

RÈGLEMENT DE L'APPEL À PARTICIPATION « GOÛT & BIO »

ARTICLE 1 : ORGANISATEUR

L'appel à projets « Goût & Bio » est organisé en collaboration avec l'Apaq-W, l'UNAB et Biowallonie et mis en œuvre par la Cellule Manger Demain dans le cadre du Green Deal Cantines Durables.

Il est organisé grâce au soutien de la Wallonie.



ARTICLE 2 : OBJET

L'appel à projets « Goût & Bio » est organisé dans le cadre de la Semaine bio¹ sous le signe de l'amour avec comme baseline « un geste Bio, un geste d'amour » : Parce que choisir le Bio, ce n'est pas un simple geste, c'est un geste d'amour envers la biodiversité, les animaux, les produits de qualité, mais aussi envers les consommateurs et leurs proches.

Pour cette édition 2026, nous avons souhaité, en collaboration avec les organisateurs, poursuivre l'action « Goût & Bio », vu le succès de la première édition organisée en 2025. L'objectif est de pouvoir, dans le cadre de la Semaine Bio, visibiliser les actions menées dans les cantines et ainsi leur permettre d'organiser à leur tour un espace de convivialité autour des produits durables issus des circuits courts et de l'agriculture biologique.



¹ La Semaine Bio est une campagne de terrain qui vise à promouvoir l'agriculture biologique d'origine locale, et qui se déroulera du 6 au 14 juin 2026 (www.semainebio.be) : De nombreuses manifestations conviviales seront organisées par les opérateurs bio wallons partout en Wallonie et à Bruxelles, telles que des portes ouvertes des fermes/entreprises, des balades gourmandes...

Participez et tentez de faire partie des **100 cantines qui seront sélectionnées** pour organiser un goûter festif et éveiller les papilles autour de délicieux produits Bio et circuits courts ! Afin que toutes les cantines puissent se joindre à l'action, la période d'éligibilité pour l'organisation d'un goûter est étendue **du 25 mai 2026 au 14 juin 2026**.



Le goûter, moment privilégié de la journée, peