cellule Manger Demain proposera une nouvelle rencontre en 2026.



Gabrielle Vilour, Terra Alter :

« J'ai pu rencontrer vraiment des clients type par rapport à nos besoins. Je n'ai pas beaucoup l'occasion de rencontrer ce type de clients en un même lieu : donc voilà c'est bien organisé et ça m'est très utile ! » ([en savoir plus](#))

Alice Regout, C'tout bon :

« L'idée en venant ici à l'événement c'est toujours de nouer des nouveaux contacts et de voir comment on peut apporter des solutions logistiques à des acteurs qui ont envie de s'inscrire plus dans une démarche durable et de trouver des produits plus qualitatifs mais qui n'ont pas forcément le temps de s'approvisionner chez tous les producteurs différents. » ([en savoir plus](#))



RENCONTRES COOPÉRATIVES

En 2025, la Cellule Manger Demain a proposé un nouveau format de rencontres en collaboration avec le Collectif 5C. Il s'agit de rencontres qui mettent en évidence les coopératives d'économie sociale en Wallonie, des interlocutrices particulièrement intéressantes pour les cantines (point de contact unique – diversité de l'offre – facilités logistiques – modèle économique).

✓ **6 rencontres ont eu lieu en 2025**

Bien que certaines aient drainé plus de participants, chacune de ces rencontres a été un franc succès ! Le format semble attrayant et adapté aux attentes des cantines : il allie formation, visite de terrain et mise en réseau ! Comme son nom l'indique, c'est bien une immersion au cœur des dynamiques qui est proposée aux participants : un aller simple pour se connecter aux réalités du secteur de la production pour lever les freins. Voici un aperçu de ces rencontres :

12 FÉVRIER 2025 LUXEMBOURG	16 AVRIL 2025 CHARLEROI MÉTROPOLE	14 MAI 2025 LIÈGE
- A la Ferme de Habaru (Léglise) - Avec le Réseau Paysan et la Tournée végétale - Avec les témoignages de Philippe Belche (producteur-coopérateur du Réseau Paysan) et de Raphaël Paquet (Maraîcher pour la Tournée végétale). - 34 participants - 15 groupes de cantines	- Aux Vergers de Fleurus avec Maxime Namèche, un producteur – coopérateur - Avec Céline De Bisschop de la Coopérative CaroloStore et Xavier Anciaux de la Ceinture Alimentaire de Charleroi et du Hub Logistique de Charleroi. - 22 participants - 7 groupes de cantines	- Au sein de la coopérative Histoire d'un grain - Avec Florence Henrard de la CATL/Pôle Circuit Court et Lilou Cajot de la coopérative Circuits Paysans - Avec les témoignages de Gabrielle Vilour (Terra Alter) et Renaud Keutgen (Histoire d'un grain) - 19 participants - 6 groupes de cantines

21 MAI 2025 ENTRE-SAMBRE-ET-MEUSE	1ER OCTOBRE 2025 FLOREFFE	26 NOVEMBRE 2025 TOURNAI
- À la Ferme Champignol - Avec la CoopESEM, le GAL ESEM et le Parc Naturel Viroin-Hermeton. - 23 participants - 9 groupes de cantines	- Au cœur de la coopérative Paysans-Artisans - Avec le témoignage d'un artisan-transformateur : Le Petit Namurois. - 21 participants - 7 groupes de cantines	- Avec la CoopAlimentaire et la Ceinture Alimentaire du Tournaisis. - Visite du producteur Flo Maraichage et témoignage - 23 participants - 11 groupes de cantines

Perspectives : Organiser minimum 2 rencontres coopératives en 2026, dont une avec Agricover.



Outre ces 7 rencontres, nous avons également soutenu l'organisation d'événements similaires par d'autres acteurs territoriaux :

- ✓ Le 19 novembre le Parc naturel Viroin-Hermeton avec le soutien du GAL ESEM organisait à son tour une rencontre à la découverte de la coopérative CoopESEM et de la ferme du Champignol. Nous avons pu y présenter l'accompagnement et toucher de nouvelles cantines.
- ✓ Le 26 novembre la province de Luxembourg organisait une rencontre de l'approvisionnement plus traditionnelle à laquelle nous nous sommes joints. Nous avons également mobilisé notre réseau de signataires.

ACCOMPAGNEMENT INDIVIDUEL DES SIGNATAIRES



La Cellule Manger Demain se compose de **2 chargés de mission approvisionnement**. Ceux-ci accompagnent la relocalisation de l'approvisionnement des cantines, tant sur le volet offre que demande.

Leurs tâches sont les suivantes :

- ✓ Rencontrer les acteurs de l'approvisionnement intéressés par le Green Deal Cantines Durables pour échanger sur leur offre et l'opportunité de s'adresser aux collectivités (explications sur leur fonctionnement, etc.). En 2025, 35 rencontres de ce type ont été réalisées par l'équipe.

Perspectives : En 2026, un minimum de 35 rencontres seront organisées

- ✓ Être à l'écoute des cantines afin de leur transmettre, en fonction des demandes, des contacts de producteurs locaux. En 2025, 40 demandes de ce type ont été enregistrées et traitées.

Perspectives : En 2026, une quarantaine de demandes seront traitées.

- ✓ Participer ponctuellement à certains Comités Manger Demain en bonne coordination avec les chargés de mission territoriale, dès que cela est pertinent. Ces comités se focalisent sur la relocalisation de façon à présenter à l'équipe les réalités du secteur de la production et surtout de faire le point sur la caractérisation de leur approvisionnement actuel et les volontés futures. En 2025, 24 participations aux Comités Manger Demain ont été enregistrées.

Perspectives : En 2026, un minimum de 25 Comités Manger Demain se focaliseront sur la relocalisation.

- ✓ Accompagner les cantines bénéficiaires des coups de pouce financiers afin de valider la liste de leurs fournisseurs et les aider à trouver des contacts si nécessaire, mais aussi afin d'assurer tout l'accompagnement administratif et le contrôle des cantines bénéficiaires des coups de pouce. En 2025, 24 accompagnements Goût & Bio et 7 accompagnements pour le coup de pouce « dans l'assiette » ont été réalisés.

Perspectives : En 2026, plus de 125 accompagnements des coups de pouce seront prévus. Consolidation des transactions commerciales facilitées par les coups de pouce.

Zoom sur une dynamique inspirante avec Coopesem et l'école fondamentale autonome de Walcourt : Un beau succès que nous avons eu la chance de visibiliser [fin 2025 en vidéo](#) !



Anne-Pascale Evrard, Ecole Fondamentale Autonome de Walcourt :

« On sert en moyenne 80 repas par jour. Tous les produits sont centralisés donc pour moi c'est plus facile quand je passe mes commandes. Ce sont des produits locaux et ce sont des produits frais. Je connaissais quelqu'un qui travaillait à la CoopESEM comme bénévole. Je l'ai contacté et le reste a suivi très très vite. Ils sont venus. On s'est rencontrés. On a fait les premières commandes et puis on ne s'est plus jamais quittés. »

[\(en savoir plus\)](#)

Perspectives : Mise en avant de témoignages inspirants en matière d'approvisionnement Bio-local. Mise en ligne de fiches filières : ces dernières visent à diffuser les éléments clés relatifs au fonctionnement de chaque filière (aux collectivités) et à communiquer sur les produits les plus consommés par les cantines, notamment grâce aux chiffres du coup de pouce "dans l'assiette".

GT APPRO

Le GT appro réunit une série de partenaires :



Il nous permet de partager ensemble et d'échanger sur nos plans de travail respectifs et les activités liées à l'approvisionnement organisées (cantines et au-delà). La dernière réunion a eu lieu le 6 novembre 2025 : les acteurs s'accordent tous sur l'intérêt de poursuivre ces moments d'échanges.

Perspectives : Une prochaine réunion est programmée en avril 2026. La temporalité de 2x/an reste pertinente.



5. MARCHÉS PUBLICS D'ALIMENTATION DURABLE

La Cellule Manger Demain se compose également d'un juriste pour accompagner les signataires sur le volet marchés publics. Cet accompagnement se décline comme suit :

- ✓ Accompagner les pouvoirs adjudicateurs pour la rédaction de leurs marchés publics d'alimentation et accompagnement des acteurs de l'approvisionnement pour les aider à répondre aux marchés publics d'alimentation.

En 2025, **35 accompagnements ont été réalisés** dont la moitié concernent des marchés de service et l'autre moitié des marchés de fournitures. Ce chiffre est assez constant d'année en année. Les demandes en accompagnement individuel d'acteurs

de l'approvisionnement sont moins élevées (3 en 2025 : Farm for Good, circuits paysans et C'tout Bon). En 2025, l'accompagnement juridique a été présenté à l'ensemble des rencontres coopératives : les acteurs de l'approvisionnement et cantines présentes ont été informés et peuvent faire appel à nos services en cas de besoin.

Perspectives : En 2026, plus d'une trentaine d'accompagnements seront réalisés.

- ✓ Mettre à disposition des outils adaptés aux différents profils des acheteurs et des vendeurs, partager les bonnes pratiques et intervenir lors d'événements dédiés.

En 2025, la Cellule Manger Demain a diffusé la **nouvelle version du Guide pour un marché public alimentaire durable**. Cette version revue intègre de nombreux cas pratiques et exemples concrets inspirés de situations rencontrées dans le cadre des accompagnements individuels. Afin de diffuser largement l'outil, nous avons réalisé différentes actions de communication sur nos canaux, mais aussi via ceux de partenaires tels que la FCCWB et l'UVCW.

Nous avons également présenté l'outil et son contenu lors d'événements touchant massivement les pouvoirs adjudicateurs tels que le Salon Horecatel (conférence), le Salon Municipalia (stand) ou encore lors d'une formation coconstruite avec l'UVCW en avril 2025 : un [article](#) a d'ailleurs été rédigé pour rendre accessible le contenu aux communes qui n'auraient pas pu assister à la formation.



Notre juriste est intervenu lors de nombreux autres événements (Prix juste producteurs, carah, IFAPME, Ratav, etc.) : Les demandes sont nombreuses ! Notamment lors d'événements organisés par le SPW et d'autres partenaires dont un webinar sur le commerce équitable et une formation dédiée aux ASBL « maîtrisez les marchés publics et rencontrez l'économie sociale ». En effet, la Cellule Manger Demain échange régulièrement avec la DDD pour coordonner les actions marchés publics. Elle fait également partie d'un groupe de travail sur le commerce équitable dont un champ d'action est les marchés publics.

- ✓ Assurer une veille systématique de la plateforme e-procurement afin d'avertir les fournisseurs de toute opportunité qui pourrait les intéresser
- ✓ Poursuivre le travail sur l'exception alimentaire et participer aux dynamiques européennes pour aboutir à une modification de la directive cadre sur les marchés publics qui assouplirait les procédures et permettrait de favoriser un approvisionnement plus durable (détails ci-après).

Perspectives : Etudier la faisabilité de lancer une ou plusieurs centrales d'achats « de denrées alimentaires issus du circuit court » (dispense de l'obligation d'organiser ces procédures de passation pour les pouvoirs adjudicateurs). Si pertinence confirmée, mise en place d'une ou plusieurs centrales.

EXCEPTION ALIMENTAIRE DANS LES MARCHÉS PUBLICS

« Depuis des années, partout en Europe, les collectivités locales et parmi elles les biorégions et biovilles œuvrent pour faire des cantines publiques un levier pour lutter contre la précarité alimentaire, réduire les inégalités sociales, stimuler le développement économique, soutenir une agriculture durable, augmenter l'approvisionnement en produits biologiques, protéger l'environnement et promouvoir des régimes alimentaires plus sains. »

C'est en ces termes que débutait la déclaration de Bruxelles de novembre 2024 par laquelle ICLEI, IFOAM, Organic Cities, la campagne Buy Better Food, Biodinamica ainsi que les partenaires de la [campagne libérer la commande publique](#) invitaient l'Union européenne à prendre en considération deux enjeux :

- ✓ Établir des critères minimaux de durabilité au sein d'un cadre européen harmonisé encourageant les collectivités locales à adopter des choix plus durables.
- ✓ Simplifier la procédure d'achat et offrir aux acteurs publics le choix de la procédure la plus adaptée en vue de renforcer les circuits courts de proximité contribuant à des systèmes alimentaires justes, sains et durables.



En 2025, un nouveau webinaire était organisé le 23 avril pour faire le point sur la démarche.



Pour rappel, afin de faciliter la diffusion de la déclaration commune à travers l'Europe, il a été décidé de créer un site entièrement dédié au sujet, dont la Cellule Manger Demain gère la mise à jour : freeingpublicfoodprocurement.eu

Perspectives : Les acteurs poursuivent les échanges dans ce contexte où la commission européenne revoit sa directive sur les marchés publics : c'est l'occasion d'y introduire des considérations en matière d'agriculture et d'alimentation.

Dans le cas où le projet Terres de Sources serait accepté, faire du lien avec ces différents partenaires. Dans tous les cas explorer la possibilité de s'inspirer des exemples de marchés publics de services pour la Wallonie.

6. FORMATIONS COLLECTIVES

Depuis 2024, nous avons choisi d'internaliser les formations thématiques qui ont été réinventées dans leur contenu par la Cellule. Les formations pratiques sont quant-à-elles toujours externalisées, tout comme les ateliers collectifs. Ces derniers ont vu le jour pour permettre aux signataires d'un même profil d'échanger les bonnes pratiques.



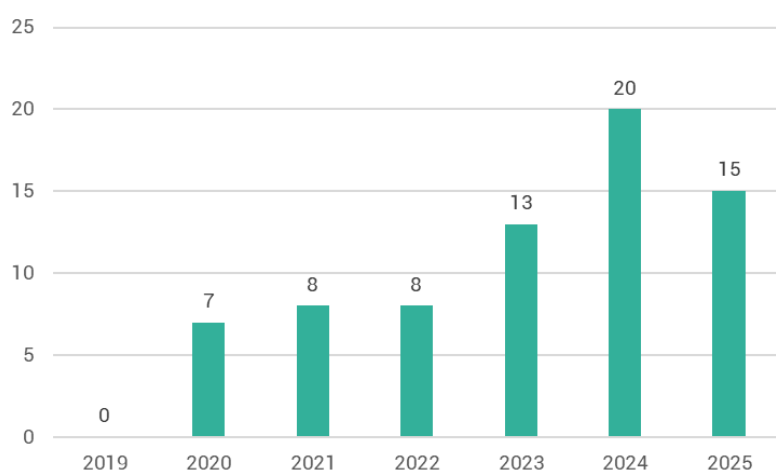
Perspectives : En 2026, 40 formations et ateliers seront organisés. Développement d'un partenariat privilégié avec Biowallonie pour les formations collectives pratiques.

FORMATIONS PRATIQUES



- ✓ **Trois prestataires** sélectionnés : Emulsio Consult, Papaya SRL et Biowallonie avec le ZELF.
- ✓ **15 formations organisées en 2025 pour 131 participants** (consécutivement à l'interruption du marché et sa relance).
- ✓ **Diffusion d'une série d'événements organisés par Biowallonie HORECA** : ont permis à nos cantines de bénéficier d'une offre complémentaire d'activités leur permettant d'atteindre leurs objectifs.

GRAPHIQUE D'ÉVOLUTION DU NOMBRE DE FORMATIONS PRATIQUES :



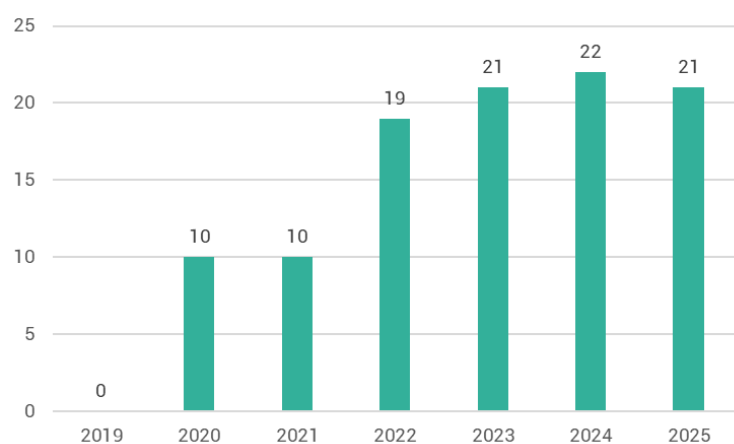
Nicolas Duhot, chef de cuisine chez Ethias Assurances à Liège : « J'ai découvert une nouvelle façon de travailler, de nouveaux produits, une nouvelle façon de faire des menus. En fait, ce n'est pas plus compliqué de travailler sainement que de travailler industriellement ! » ([en savoir plus](#))

Perspectives : Repérer des producteurs proches de nos lieux de formation, créer des contacts et encourager les formateurs à mettre en avant leurs produits. Développement ou formalisation d'un niveau avancé, permettant d'approfondir des techniques complexes (Séparation par niveaux). Réflexion sur de nouvelles thématiques possibles : techniques de conservation, cuisine sans gluten, et d'autres idées à explorer selon les besoins. Poursuite de l'amélioration continue : s'appuyer sur les retours des participants via les formulaires d'évaluation pour ajuster les formations.

FORMATIONS THÉMATIQUES

En 2025, 21 formations thématiques ont été données pour un total de 290 participants.

GRAPHIQUE D'ÉVOLUTION DU NOMBRE DE FORMATIONS THÉMATIQUES :



Perspectives : Réflexion sur l'ajout de nouvelles thématiques en 2026. Construction et diffusion d'un catalogue des formations thématiques. Définition des conditions d'accès (cfr cantines, anciennes dans le processus Green Deal, qui continuent à faire appel à nous plusieurs fois par an pour leurs heures de formation).

7. ATELIERS GREEN DEAL



L'objectif des ateliers est de stimuler le partage d'expériences et de bonnes pratiques. **En 2025, 7 ateliers ont été organisés :**

- ✓ Un atelier pour les hôpitaux → avec Groupe One
- ✓ Un atelier crèche organisé en partenariat avec le GAL des 4 bras
- ✓ Un atelier Green Deal en partenariat avec le CPA WAPI
- ✓ 3 ateliers organisés avec les IMP du Hainaut
- ✓ Une visite d'échanges entre l'Helmo et le Forem

Perspectives : Organisation d'un atelier pour le profil écoles secondaires. Développement des collaborations et partenariats avec d'autres structures pour l'organisation d'ateliers sur des territoires définis. Poursuite de l'organisation en fonction des besoins et demandes.

8. COINS PAPOTES

Courant du mois d'octobre, la Cellule Manger Demain a souhaité lancer un nouveau format d'échanges : les coins papotes ! Des rencontres pour avancer ensemble, en toute simplicité.

Grâce aux Coins Papotes, nous proposons aux signataires de se rencontrer pour faire le point : sur des freins à lever, des chantiers à creuser, des actions à construire ! Participatifs

et constructifs, ce format léger et interactif leur permet de partager leurs points de vue, leurs idées et/ou leurs réalités, et ce pour nous permettre d'orienter au mieux nos actions et nos accompagnements à leurs besoins réels !

- ✓ Un premier échange était organisé 8 octobre 2025 de 9h30 à 11h pour construire ensemble les grandes lignes de la prochaine édition de l'événement annuel du Green Deal Cantines Durables.
- ✓ 3 cantines ont participé et orienté nos réflexions à l'occasion de l'atelier d'été qui a suivi.

Perspectives : D'autres coins papotes seront organisés en 2026 : sur des critères bloquants, l'accompagnement, le coup de pouce ou encore sur les comités manger demain.

9. EXPERTISES INDIVIDUELLES

Début 2025, considérant l'incertitude du Green Deal et les budgets restants, nous avons fait le choix d'allouer prioritairement les budgets disponibles aux solutions collectives telles que les ateliers et les formations (permet de concerner plus de cantines / efficacité reconnue des différents modules). Par conséquent, peu d'expertises ont été données cette année.

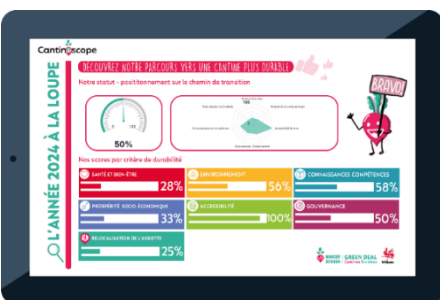
- ✓ 6 expertises ont été sollicitées en 2025, principalement sur la thématique des repas sains.

Perspectives : En 2026, une dizaine d'expertises seront organisées. Elles seront réservées aux situations réellement nécessaires (budget plus limité pour ce volet).

10. CANTINOSCOPE

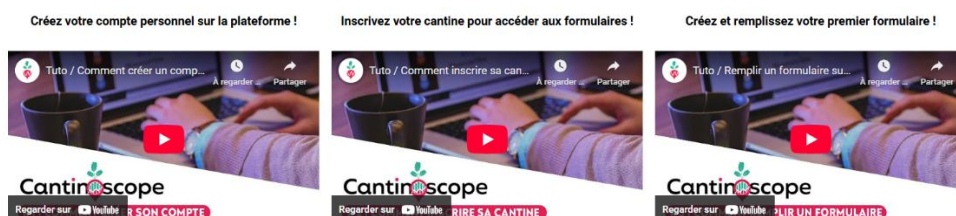
Lancé début 2025, il s'agit de l'outil de monitoring de la transition alimentaire en restauration collective en Wallonie. Concrètement, il permet :

- ✓ Aux cantines de réaliser annuellement leur auto-diagnostic pour mesurer leur état d'avancement à l'aide de scores.
- ✓ Aux autorités politiques et autres facilitateurs d'obtenir des données objectives et globalisées à l'échelle du territoire wallon ou à une échelle plus locale.



En 2025 :

- ✓ 5 formations ont été organisées entre février et mars pour former les cantines à l'utilisation de la plateforme.
- ✓ 310 cantines ont complété leur formulaire 2024 pour 390 cantines inscrites sur la plateforme.
- ✓ 1 tutoriel a été mis en place pour outiller les cantines, ainsi qu'une [fiche bonnes pratiques](#).

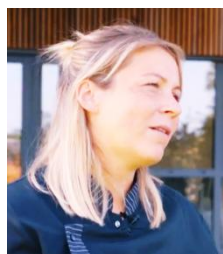


Perspectives : Vu le temps de démarrage de la plateforme et les allers-retours nécessaires avec les prestataires pour l'optimiser, les formulaires 2024 des cantines ont pris du retard. Les derniers doivent être validés au plus tard fin février 2026. Dès que cela sera fait, la Cellule Manger Demain procèdera à une première analyse des résultats. Ces résultats seront également mis en perspective avec d'autres données récoltées par la Cellule Manger Demain dans le cadre d'un marché sur la gestion/analyse/visualisation des données. La Cellule Manger Demain sollicitera les cantines début 2026 pour le remplissage 2025.

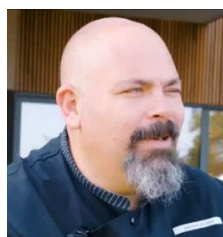
11. LABEL CANTINES DURABLES

CANTINES LABELLISÉES

Au mois de mars 2025, la barre symbolique des 200 cantines labellisées a été atteinte ! Depuis, **nous comptabilisons 231 cantines labellisées.**



Pauline Dessambre, diététicienne au CPAS de Namur : « Le Label Cantines Durables est un gage de qualité, tant au niveau gustatif que nutritionnel, témoigne Pauline Dessambre, diététicienne. Et cela permet de remettre les bénéficiaires au centre, écouter leurs attentes, tout en refaisant de la bonne cuisine.



Olivier Hauton, responsable achat de la cuisine centrale du CPAS de Namur : « Grâce aux critères du Label, on a des produits de meilleure qualité, avec plus de goût, et les bénéficiaires s'en rendent compte, insiste Olivier Hauton, responsable achat de la cuisine centrale du CPAS de Namur. C'est une fierté de mieux connaître nos fournisseurs, et même parfois les producteurs. » ([en savoir plus](#))



Céline Ernst, TCO Service : « le fait qu'on obtienne ces trois radis c'est vraiment une reconnaissance de notre travail et de toute l'évolution qu'on a faite depuis toutes ces années. Il est vraiment super important que les enfants de maternelle et primaire apprennent à manger durable dès leur plus jeune âge parce que c'est à cet âge-là que leurs papilles sont encore ouvertes à plein de nouvelles saveurs et qu'on va pouvoir leur apprendre à manger sainement. Ils vont être ouverts à manger des choses qu'ils ne mangent peut-être pas à la maison comme du panais ou du céleri-rave. » ([en savoir plus](#))

FOCUS REPAS EMPORTABLES

Il y a un an, le vadémécum du Label Cantines Durables évoluait pour inclure dans son mécanisme l'offre de repas emportables. Cette adaptation visait notamment à inclure les ados et jeunes adultes dans la transition alimentaire, en leur proposant une offre à emporter qualitative et participant à l'ancrage de bonnes habitudes alimentaires.

Pour aider les cantines de ce profil dans leurs actions, nous avons développé un kit de communication :



[Voir la vidéo](#)



[Voir la vidéo](#)

En Wallonie, la première cantine à avoir labellisé son offre d'emportables est la cantine durable « aux cafets campus Guillemins » gérée par l'ASBL Jefar sur le site de l'Helmo (campus Guillemins). Depuis, l'Helmo Sainte-Croix a également obtenu son radis.



Cécile Dessart, Directrice du département économique et juridique : « La cantine durable, le lieu en tant que tel est devenu vraiment le lieu névralgique du campus. Il y a des affiches et des campagnes qui expliquent ce qui est fait à visée pédagogique autour de leur alimentation. » ([en savoir plus](#))

Étudiant : « Mes priorités sont en tant qu'étudiant toujours un petit peu l'aspect prix et d'avoir un maximum de qualité pour le prix que je suis prêt à dépenser dans mes repas. C'est le compromis parfait ici cette petite cantine durable que l'école propose. » ([en savoir plus](#))



Une série d'outils sont mis en place pour aider les signataires à atteindre les critères. Depuis janvier 2025 **deux nouvelles fiches bonnes pratiques ont été diffusées** : une sur les préparations grasses et l'autre sur les repas festifs.

Nous avons également diffusé une fiche « [ça y est ma cantine est labellisée](#) » pour aborder avec celles-ci la continuité du processus. Une fiche dédiée aux [sandwichs durables](#) est également sortie.



Sur base du kit développé avec Expansion, nous avons également redéveloppé une affiche sur la thématique du gaspillage alimentaire et des restes d'assiettes.

12.ÉVALUATIONS

Lorsqu'une cantine obtient le Label ou lorsqu'elle sort de l'accompagnement, la Cellule Manger Demain lui demande de remplir une évaluation. En 2025, l'équivalent de **134 cantines ont complété cette évaluation**. Par ailleurs, d'autres évaluations d'actions spécifiques ont également été menées. Découvrez l'analyse des résultats dans ce chapitre.

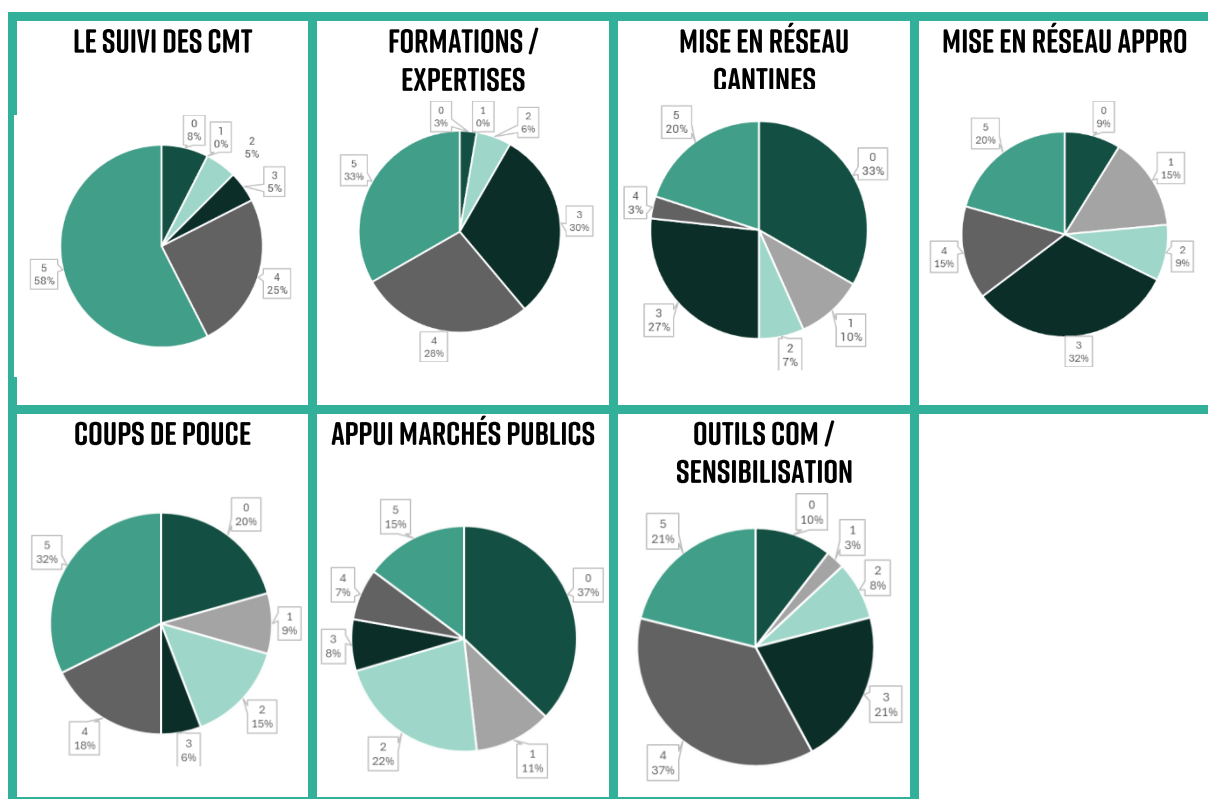
Perspectives : L'évaluation sera adaptée début 2026 pour être davantage complémentaire au Cantinoscope et éviter de doubler les questions posées aux cantines. Cette dernière sera soumise aux cantines nouvellement labellisées ainsi qu'aux cantines qui quittent le Green Deal.

ENGAGEMENT DES CANTINES

La première partie de l'évaluation vise à mieux comprendre les leviers qui amènent les cantines à signer le Green Deal Cantines Durables. Il ressort des réponses obtenues que les principales raisons sont :

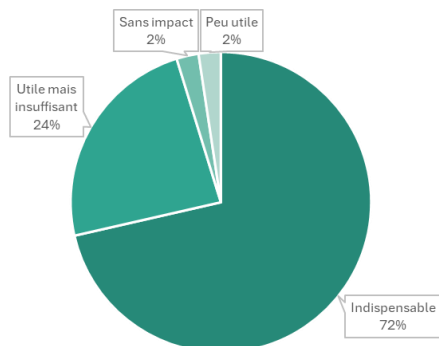
- ✓ Une volonté politique ou de la hiérarchie,
- ✓ Une démarche institutionnelle liée à un sentiment de rôle à jouer pour l'avenir et le bien-être des usagers
- ✓ Des convictions fortes liées au personnel des établissements.

Au niveau des facteurs qui influent plus ou moins la signature, le suivi des chargées de mission ainsi que les formations/expertises sont les principaux déclencheurs. A contrario, la mise en réseau avec d'autres cantines ou l'accompagnement marchés publics influencent moins l'acte de signature. Voici le détail (0 = aucun impact et 5 = impact déterminant)

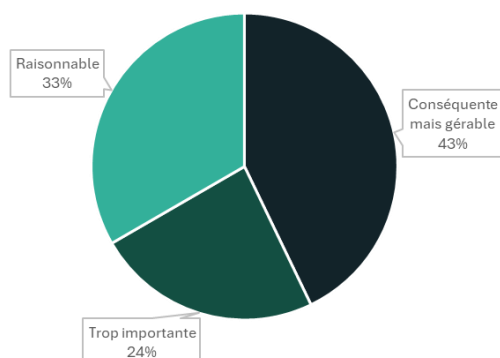


Que ce soit dans les facteurs qui ont influencé la signature du Green Deal Cantines Durables ou dans l'évaluation de notre accompagnement, **le suivi des CMT est véritablement reconnu et plébiscité par les cantines** : il s'agit du premier facteur influençant la signature selon les cantines interrogées. Une belle reconnaissance du travail mené par nos CMT !

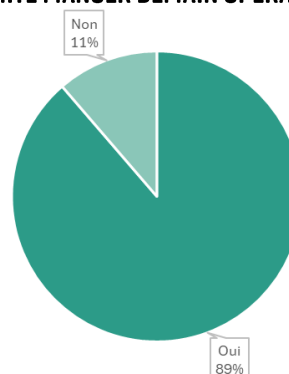
COMMENT LES CANTINES JUGENT-ELLES LE POTENTIEL D'ACCÉLÉRATION DE LA TRANSITION DU GREEN DEAL ?



COMMENT LES CANTINES VOIENT-ELLES LA CHARGE DE TRAVAIL LIÉE AU GREEN DEAL ?



QUELLE EST LA PROPORTION DE CANTINES DÉCLARANT UN COMITÉ MANGER DEMAIN OPÉRATIONNEL ?



Pour les 11% de cantines ayant répondu par la négative (cfr graphique ci-dessus), elles expliquent parfois des absences/maladies au sein de leur personnel ayant entravé la bonne tenue de leur comité, une difficulté d'impliquer les mangeurs au-delà du personnel, certains membres du personnel éloignés du projet parfois réfractaires qui refusent de s'investir et finalement un manque de temps à consacrer à l'organisation de ces réunions.

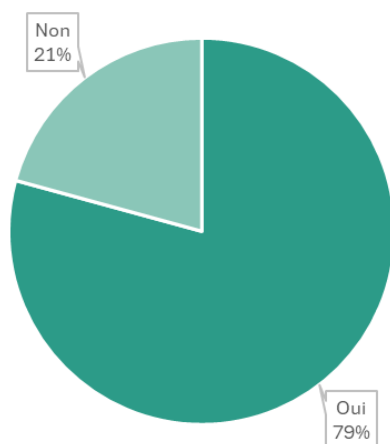
L'ACCOMPAGNEMENT À LA LOUPE

Dans l'évaluation, les cantines ont jugé les critères du Label Cantines Durables suivants comme les plus difficiles à mettre en pratique :

- ✓ Mesure du gaspillage et tri des déchets
- ✓ Repas à base de protéines végétales
- ✓ Information continue / campagne de sensibilisation
- ✓ Fiches techniques des recettes

Le critère « sensibilisation » est plus difficile à mettre en place pour certains profils de signataires comme des hôpitaux (personnel peu disponible et enclin à prendre des pauses) ou encore des établissements au public captif (prison, centres d'hébergements, etc.).

PROPORTION DES CANTINES DÉCLARANT AVOIR INTRODUIT DE NOUVEAUX PRODUITS LOCAUX DANS LEUR OFFRE ?

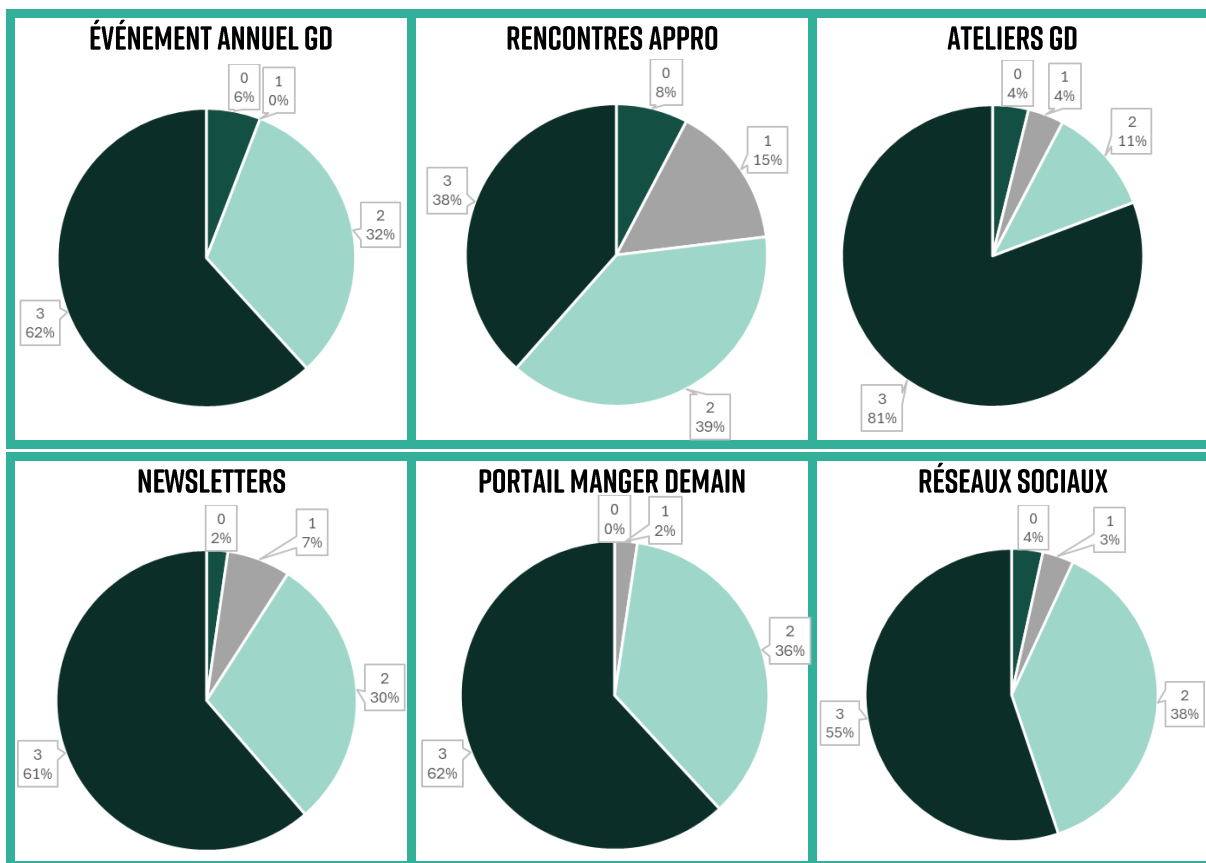


Les fruits et légumes, produits laitiers, pommes de terre ainsi que la viande sont les filières les plus citées. Globalement pour y parvenir les cantines citent avoir entrepris des démarches de recherche de nouveaux fournisseurs. Elles sont également positives sur le fait d'adapter leurs menus à davantage de produits saisonniers mais aussi à la découverte de nouveaux produits moins connus (Ex : radis noir).

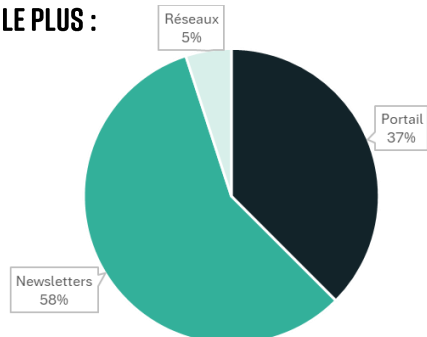
Dans les réponses, certaines cantines ont coché « non » considérant qu'elles n'ont pas augmenté leur offre (toutefois elles proposaient déjà une offre en partie locale), d'autres indiquent avoir rencontré des obstacles au niveau des marchés publics ou disponibilité du secteur (pas de réponses).

Parmi les cantines soumises aux marchés publics, 37% déclarent n'avoir pas encore procédé à la révision de leurs cahiers de charges. La Cellule Manger Demain se rendra disponible pour les accompagner dans leurs démarches.

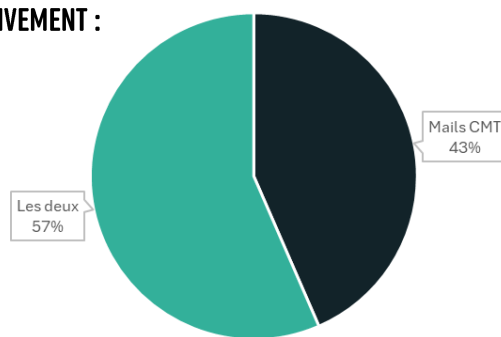
Concernant le volet dynamisation de la communauté Green Deal et transmissions, voici l'évaluation individuelle des principaux dispositifs (0 = pas satisfait et 3 = très satisfait) :



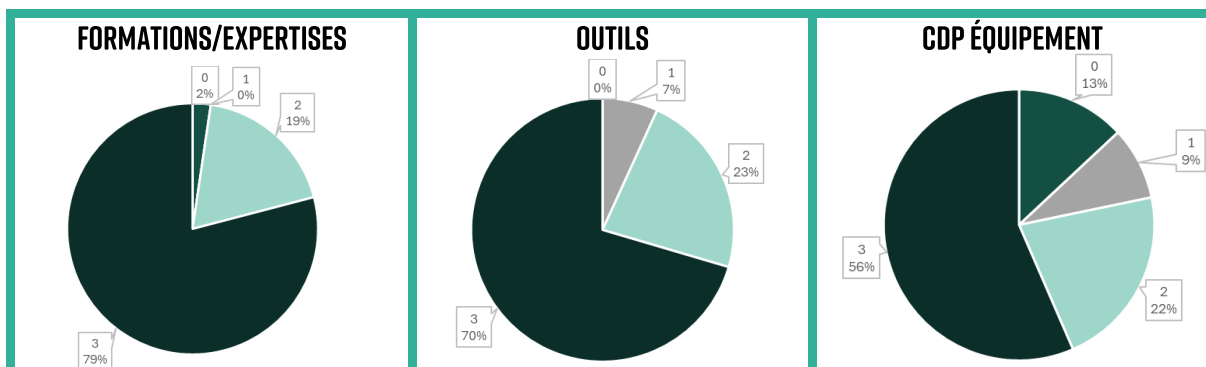
PLUS CONCRÈTEMENT, VOICI LES CANAUX QU'ILS UTILISENT LE PLUS :



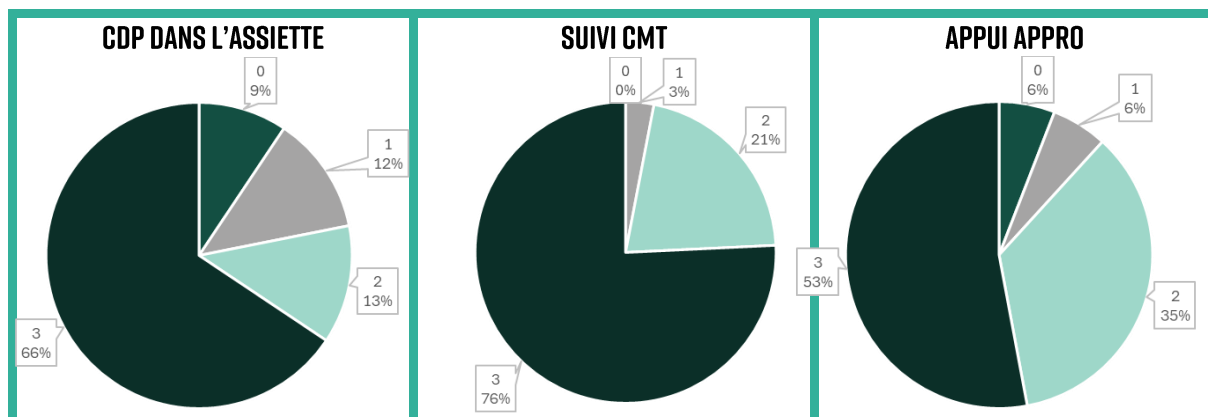
POUR LES NEWSLETTERS, ILS DÉCLARENT LIRE ATTENTIVEMENT :



Voici également l'évaluation des différents axes de l'accompagnement technique des cantines (0 = pas satisfait et 3 = très satisfait) :



Il ressort des évaluations que les formations sont vraiment très appréciées des signataires : il s'agit de l'accompagnement le plus apprécié ! Par ailleurs, il constitue également un facteur d'influence à la signature : savoir qu'un accompagnement technique de qualité sera proposé est décisif. Certaines cantines recommandent toutefois, afin de poursuivre leurs démarches futures, de proposer de nouvelles formations plus poussées en parallèle des débutantes.



Comme détaillé dans les lignes du rapport, nous avons lancé en 2025 un nouveau format de rencontres de l'approvisionnement, axées autour des coopératives. Une évaluation spécifique a été réalisée auprès des participants.

L'ensemble des cantines ayant répondu à l'évaluation ont apprécié la rencontre à laquelle elles ont participé. Elles soulignent positivement les rencontres humaines qui permettent de rendre plus concret ces outils logistiques pointant l'aspect convivial, les échanges ou encore les infos au sujet des marchés publics comme les éléments les plus appréciés.

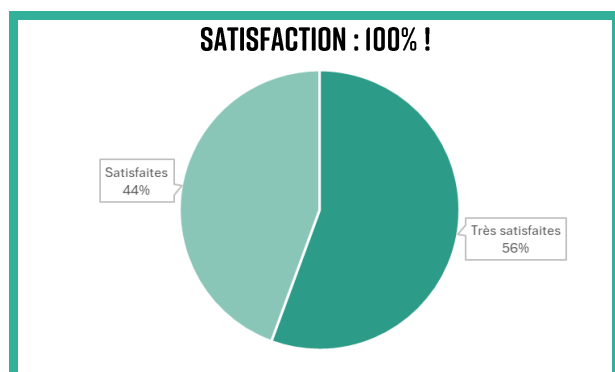
À la suite de cette rencontre, **75% des cantines répondantes ont pris contact avec la coopérative rencontrée et 55% ont effectivement passé commande.**

Parmi les raisons avancées par celles qui n'ont pas encore passé le pas, on note : un marché public en cours, des négociations nécessaires avec leur prestataire de service, des discussions en cours avec la coopérative ou encore une cuisine pas encore opérationnelle. Cependant, de manière générale, on remarque un réel attrait pour les coopératives qui selon ces cantines proposent des produits locaux, en assurant une diversité de produits et des volumes, en maintenant le lien avec les producteur-trices.

Les retours des coopératives sont également très positifs. **Elles ont toutes à l'issue des rencontres eu de nouvelles relations commerciales.** Elles soulignent l'intérêt d'une multitude d'actions/rencontres de formes diverses pour *in fine* obtenir un passage à l'acte de commande.

Une perspective intéressante pourrait être de reproduire ce genre de rencontre, en essayant de s'associer à des acteurs locaux tels que des GAL ou des parcs naturels pour mobiliser des cantines hors du réseau Green Deal et donc moins sensibilisées, afin de maximiser leur impact.

Finalement, l'action apparaît également dans les évaluations plus récentes, les cantines soulignent positivement l'**appel à participation Goût & Bio lancé pour la première fois en 2025**. Voici les retours des cantines participantes :



Est-ce un bon levier pour valoriser les engagements des cantines :

- ✓ 77,8% des cantines jugent l'action très utile pour ce faire ;
- ✓ 11,1% assez utile.

Cela confirme la pertinence du format, d'autant plus que les cantines interrogées se montrent majoritairement volontaires pour réitérer l'expérience lors de futures éditions.

Les suggestions d'amélioration les plus fréquentes portent sur une meilleure planification en amont (surtout sur le budget et les attentes), une communication de l'évènement plus à l'avance, la période choisie (mois de juin) et la logistique liée au bio-local, qui reste un défi pour certaines cantines.

L'action est perçue comme utile, conviviale et engageante, avec une forte adhésion des structures participantes.

Défis prévus pour 2026

- ✓ Renforcement, démultiplication et ancrage du Green Deal Cantines Durables : augmenter le nombre de cantines signataires du Green Deal Cantines Durables et de cantines labellisées (avec augmentation de niveau sur les 2 et 3 radis).
- ✓ Assurer la pérennité du coup de pouce « du local dans l'assiette » : Finalisation d'une note sur l'évolution de l'aide en vue d'une phase transitoire vers le bio.
- ✓ Poursuivre le travail sur les marchés publics et faciliter leur accès aux acteurs locaux.
- ✓ Poursuivre et renforcer les formations du personnel de cuisine et de service, mais aussi pédagogique pour lever les freins au changement.
- ✓ Améliorer l'évaluation des impacts du Green Deal grâce à diverses études et outils de monitoring comme le cantinoscope.
- ✓ Faire émerger des complémentarités entre l'ensemble des réseaux accompagnant la transition du secteur : EAT, Biowallonie Horeca ou encore le réseau développement cantines durables.
- ✓ Poursuivre l'accompagnement des cantines vers l'atteinte du double objectif de labellisation et de relocalisation d'ici mars 2026.
- ✓ Définition du plan de travail pour préparer la mise en œuvre des nouvelles mesures qui seront décidées dans le cadre de la Feuille de Route restauration collective.
- ✓ Miser sur les futurs PAT pour mobiliser les forces vives des territoires.



Circuits courts

CIRCUITS COURTS

Défis projetés fin 2024 pour l'année 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 les actions auprès du grand public afin de susciter une plus large adhésion aux mécanismes et toucher une nouvelle clientèle.

Etat des lieux des actions menées en 2025

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 tous·tes, avec une attention particulière pour les publics fragilisés.

En partenariat avec les représentants des secteurs (Biowallonie, ConsomAction, le Collectif 5C et la FDSS), la Cellule Manger Demain a été 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.



Les objectifs visés sont :

- ✓ D'augmenter les débouchés pour les filières durables et locales ;
- ✓ De renforcer l'accessibilité à ces produits pour toutes et tous ;
- ✓ De soutenir les publics fragilisés, en partenariat avec les structures d'aide alimentaire.

Le projet a débuté en juillet 2022 et **se clôturera en décembre 2026**. Initialement, une fin était prévue au 31 décembre 2024. Une première prolongation a permis au projet de se poursuivre jusqu'au 30 juin 2025, et une seconde prolongation lui donne vie jusqu'en décembre 2026. **Le projet a été suspendu de juillet à septembre 2025**, avec pour conséquence l'arrêt des différents mécanismes. Sur base des évaluations et sur décision de la Wallonie, certains mécanismes ont été stoppés définitivement ou réorientés.

A la reprise du projet, toute notre attention a été portée au renouvellement des partenariats avec les points de vente précédemment engagés, mais aussi, à l'accueil de nouveaux partenaires. **Fin 2025, nous comptons 115 points de vente participants.**

MÉCANISMES DE SOLIDARITÉ

Afin de rendre l'alimentation durable accessible aux bénéficiaires de l'aide alimentaire, **les caisses de solidarité** et **les actions solidaires** ont permis 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.



Ces mécanismes ont pour objectifs :

- ✓ D'augmenter l'accessibilité à une alimentation saine et durable au plus grand nombre de personnes bénéficiaires de l'aide alimentaire.
- ✓ De soutenir les acteurs du secteur, augmentant le volume des ventes des points de vente ainsi que les débouchés des producteurs.
- ✓ D'augmenter la qualité de l'aide alimentaire, et de répondre aux besoins grandissants de ces acteurs, pour garantir à toutes et tous le droit à une alimentation durable.
- ✓ De créer des collaborations pérennes entre points de vente et structures sociales.

CAISSES DE SOLIDARITÉS

En pratique ?

- ✓ Les clients du point de vente versent 1 ou des euros solidaires lors de leurs achats.
- ✓ Les sommes collectées auprès des clients sont doublées (voire triplées pendant les fêtes) grâce au soutien financier de la Wallonie.
- ✓ Le montant total de la caisse de solidarité est mis à disposition d'une structure d'aide sociale, lui permettant de réaliser des achats dans le point de vente partenaires.
- ✓ Les bénéficiaires de cette même structure peuvent ainsi avoir accès à une alimentation de qualité.

RÉSULTATS :

- ✓ 40 caisses actives fin 2025
- ✓ Un triplement des caisses proposés pendant les fêtes de fin d'année pour booster la participation des clients

Pour vous rendre compte de l'impact concret de ce mécanisme, [découvrez la vidéo](#) tournée sur le partenariat entre Les Petits Producteurs et Cœur SDF : Elle est profondément humaine et montre à quel point la solidarité peut apporter de belles choses.

Comme le souligne habilement la [RTBF dans son reportage](#) tourné à l'Épicerie Al-Terre-Native, dont la caisse de solidarité alimente l'épicerie sociale du CPAS des Bons-Villiers : avec 105 000€ générés en 2024 par les caisses de solidarité, les petits ruisseaux font les grandes et belles histoires.



ÉVALUATIONS

Jugées cohérentes, utiles et porteuses de sens, les caisses de solidarité permettent de nouer des partenariats simples et efficaces avec des structures d'aide alimentaire, qui saluent la qualité des produits reçus et l'accès facilité à une offre locale. La participation des clients dépend fortement de la visibilité du dispositif, certains commerçants exprimant un inconfort à solliciter des dons.

- 100% des épiceries et restaurants sociaux sont satisfait·es ;
- 72% des points de vente souhaitent pérenniser l'action ;
- 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.
- Concernant l'action spécifique menée en fin d'année avec un triplement des dons : 60 % des points de vente ont constaté une augmentation des contributions.

Perspective : Susciter la mise en place de nouvelles caisses de solidarité dans les points de vente pour atteindre 70 caisses actives d'ici fin 2026

ACTIONS SOLIDAIRES

Lancé en septembre 2024, l'appel à participation "Actions Solidaires" visait à renforcer le mécanisme des caisses de solidarité. Celui-ci a permis de soutenir 10 projets entre novembre 2024 et mars 2025 pour un budget de 71.815€ (maximum 7.500€ par point de vente).

Les actions envisagées devaient être menées en partenariat avec, au minimum, une organisation sociale qui travaille avec un public fragilisé et qui répond à des enjeux de précarité alimentaire.

Les actions solidaires n'ont pas été reconduites à la relance du projet en octobre 2025.

MÉCANISMES D'INCITATION ET DE FIDÉLISATION

Ces mécanismes ont pour objectifs :

- ✓ De 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.
- ✓ De rendre l'offre en alimentation durable accessible à un public le plus large possible.

Des bons tout public étaient proposés jusqu'en mars 2025. A la suite de la réorientation du projet en octobre 2025, il a été décidé d'orienter exclusivement ces bons et pass vers des publics plus vulnérables et/ou jeunes pour favoriser l'adoption de bonnes habitudes alimentaires.

CARNETS DE FIDÉLI-BONS

Ce mécanisme proposait de faire découvrir la qualité et la diversité de l'offre des points de vente bio, vrac et circuit court au plus grand nombre. Grâce à des carnets de fidéli-bons échelonnés sur plusieurs mois, les clients ont bénéficié de réductions sur leurs achats.

ÉVALUATIONS

Déployé dans **80 points de vente**, ce mécanisme **a permis de fidéliser la clientèle existante, mais s'est montré moins efficace pour en attirer une nouvelle**. Des contraintes logistiques et administratives ont freiné son adoption. Les consommateurs ont bien accueilli l'action, la réduction étant perçue comme un appui utile, surtout par des clients déjà sensibilisés aux circuits courts.

Leur validité s'est arrêtée au 31 mars 2025.

BONS D'ACHATS

Introduit en 2024, ce mécanisme répondait au besoin de toucher une nouvelle clientèle et visait **3 types de publics distincts** : les étudiants, les mouvements de jeunesse et le grand public.

En pratique ?

- ✓ Les commandes se font via un formulaire en ligne. Les bénéficiaires reçoivent leurs Pass ou bons par mail, sous forme d'un code-barres.
- ✓ Ils se présentent dans les points de vente partenaires avec leurs bons électroniques

LES BONS CONSOMMATEUR-RICES :

Ces bons ont permis de faire découvrir à une nouvelle clientèle les produits locaux et durables des points de vente. Les bons s'adressaient à un large public, notamment celles et ceux qui hésiteraient encore à franchir la porte du point de vente proche de chez eux.

Concrètement il s'agissait de bons de 5€ à utiliser sur un panier de 15€ minimum.

- ✓ Plus de **6.650 bons de 5€** ont été téléchargés.
- ✓ En 2025, le projet a financé l'achat de 21.865 € de denrées alimentaires durables soit 65.595€ dépensés dans le point de vente.

LES BONS MOUVEMENTS DE JEUNESSE :

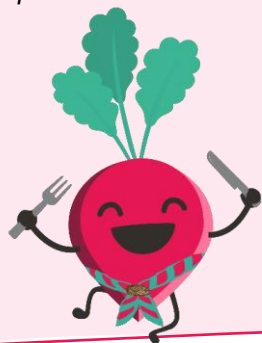
Chaque année, les mouvements de jeunesse regroupent des dizaines de milliers de jeunes à travers toute la Wallonie lors de leurs traditionnels camps d'été. Face aux enjeux sociétaux qui nous touchent, les jeunes sont de plus en plus nombreux à vouloir profiter de ces

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

Il s'agissait de bons de réduction de 50€ par tranche d'achat de 150€, avec un maximum de dix bons par section.

- ✓ Entre le 1^{er} juillet 2024 et la fin août 2024, **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.**

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. »



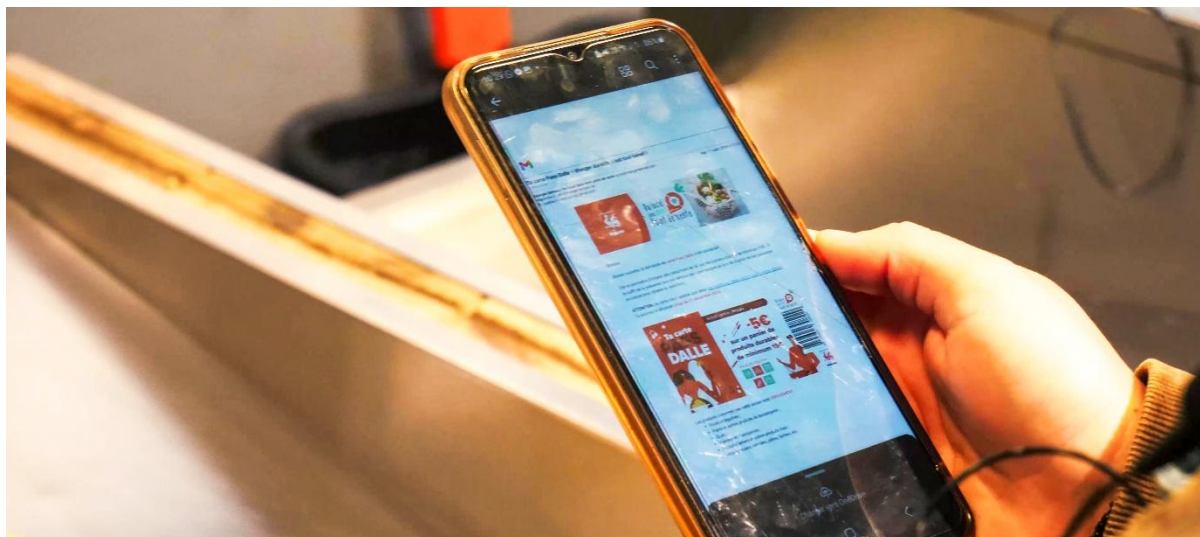
Témoignage de la fédération « Les Scouts » : « Faciliter l'accès à la démarche de consommation durable. Ce genre de coup de pouce financier permet souvent de « passer le cap » et de franchir les difficultés attendues (« c'est trop cher » ou « c'est trop compliqué »). Une fois ces barrières levées la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

- ✓ Consécutivement à l'arrêt du projet entre juin et octobre 2025, les bons camps durables n'ont pas pu être utilisés en 2025.

Perspectives : renouvellement de l'action pour les camps 2026

LES 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€ utilisable à chaque passage en caisse.

- ✓ Au total **1.447 cartes Pass Dalle ont été commandées** pour la première partie du projet, de la rentrée académique 2024 au 31 mars 2025.
- ✓ En 2025, le projet a financé l'achat de 16.142 € de denrées alimentaires durables soit un minimum de 48.426 € dépensés dans les points de vente.
- ✓ Fin 2025, plus de 1.000 Pass Dalle

Dans la nouvelle mouture du mécanisme, relancé début novembre 2025, les cartes offrent une réduction de 5€ par tranche d'achat de 15€. Elles sont accordées sur preuve d'une inscription dans l'enseignement supérieur en Wallonie et seront valables jusqu'au 31 octobre 2026.

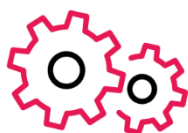
- ✓ Fin 2025, plus de 1.200 cartes avaient été commandées.

Perspectives : Poursuite de l'action jusque fin 2026 pour atteindre 2000 cartes Pass Dalle commandées. En 2026, la Cellule Manger Demain proposera de nouveaux Pass pour d'autres publics cibles.

MÉCANISME EXPERTISE MARKETING ET COMMUNICATION

Depuis août 2023, l'accompagnement en communication et marketing soutient la montée en compétences des points de vente dans leurs opérations de communication et de marketing dans un objectif d'augmentation de leur clientèle. La Cellule Manger Demain a mandaté 3 partenaires pour ce faire : Biowallonie, ConsomAction et Collectif 5C.

L'accompagnement des points de vente prenait **trois formes différentes** :



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

EVALUATIONS

Sur les 115 évaluations reçues au terme de ces formations, le **taux de satisfaction a atteint le seuil des 99%** (cumulant les "satisfaits" et "très satisfaits"). Ce mécanisme a suscité un fort intérêt. Les formations sont perçues comme concrètes et stimulantes. Les échanges entre pairs sont appréciés, et les points de vente expriment un besoin marqué de conseils personnalisés et d'outils pratiques pour gagner en visibilité et valoriser leur singularité face aux autres secteurs de distribution.

80,6% des points de vente ayant participé aux évaluations de janvier 2025 se sentaient suffisamment accompagnés dans la mise en place des mécanismes.

RÉSULTATS

- ✓ 18 formations organisées en 2025 pour 164 participant·es
- ✓ 5 séances de brainstorming avec 26 participants
- ✓ Plus d'une trentaine d'accompagnements individuels

Perspectives : L'expertise en marketing et communication reviendra en 2026. Relance d'un 3^e marché public pour un minimum de 8 formations et ateliers collectifs et un minimum de 200h d'accompagnements individuels.

Défis prévus pour 2026

Augmenter le nombre de points de vente participants au projet.

Poursuivre les mécanismes des caisses de solidarité, bons d'achats et de l'expertise com/marketing pour atteindre les objectifs spécifiques de chaque mécanisme.

Mener des actions ciblées pour soutenir les publics fragilisés, notamment les jeunes.

- ✓ Déclinaison des cartes de réduction « Pass » aux familles monoparentales, femmes enceintes, organisation de jeunesse, etc.
- ✓ Relancer les bons de réduction à destination des mouvements de jeunesse reconnus par la Fédération Wallonie-Bruxelles
- ✓ Lancer un projet de livraisons de paniers de fruits et légumes à destination du public étudiant sur les campus
- ✓ Décliner une plateforme de commande en ligne de paniers composés selon des menus et/ou des recettes pour le public « Jeunes »

Faire connaître davantage les actions auprès des consommateur·rices afin de susciter une plus large adhésion aux mécanismes et toucher une nouvelle clientèle.



Gaspillage alimentaire

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Défis projetés fin 2024 pour l'année 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.).

Etat des lieux des actions menées en 2025

MALLETES PÉDAGOGIQUES

Les expériences vécues dans les 36 écoles pilotes du projet « gaspillage alimentaire menons l'enquête » ont permis de créer trois mallettes pédagogiques. Chacune d'elles a été testée et 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 2025, les mallettes ont été téléchargées 1325 fois !



La Cellule Manger Demain poursuit la diffusion de ces outils. A ce titre, elle a notamment participé au Salon Educ (cfr chapitre communication ci-dessous).

La Cellule Manger Demain a développé fin 2025 plusieurs outils pour diffuser les mallettes : un roll-up et un flyer.

Perspectives : la Cellule Manger Demain participera début 2026 au Salon Sett. Elle proposera également trois tutos aux enseignants pour prendre les mallettes en main et mieux appréhender les animations qui les composent.

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 2025-2026

Le concours Imag'ine l'alimentation durable, c'est une belle porte d'entrée pratique et ludique pour sensibiliser les enfants aux enjeux de l'alimentation durable, tournée vers la transmission et les générations futures. Cette édition 2025-2026 portait plus spécifiquement sur la santé et l'accessibilité au menu de la cantine.

Pour participer, les écoles devaient disposer d'une cantine où sont servis des repas chauds et/ou emportables. La base de données des participants nous permettra également de recontacter les cantines non lauréates afin de leur proposer de s'engager dans le Green Deal Cantines Durables : Les chargés de mission territoriale ont d'ores et déjà débuté ce travail. A gagner ? Une animation en classe sur l'une des quatre thématiques ci-dessous, comprenant un temps d'expérimentation ou de dégustation (midi ou collation), en lien avec la cantine et la réalisation d'une création collective à diffuser dans l'école, pour partager les apprentissages et les idées de la classe.

- ✓ La lutte contre le gaspillage alimentaire
- ✓ L'assiette végétale
- ✓ Les fruits et légumes de saison
- ✓ Le décodage des étiquettes des produits

Cette année, la compétition était grande, car **pas moins de 108 écoles ont tenté leur chance** ! Les trois écoles gagnantes sont :

- ✓ Pour les maternelles : École Saint-Lambert Ligny (accueil/M1)
- ✓ Pour les primaires : École communale de Champlon (P4-P5)
- ✓ Pour les secondaires : École Saint-Charles Dottignies (4e pro)

Défis prévus pour 2026

- ✓ Participation au salon Sett
- ✓ Réflexion sur l'impression des mallettes vu les nombreuses demandes
- ✓ Concours : réalisation des animations et préparation d'une prochaine édition



Dynamiques territoriales

DYNAMIQUES TERRITORIALES

Défis projetés fin 2024 pour l'année 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

Préalable

La mission s'étant arrêtée au 30 juin 2025, la Cellule Manger Demain n'a pas poursuivi ces actions. Voici ci-après les résultats enregistrés au 30 juin 2025.

Faciliter la mise en place d'un écosystème territorial résilient pour une alimentation durable : c'est l'ambition portée par cette mission « dynamiques territoriales », à travers laquelle la Cellule Manger Demain œuvre à structurer, connecter et soutenir les dynamiques locales et régionales en faveur d'un système alimentaire durable en Wallonie.

Ce travail s'inscrit dans une logique systémique et inclusive : il ne s'agit pas de faire émerger des initiatives, mais bien de créer les conditions pour qu'un écosystème alimentaire territorial cohérent, solidaire et pérenne puisse se développer. 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 préparation 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.

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. Il a été mis à jour ces six premiers mois 2025 – certains chapitres sont en cours de mise en page. Cette mise à jour a également été un bon prétexte pour échanger avec le SPW-DDD et le projet de baromètre de l'Alimentation Durable.



[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](#)

Si des perspectives devaient se dessiner : Donner une suite à l'état des lieux de façon plus dynamique, participative et interactive afin qu'il serve la connaissance centralisée des données et projets en Wallonie. Une réflexion sur le format pourrait être approfondie. Ce potentiel nouveau format devrait alors être réalisé en complémentarité aux autres projets comme le baromètre de l'Alimentation Durable et l'Alimentascope.

BENCHMARKING SENSIBILISATION DES JEUNES & MALBOUFFE

Tel que prévu dans le projet « dynamiques territoriales juin 2025 », nous avons réalisé un répertoire d'actions de sensibilisation des jeunes face au marketing de la malbouffe.

Ce dernier a été diffusé sur le portail Manger Demain à travers un article dédié au sujet. Nous l'avons également imprimé à l'occasion de la journée santé organisée le 26 septembre dans le cadre du festival Namur Demain. Finalement, au mois de novembre 2025, la newsletter Manger Demain a fait également le focus sur la malbouffe : l'occasion de partager ce répertoire largement.

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 avait 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 ont bénéficié d'un soutien renouvelé ainsi que 10 projets de CPA locaux.

Les **acteurs de la transition alimentaire territoriale** ont sollicité le Cabinet Coppieters pour une nouvelle demande de prolongation de leurs subsides : Il s'agit des CPA locaux, des MAD et ceintures et réseaux alimentaires. Nous les avons accompagnés, à travers une série de rencontres, dans la formulation d'une note commune. Cette dernière synthétise une méthode commune axée sur les complémentarités de l'ensemble de ces structures.



C'est une belle avancée ! Les représentants des projets territoriaux sont parvenus à prendre de la hauteur, à dépasser la tendance du « chacun pour soi », pour juger des missions

essentielles à remplir sur les territoires, afin de faire avancer la transition du système alimentaire.

Malheureusement, dans ce contexte de grande incertitude qui s'est prolongé au fil du printemps, il n'a pas été possible ni pertinent d'entamer toute autre démarche de mise en réseau et cohérence. Mais l'expérience des derniers mois démontre, à nouveau, toute l'importance d'un rôle d'animation régionale et des budgets nécessaires pour le permettre.

PARTICIPATION AUX COMAC DES PROJETS

La Cellule Manger Demain a continué à suivre les COMAC des derniers projets soutenus jusque fin juin 2025 et les avancées du secteur (Vergers Vivants, Wal4fruit, Nourrir Autrement, Terres Publiques, etc.). La connaissance se fait aussi simplement à travers des échanges téléphoniques ou mails avec les référents et autres partenaires du secteur (Wallonie Picarde, Cœur du Hainaut, Province du Luxembourg, Halle de Huy, Nivelles et les Bocaux du Warichet, le réseau Agro-ecology in Action, PARCEL)

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 diffuser certaines données : les projets relocalisation, les Conseils de Politique Alimentaire (avec lien vers les diagnostics), les collectivités labellisées « cantines durables » et les ceintures/réseaux alimentaires.



Nous n'avons pas entrepris de diffuser de nouvelles données durant ces six mois. Néanmoins, vu la consultation fréquente des données en alimentation durable, il semble important de poursuivre ce chantier et effectuer les mises à jour nécessaires.

Certaines réflexions ont été menées par le chargé de projets sur l'évolution de l'état des lieux : le format de cartographie semble répondre aux besoins des acteurs : en fonction des perspectives sur ce dossier, nous pourrions continuer à développer ces outils en ce sens.

MOBILISER LES TERRES PUBLIQUES

Depuis le lancement des projets relocalisation, 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).

Nous suivons également le GT grandes villes : une réunion avait lieu en février 2025. Lors de celle-ci différents projets de mise à disposition des terres publiques ont été présentés.

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. Voici les objectifs des CPA locaux :



Espaces de dialogue

Interacteur·rices, ils contribuent à l'interconnaissance et au décroisement 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

Les CPA locaux sont des partenaires idéaux pour :

- ✓ Une intégration ambitieuse de l'alimentation durable dans les plans communaux
- ✓ Une compréhension complète du système alimentaire de votre territoire
- ✓ Une approche systémique et des regards croisés
- ✓ Une stratégie cohérente, adéquate et ancrée dans les réalités de terrain
- ✓ Des acteurs territoriaux qui se connaissent, se renforcent et travaillent ensemble

Ils aident les communes et acteurs locaux à mettre en œuvre de manière concrète et intégrée les ambitions du référentiel « Vers un système alimentaire durable en Wallonie », notamment sur des points clés tels que l'accès à la terre pour une agriculture de qualité, les circuits courts, l'accès inclusif à une alimentation durable...

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**. 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 :

3) Soutien aux CPA dans leur travail de diffusion de cette approche novatrice de gouvernance alimentaire et ses plus-values

4) Facilitation de l'élaboration et de la diffusion de réalisations du réseau

En 2025 nous avons participé au Salon Municipalia et à une formation coconstruite avec l'UVCW, notamment pour présenter et diffuser l'alimentascope.

4. PARTICIPATION AU COLLÈGE WALLON DE L'ALIMENTATION DURABLE

Pour rappel, depuis sa mise en place en octobre 2020, l'asbl SOCOPRO faisait partie des 40 membres du CwAD : Nous y 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.

Aucune réunion du CwAD n'a eu lieu durant l'année écoulée.

Défis prévus pour 2026

L'ensemble des actions menées cette année démontre une mobilisation efficace, des résultats concrets et un impact visible tant au niveau local qu'europpéen. Ce travail mérite d'être consolidé et poursuivi, en particulier dans la perspective de la future stratégie régionale pour l'alimentation durable. Les bases sont solides, les outils existent, les réseaux sont actifs : il s'agit désormais de pérenniser cette dynamique. En effet, bien que la mission ne soit pas actuellement prolongée, elle est indispensable pour créer un terreau favorable à la transition et un écosystème territorial résilient pour une alimentation durable.

Relayer l'appel à projets sur les Projets Alimentaires Territoriaux aux acteurs.



Information & communication

INFORMATION ET COMMUNICATION

Défis projetés fin 2024 pour l'année 2025

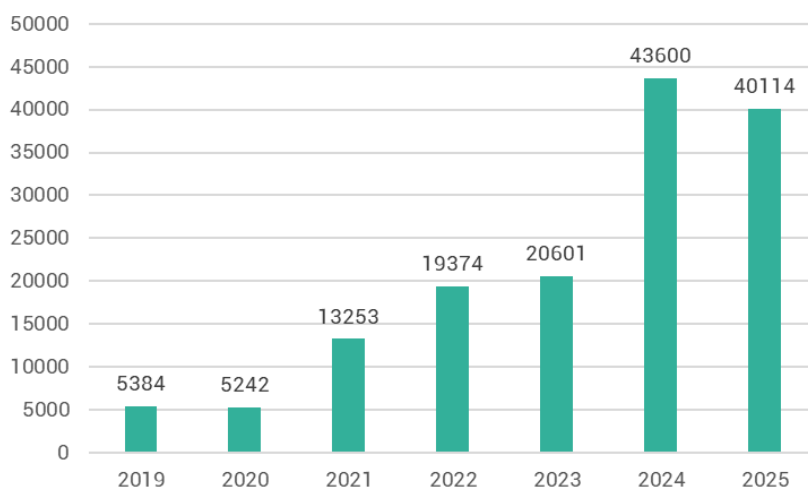
- ✓ Poursuivre l'optimisation constante du Portail Manger Demain et pérenniser un flux d'utilisateurs au-delà de 20.000/an. Veiller à l'adaptabilité des onglets sur smartphones.
- ✓ Développer notre stratégie de communication via les newsletters.
- ✓ Poursuivre les efforts pour maximiser notre présence sur les réseaux sociaux et diffuser les bonnes pratiques liées aux différentes missions.
- ✓ Organiser les gros événements à venir et envisager notre présence aux Foires 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 élu·es.

Etat des lieux des actions menées en 2025

1. PORTAIL MANGER DEMAIN

En évolution constante, 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.

GRAPHIQUE D'ÉVOLUTION DU TRAFIC SUR NOS SITES INTERNETS



- ✓ Augmentation significative du nombre d'utilisateurs en 2024, 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. Ce sont évidemment les projets du coup de pouce « du local dans mon points de vente » et du Green Deal Cantines Durables qui ont mobilisé majoritairement ce public.

- ✓ **40114 utilisateurs en 2025** : Une légère diminution qu'on peut attribuer à l'arrêt de certains mécanismes points de vente vu l'important trafic qu'ils ont généré.

TYPE DE CONNEXIONS

- ✓ Même tendance qu'en 2024. **Les utilisateurs sur mobile (49,9%) sont légèrement plus nombreux** que les utilisateurs sur ordinateur (48,9%). Cela est dû à la croissance de notre communauté Facebook et de la fréquence des publications. Il faut donc veiller à l'optimisation du portail et sa lisibilité sur les appareils mobiles (responsive design).

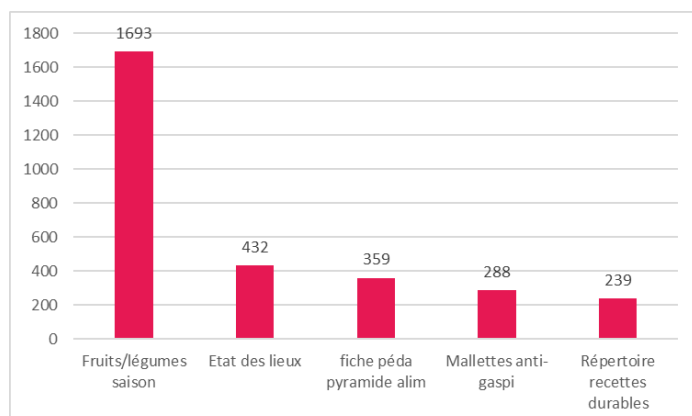
EVOLUTION DU TOP 10 DES PAGES CONSULTÉES

	2024	2025
1	Onglet de commande des bons d'achat	Page d'accueil du portail
2	Page d'accueil du portail	Onglet Pass Dalle
3	Cartographie des points de vente participants	Onglet bons d'achats
4	Formulaire de commande bons consommateurs	Formulaire de commande bons consommateurs
5	Formulaire de commande bons étudiants	Cartographie des points de vente participants
6	Label Cantines Durables	Formulaire de commande du Pass Dalle
7	Green Deal Cantines Durables	Onglet mallettes pédagogiques anti-gaspi
8	Outils cantines durables	Green Deal Cantines Durables
9	Evaluation des carnets de fidéli-bons	Outilthèque
10	Article d'info box-repas	Formulaire de commande des mallettes

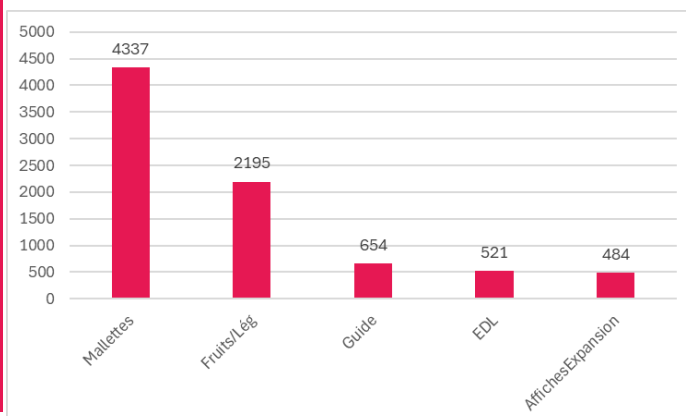
Cette analyse nous montre les tendances pour l'année 2025, avec une importante attractivité des mallettes pédagogique anti-gaspi ! On note également que les actions de communication relatives aux points de vente ont encore généré beaucoup de trafic. L'outilthèque arrive dans le top 10 : un indicateur qui démontre que le basculement entre les différents modules d'outils vers cet onglet central a bien été intégré par nos publics.

EVOLUTION DU TOP 5 DES OUTILS UTILISÉS

Top 5 des outils les plus consultés en 2024 :



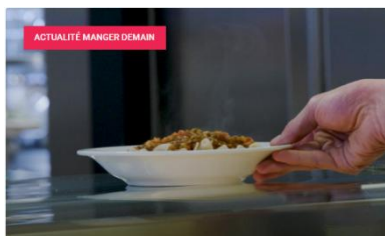
Top 5 des outils les plus consultés en 2025 :



DES ARTICLES D'INFORMATION À DESTINATION DU TOUT PUBLIC

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

✓ 4 articles de fond ont été diffusés :



[Ce que les Français nous disent de leur assiette](#)



[Malbouffe, a-t-on vraiment le choix ?](#)



[Défier les lois de la physique pour rééquilibrer la balance](#)



[Notre alimentation, nos santés ! A la découverte du concept One Health](#)

✓ 2 articles dédiés aux nouveaux élus des communes et CPAS :

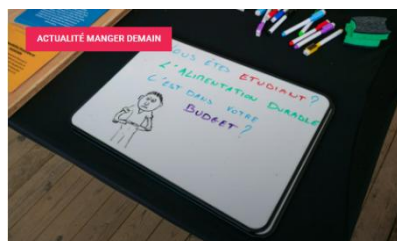


[Transition alimentaire durable : les outils à disposition des communes](#)

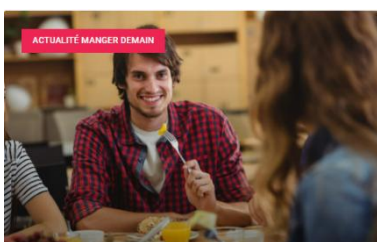


[Alimentation durable en CPAS](#)

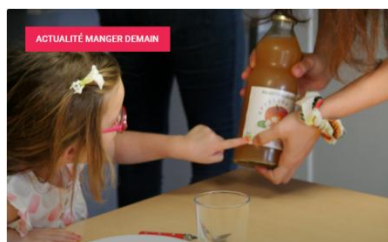
✓ 6 articles liés aux différentes missions :



[#News novembre 2025 – Edition spéciale malbouffe](#)



[Le « Pass Dalle » est de retour! Des conseils aux étudiant·es pour manger équilibré](#)



[Un coup de pouce pour relocaliser les assiettes et rééquilibrer la balance](#)



[Retour sur l'événement annuel Green Deal Cantines Durables 2025](#)



[Un nouveau guide pour aider les cantines à s'approvisionner en produits locaux](#)



[Le Cantinoscope : l'outil de monitoring de la transition alimentaire en restauration collective en Wallonie](#)

MODULES

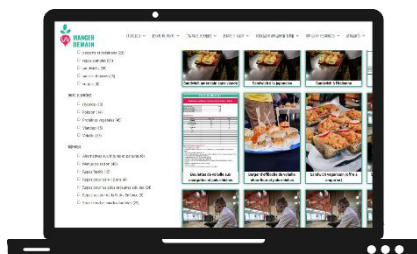
✓ Catalogue des services facilitateurs



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, consultance, appui technique...). Ces services sont à présent répertoriés au sein du [catalogue des services facilitateurs](#).

En 2025, l'onglet a été consulté 706 fois malgré le peu de communication réalisée autour de cet outil : nous le jugeons donc utile et poursuivrons sa mise à jour.

✓ Coin des recettes durables



Développé en août 2025, ce nouveau module rassemble et classe l'ensemble des fiches techniques des recettes qui découlent des formations collectives pratiques (réalisées avec Biowallonie Horeca ou encore Emulsio Consult), de nos concours, etc.

En pratique ? Cet [outil](#) permet aux cantines d'affiner leur recherche grâce aux différents filtres :

- ✓ Par type de plat : sandwichs, sauces et bases, repas complets, desserts, etc.
- ✓ Par type de protéine : poisson, viande, volaille, végétale, etc.
- ✓ Par thème : menus de saison, repas festifs, street food, etc.

Perspectives : Maintenir un trafic de 40.000 utilisateurs par an. Diffuser un minimum 6 articles d'information par an.

NEWSLETTER MANGER DEMAIN

RÉSULTATS

- ✓ 4 newsletters Manger Demain diffusées en 2025
- ✓ 7448 abonnés
- ✓ 3430 lecteurs



Les actualités de l'alimentation durable

NOVEMBRE 2025

Bienvenue dans votre nouvelle newsletter Manger Demain : dans celle-ci, on vous informe sur les actualités de l'alimentation durable et les derniers grands dossiers : Infos à ne pas manquer, études et enquêtes ou encore reportages sur des dynamiques locales en alimentation durable...

Pour ce mois de novembre, on vous propose une **édition spéciale : « Malbouffe, a-t-on vraiment le choix ? »**. Parmi les titres de l'actualité : « Malbouffe : une fatalité ou un choix imposé ? » « Les jeunes ont la dalle : témoignages croisés » « Solutions : zoom sur les cantines, les boîtes à tartines et les aides points de vente circuits courts » « Sciensano et l'UNICEF Interpellent sur les environnements alimentaires néfastes » « Sur le terrain, les acteurs se saisissent eux-aussi de la thématique » « 5 priorités pour une bonne santé : découvrez l'épi alimentaire 2025 ! » et finalement « A la une des outils : des fiches pédagogiques pour aborder ces questions avec les plus jeunes ».

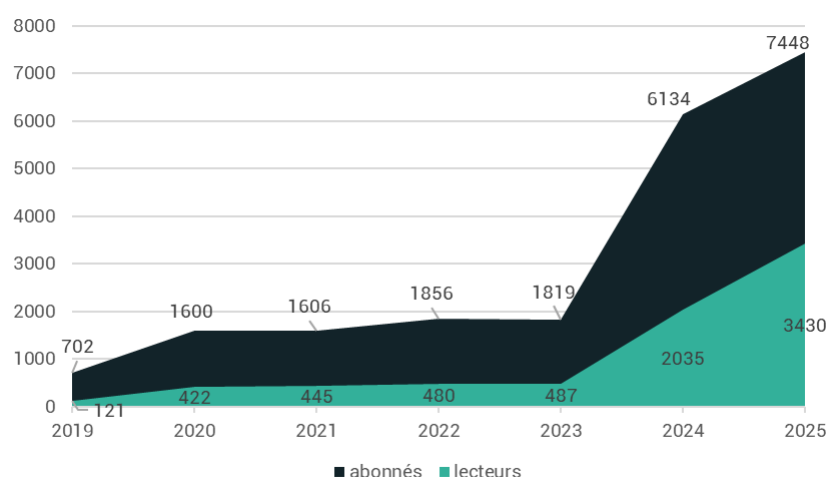


Début octobre, la Cellule Manger Demain a souhaité revoir son format de newsletter en travaillant sur une déclinaison de ses newsletters en vidéo : un premier test a été réalisé fin novembre sur le thème de la malbouffe.

L'objectif ? Permettre à nos abonnés de pouvoir profiter des contenus dans un format court et dynamique, en plus des textes.

La newsletter Manger Demain s'articulera aussi désormais autour de grands thèmes : cela nous permet également ainsi de les décliner en [article d'information](#). L'avantage est qu'ils restent de façon permanente en ligne et pourront stimuler *in fine* l'inscription de nouveaux abonnés à cette newsletter. Le format vidéo est également propice à des relais sur nos réseaux sociaux pour booster davantage le projet.

GRAPHIQUE SUR L'ÉVOLUTION DES ABONNÉS ET LECTEURS DE CETTE NEWSLETTER



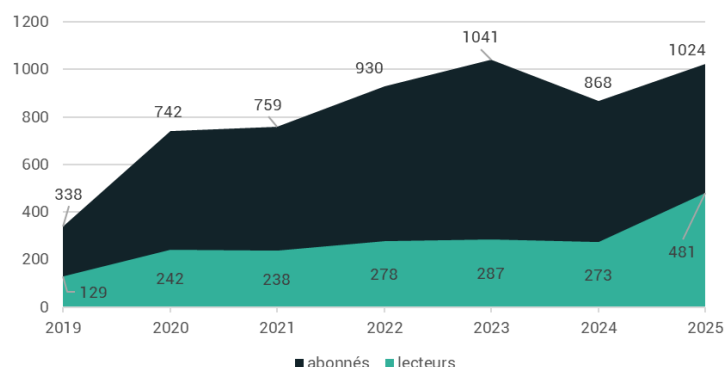
Perspectives : Nous évaluerons la pertinence de ce format courant 2026. L'objectif est de diffuser cette newsletter trimestriellement soit 4 newsletters par an.

RÉSULTATS

- ✓ 10 newsletters cantines durables diffusées en 2025
- ✓ 1024 abonnés / 481 lecteurs

La newsletter Green Deal reste quant à elle fidèle à sa structure et permet de diffuser régulièrement toutes les actualités liées à la dynamique aux signataires.

GRAPHIQUE SUR L'ÉVOLUTION DES ABONNÉS ET LECTEURS DE CETTE NEWSLETTER



Perspectives : Diffuser minimum 8 newsletters cantines durables par an. Augmenter les abonnés à cette newsletter en veillant avec les chargés de mission territoriale à y inscrire toutes les parties prenantes des Comités Manger Demain

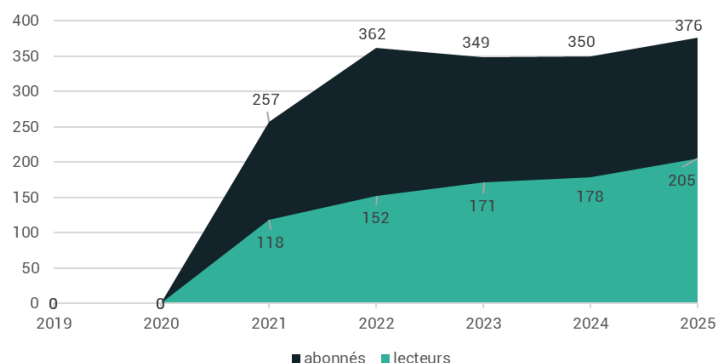
NEWSLETTER DYNAMIQUES TERRITORIALES

RÉSULTATS

- ✓ 2 newsletters dynamiques territoriales diffusées en 2025
- ✓ 376 abonnés / 205 lecteurs

Début 2025, la Cellule Manger Demain avait mis en place un nouveau format pour la newsletter dynamiques territoriales, centrée sur les actualités des territoires et relayant les actualités régionales. L'objectif était également de la diffuser trimestriellement. Deux newsletters de ce format ont été diffusées avant la fin de la mission Dynamiques Territoriales.

GRAPHIQUE SUR L'ÉVOLUTION DES ABONNÉS ET LECTEURS DE CETTE NEWSLETTER



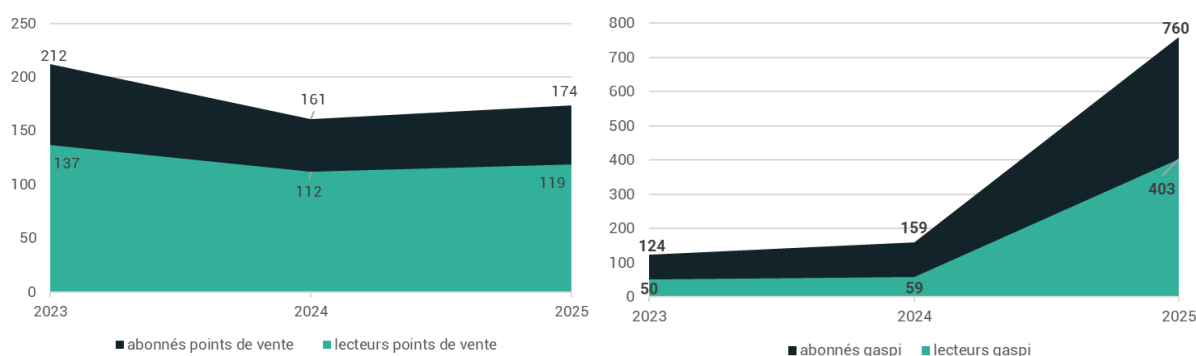
LETTRES D'INFORMATION

La Cellule Manger Demain réalise également ponctuellement des lettres d'information pour les projets gaspillage alimentaire et points de vente. Concernant la lettre d'information gaspi, celle-ci n'est plus d'actualité depuis la fin du projet « Gaspillage alimentaire : menons l'enquête ». Toutefois, il s'agit de contacts précieux d'écoles que nous continuons de mobiliser et d'alimenter avec les mallettes pédagogiques, le concours « Imag'ine l'alimentation durable », etc.

RÉSULTATS

- ✓ 5 lettres d'info points de vente diffusées en 2025
- ✓ 174 abonnés / 119 lecteurs
- ✓ 1 lettre d'info gaspi diffusée en 2025
- ✓ 760 abonnés / 403 lecteurs

GRAPHIQUE SUR L'ÉVOLUTION DES ABONNÉS ET LECTEURS DE CES LETTRES D'INFO

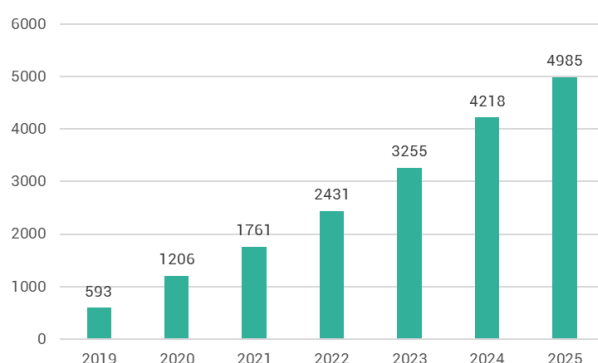


Perspectives : Poursuivre les lettres d'infos points de vente au besoin, notamment pour communiquer sur l'expertise marketing et communication. Mobiliser la base de données gaspi au besoin.

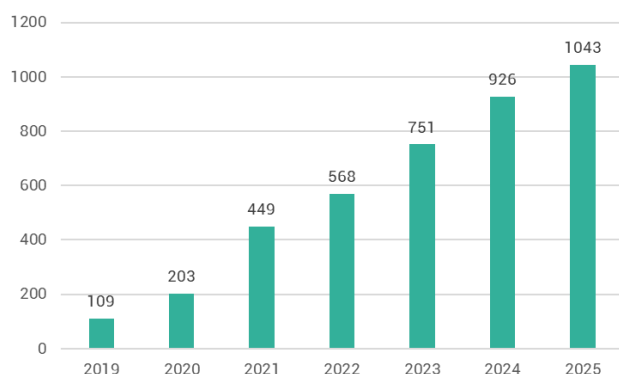
3. RÉSEAUX SOCIAUX

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

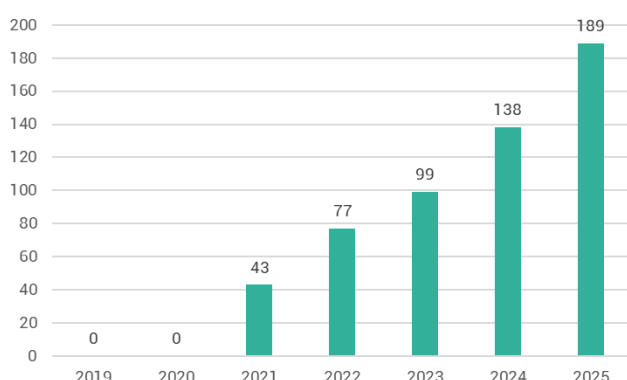
GRAPHIQUE D'ÉVOLUTION DES ABONNÉS FACEBOOK



GRAPHIQUE D'ÉVOLUTION DES ABONNÉS INSTAGRAM



GRAPHIQUE D'ÉVOLUTION DES ABONNÉS YOUTUBE



Perspectives : Atteindre minimum 5500 abonnés Facebook – 1500 sur Instagram et 200 sur Youtube.

LANCEMENT DES TUTOS DE MANGER DEMAIN

Dans le cadre du Green Deal Cantines Durables, la Cellule Manger Demain a développé au fil du temps de nombreux outils : fiches bonnes pratiques, guides et répertoires ou encore outils techniques ... voire parfois très techniques !

Et on le sait, ce n'est pas toujours simple pour les cantines de s'y retrouver dans cette jungle de ressources et encore plus lorsqu'il s'agit de les utiliser. C'est pourquoi nous avons lancé une série de tutoriels vidéo, simples et courts, pour les aider à mieux prendre en main certains outils.

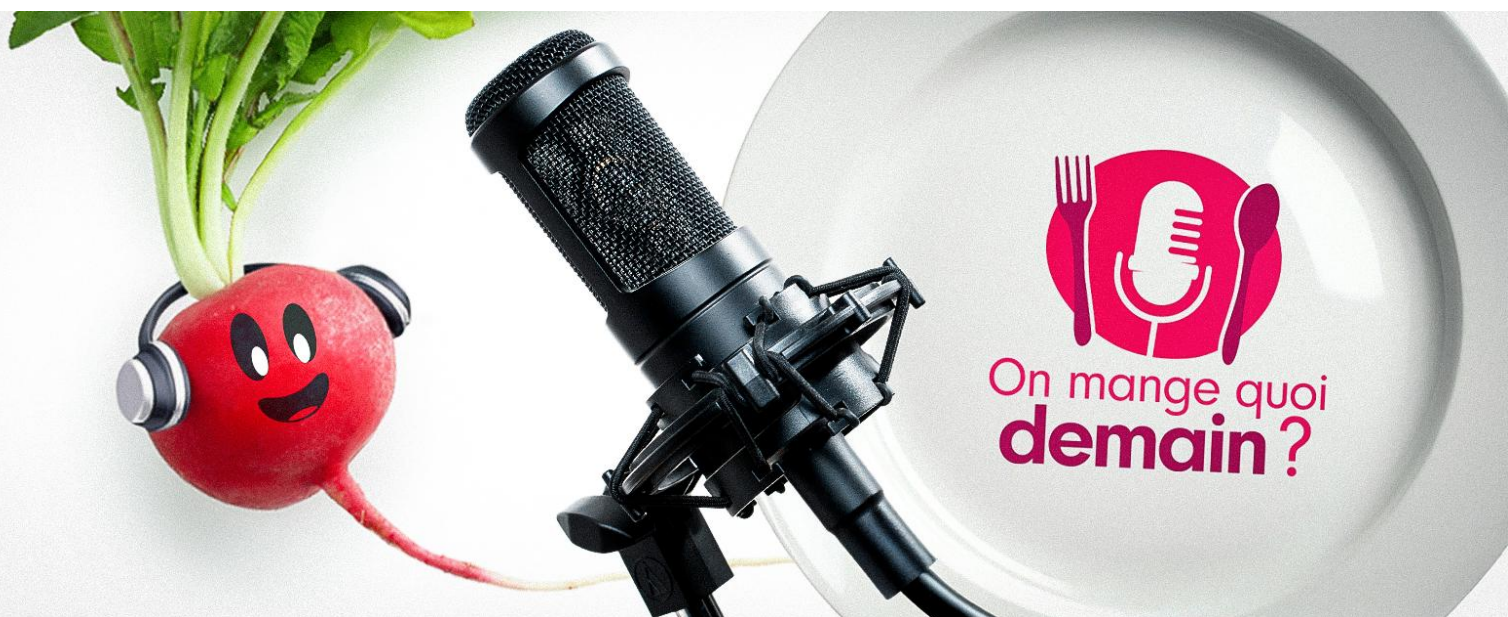
Quatre premiers tutos sont déjà disponibles sur :

- L'outil de mesure du gaspillage alimentaire
- L'outil de statistique mensuelle pommes/poires/carottes
- Les fiches-recettes
- Le Cantinoscope

Découvrez-les sur [notre chaine Youtube](#) !

Perspectives : Développer des tutos pour les mallettes pédagogiques anti-gaspi

LANCEMENT D'UN PODCAST « ON MANGE QUOI DEMAIN ? »



Un [podcast en six épisodes](#) à la rencontre des initiatives citoyennes et des acteur·rices de la transition alimentaire en Wallonie. Les six épisodes seront articulés autour des axes du référentiel wallon de l'alimentation durable avec :

- 1 épisode accessibilité
- 1 épisode santé et bien-être
- 1 épisode prospérité socio-économique
- 1 épisode environnement
- 1 épisode sensibilisation/éducation
- 1 épisode gouvernance

Outre les interviews des acteur·rices de terrain et les différentes prises de son, pour chaque thème nous aurons un·e expert·e pour apporter un éclairage sur ces thématiques.

4. RELATIONS PRESSE

✓ **14 communications vers la presse en 2025**, en voici le détail :

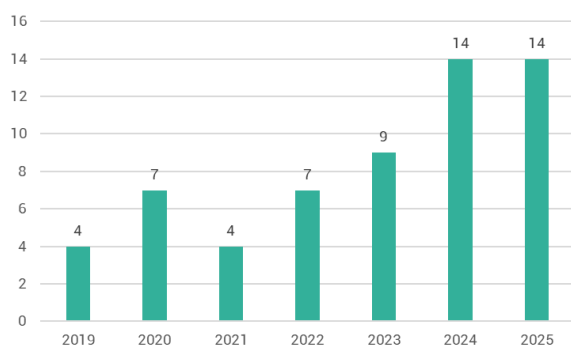
Mars 2025	→ Invitation à la presse pour la journée cantines au Salon HORECATEL (3) ○ Presse Luxembourgeoise ○ Presse Liégeoise ○ Presse nationale
	→ Invitation à la presse pour l'événement annuel Green Deal Cantines Durables + rappel (2)
	→ Communiqué de presse post événement (1)
Avril 2025	→ Invitation à la presse pour le Salon Municipalia
Mai 2025	→ Communiqué de presse Goût & Bio

Juin 2025	→ Invitation à la presse pour le Petit déjeuner du commerce équitable au Parlement de Wallonie
Juillet 2025	→ Invitation à la presse pour la Foire de Libramont 2025 → Communiqué de presse sur les résultats du coup de pouce « Du local dans l'assiette »
Octobre 2025	→ Invitation à la presse pour le Salon Educ
Novembre 2025	→ Communiqué de presse Pass Dalle → Communiqué de presse caisses de solidarité fêtes de fin d'année

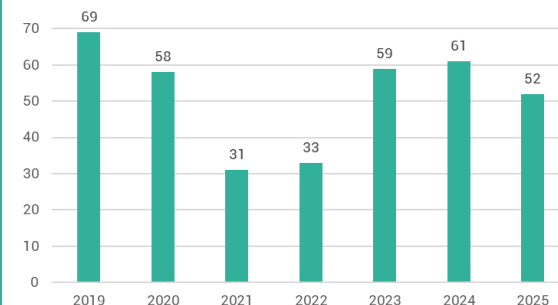


Une conférence de presse était organisée le 27 mai 2025 avec le Cabinet du Ministre Coppieters et la Ville de Namur pour donner le top départ de l'action à l'école communale de la Court'Echelle ([voir l'aftermovie](#)). Une centaine d'élèves a pu profiter d'une parenthèse gourmande autour d'un smoothie 100% bio confectionné par la cuisine centrale du CPAS de Namur. Pour accompagner ces dégustations, plusieurs stands d'informations et d'animations étaient aussi prévus dans la cour de récréation pour sensibiliser les jeunes aux enjeux d'une alimentation durable et ce, de manière ludique (quizz sensoriel, échange avec le producteur, etc.).

GRAPHIQUE SUR L'ÉVOLUTION DU NOMBRE DE COMMUNICATIONS VERS LA PRESSE PAR AN



GRAPHIQUE SUR L'ÉVOLUTION DU NOMBRE D'ARTICLES DE PRESSE RÉFÉRENCÉS QUI PARLENT DE NOUS



Perspectives : réaliser au minimum 10 communications vers la presse en 2026. Grâce à la réalisation d'une revue de presse recenser au minimum 50 articles qui parlent de la Cellule Manger Demain et de ses missions.

5. ÉVÉNEMENTIEL

Le 12 mars 2025 – Focus collectivités au Salon HORECATEL

Le Salon HORECATEL est le rendez-vous incontournable des professionnels de l'Horeca et des métiers de bouche. Pour la deuxième année consécutive, les organisateurs souhaitent mettre davantage à l'honneur le secteur de la restauration collective, en partenariat avec la Cellule Manger Demain.

Au programme, nous proposons une démonstration culinaire en collaboration avec Biowallonie et les gagnants du concours Wall'Oh Bio 2024 (Athénée Royal Jules Destrée, Marcinelle).



Le mercredi la matinée était consacrée à la rencontre de l'approvisionnement tel qu'expliqué plus haut. En après-midi, une conférence sur les marchés publics a permis à une vingtaine de participants de mieux comprendre comment rendre les marchés publics en restauration collective plus durables et accessibles aux producteurs locaux, malgré les contraintes réglementaires.

[Aftermovie / Les rencontres de l'approvisionnement au Salon Horecatel](#)

Le 26 mars 2025 – Événement annuel du Green Deal Cantines Durables

Comme à l'accoutumée, chaque année, les signataires du Green Deal Cantines Durables se réunissent pour célébrer ensemble leur engagement et leurs avancées sur le cheminement de la transition vers un système alimentaire durable en Wallonie. Pour cette édition 2025, le rendez-vous était donné le 26 mars 2025, à Achêne, avec pour thème central « One Health : notre alimentation, nos santés ».



C'est avec beaucoup d'enthousiasme que pas moins de 250 personnes ont répondu présentes : une audience d'ampleur qui reflète indéniablement l'évolution continue de la dynamique, avec une communauté de signataires toujours plus nombreuse !

Cantines labellisées et bonnes pratiques, découverte du concept One Health, les cantinades et leurs délicieuses recettes d'emportables ou encore le quartier associatif : voici autant de facettes et de challenges qu'alliait cet événement pour que tous-tes puissent y trouver leur compte.

<https://www.mangerdemain.be/2025/04/04/retour-sur-levenement-annuel-green-deal-cantines-durables-2025/>

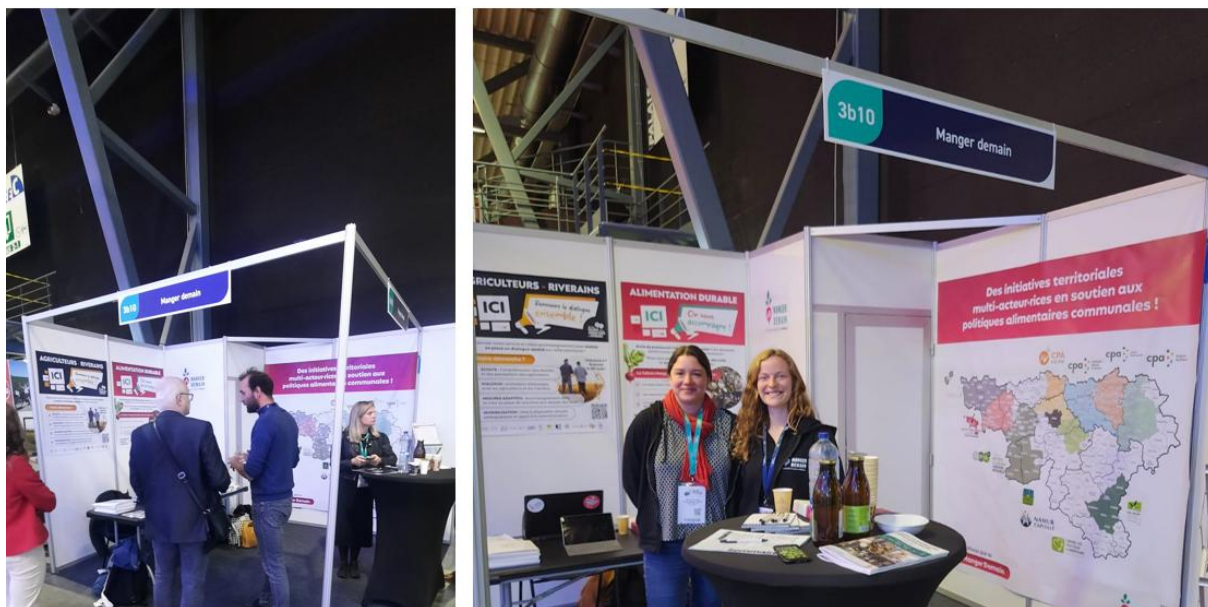
17&18 avril 2025 - Municipalia

Pour cette édition 2025, nous proposons aux pouvoirs locaux de s'inscrire dans une démarche d'alimentation durable à l'échelle de leur commune : pour ce faire, plusieurs outils concrets étaient présentés sur le stand :

- ✓ Les conseils de Politique Alimentaire locaux : 11 plateformes multi-acteur·rices émergentes sur le territoire wallon qui permettent d'aborder l'alimentation dans toute sa

transversalité ! Des permanences permettaient aux CPA locaux de venir directement échanger avec les représentants communaux, notamment pour présenter l'outil pratique "Alimentascope" conçu pour identifier les leviers d'actions à l'échelle des communes.

- ✓ Nous étions présents pour présenter le Green Deal Cantines Durables et l'accompagnement marchés publics (avec le nouveau guide). Nous présentions également l'état des lieux de l'alimentation durable en Wallonie.



✓ **Foire de Libramont et Petite Foire Paysanne :**

Pour cette édition 2025, nous étions présents sur l'espace Tomorrow Food, aux côtés de nombreux·ses acteur·rices engagé·es pour une alimentation durable : Un collectif fort, uni autour de solutions concrètes pour des assiettes tournées vers la santé !

Et si la roue tournait pour des alternatives durables et inclusives... ?! Pour permettre aux visiteurs d'entrer dans cet espace, nous leur proposons une version adaptée de notre roue de la fortune à la découverte des filières locales et durables présentes.



A la demande du Cabinet, nous avons souhaité pour cette édition inviter une diversité de dynamiques territoriales à nous rejoindre pour représenter les différents projets et parler de ceux-ci avec les visiteurs. A chaque jour son thème et son pitch, voici comment nous avons articulé les jours :



- ✓ **Vendredi** : Focus marchés publics d'alimentation durable avec la participation d'un duo de témoins : L'intercommunale ISoSL (producteur des repas pour les écoles de la Ville de Liège) et Terra Alter (fournisseur de légumes de 4^e gamme).
- ✓ **Samedi** : Focus sur la transition des territoires avec la participation de représentant·es des conseils de politique alimentaire locaux, ceintures et réseaux alimentaires et maisons de l'alimentation durable.
- ✓ **Dimanche** : Focus sur les astuces anti-gaspi et zéro déchet avec la participation de ConsomAction – également présent sur notre stand avec une animation sur le vrac toute la journée.
- ✓ **Lundi** : Focus le vrai prix de l'alimentation avec une introduction liée à nos travaux sur les coûts cachés, quelques chiffres du coup de pouce 2024 pour montrer comment agir et rééquilibrer la balance – le tout avec le témoignage de Bel go Bio sur l'intérêt du coup de pouce en tant que producteur. Nous avons également présenté les chiffres coup de pouce dans l'après-midi au business club de l'APAQ-W.

A travers nos activités culinaires, nous souhaitons montrer qu'il est possible de concilier goût, impact positif sur la santé, accessibilité et juste rémunération des producteur·rices. En voici un aperçu :

Le samedi, nous proposons un show-cooking en collaboration avec Biowallonie et l'Institut Sainte Anne de Florenville pour parler de la dynamique menée sur les sandwiches durables : les visiteurs ont pu déguster un végéricain et le katopaulo, deux recettes imaginées par Pauline Bauduin, cuisinière à l'ISA, en collaboration avec Biowallonie Horeca.

Le végéricain a la particularité d'être un trompe-l'œil : après une série de dégustations menées au sein de la cantine, cette alternative végétale a conquis les élèves et le public !

Le dimanche, nous avons relevé le défi de revisiter le burger pour allier plaisir, santé et durabilité, en collaboration avec Biowallonie Horeca et Cédric Lamkin, cuisinier au Centre Adeps de Chiny.

Lors du show-cooking, nous avons proposé un burger d'effiloché de volaille, avec une part plus importante de légumes. Pour y parvenir, les légumes ont été directement intégrés dans la farce (avec l'effiloché de volaille et les protéines végétales), pour équilibrer les grammages tout en conservant l'attrait gourmand. Le choix d'un pain de qualité, issu de filières locales, est aussi essentiel.

A l'heure du goûter, nous avons également mis à l'honneur deux recettes tirées de l'action Goût&Bio, avec l'ingrédient mystère à retrouver pour les visiteurs : carottes dans les cookies et pommes dans la soupe !

Pour rappel, Goût&Bio était une action organisée dans le cadre de la Semaine bio 2025 : 24 cantines signataires ont ainsi relevé le challenge de faire du goûter, moment privilégié de la journée, bien plus qu'une simple pause sucrée !

Aujourd'hui, vous pouvez également reproduire l'expérience grâce au livret des recettes 2025.

Comme chaque année, en parallèle de la Foire, s'organise la Petite Foire Paysanne. Pour sa 12^e édition, la Petite Foire avait pour thème « Alliances et résiliences ». Nous avons eu le plaisir d'y participer lors de la conférence « Comment organiser la transition alimentaire au sein d'un territoire ? », aux côtés du Collectif 5C, du Réseau des GASAP et du Mouvement d'Action Paysanne.

Nous sommes intervenus dans l'aftermovie de l'événement, notamment sur le déséquilibre actuel entre le prix de la malbouffe – trop accessible mais lourde de coûts cachés pour la société – et celui de l'alimentation durable.



✓ Festivals LaSemo et Les Solidarités

Cet été, nous participions aux Solidarités et à LaSemo pour échanger avec les festivaliers, notamment les jeunes, sur les questions d'accessibilité à l'alimentation durable. Nous proposons une animation autour de la roue de l'infortune pour aborder toutes ces notions d'accessibilité.



Dans ce cadre, nous avons eu la chance de coorganiser une émission de la Radio des Solidarités sur ce thème crucial : comment les étudiants peuvent-ils accéder à une alimentation qui respecte leur santé, leur budget et leurs valeurs ? Nous avons la chance d'avoir à nos côtés l'Asbl As Bean, l'Observatoire de la vie étudiante de l'ULB et la FEF pour en discuter.

[L'enregistrement est disponible sur notre chaine Youtube.](#)



✓ Salon Educ 2025

Pour la toute première fois, la Cellule Manger Demain participait au Salon Éduc, organisé du 8 au 11 octobre 2025 au WEX à Marche-en-Famenne : Une première participation qui symbolise la place essentielle de l'alimentation durable dans l'éducation — que ce soit à travers les repas proposés à la cantine ou via les programmes éducatifs !

Sur place, nous avons rencontré de nombreux interlocuteurs pertinents pour nos projets. Nous présentions notamment le Green Deal Cantines Durables et l'accompagnement que nous proposons dans ce cadre ainsi que les malles pédagogiques antigaspi : une porte d'entrée pratique pour sensibiliser les enfants aux enjeux de l'alimentation durable.

Nous sommes allés à la rencontre des autres exposants pour les interroger sur la place de l'alimentation durable dans l'éducation : [découvrez leurs réponses dans notre aftermovie.](#)



Matthieu, Ekilibre : « On est dans un système où je pense que l'alimentation n'est pas assez considérée dans l'enseignement, que ce soit au niveau de l'équilibre alimentaire mais plus encore au niveau de la durabilité. Ça pourrait être dans les programmes, on pourrait inviter les structures à en parler : il y a encore beaucoup à faire mais je pense que si chacun y met du sien on peut vraiment améliorer ça ! » ([en savoir plus](#))

✓ Festival Manger Mieux Demain

Fin septembre 2025, le restaurant Hors-Champs ouvrait ses portes à un grand rassemblement culinaire et citoyen, en collaboration avec Biowallonie et de nombreux partenaires engagés dans la transition alimentaire, dont la Cellule Manger Demain, lors du Festival Manger Mieux Demain.

Dans ce cadre, nous organisons un échange pour croiser les regards, les savoir-faire et les visions autour des pratiques en alimentation durable : nous avons la chance d'avoir à nos côtés deux chefs aux parcours croisés et inspirants : Damien Mahy de Emulsio Consult et Julien Malaisse du restaurant Pré de chez vous.

Tous les deux issus de la même école hôtelière, leurs parcours ont pris des directions opposées – l'un vers la restauration privée, l'autre vers la cuisine de collectivité – mais avec un même objectif : proposer des produits de qualité et relocalisés au cœur de l'assiette.

Entre travail d'équipe, création de lien avec les usagers, et envie de faire évoluer les pratiques, Julien et Damien nous ont partagé leur vision d'une cuisine plus durable, plus humaine, et toujours tournée vers la transmission et les générations futures. Éduquer au goût, adapter les repas aux envies des jeunes grâce à des alternatives attractives, former les professionnels de demain : des enjeux essentiels pour mieux manger demain. [Redécouvrez cet échange en images.](#)

6. EXPO SAVEURS ET SOURIRS

Finalisée en mars 2023, l'exposition « Saveurs et Sourires » développée par la Cellule Manger Demain visait à diffuser largement la dynamique du Green Deal Cantines Durables ! Grâce à cette exposition itinérante, nous visibilisons les acteur·rices engagé·es ainsi que leur travail, parfois physique et éprouvant, parfois effectué dans des conditions compliquées, mais pour lequel ils/elles sont assurément passionnés.

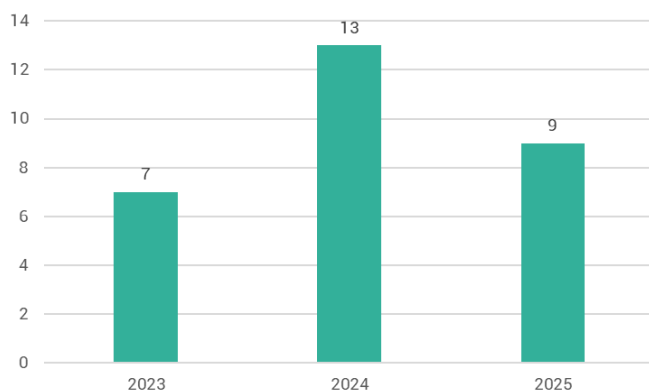


Pour faire connaître la dynamique du Green Deal Cantines Durables et lui permettre de rayonner aux quatre coins de la Wallonie, 12 portraits d'acteurs et actrices ont été réalisés

parmi les signataires : un chaleureux merci aux cantines et producteurs qui ont accepté ce projet ainsi qu'à notre photographe Rosalie Colfs.

Depuis, les différents kits voyagent ! Voici un aperçu de l'évolution du nombre de réservations par an :

GRAPHIQUE D'ÉVOLUTION DES RÉSERVATIONS



Perspectives : à l'avenir c'est un outil que nous souhaiterions développer davantage

Défis prévus pour 2026

Poursuivre la visibilité des résultats engrangés par la Cellule Manger Demain
Organisation d'une prochaine édition de l'événement annuel Green Deal Cantines Durables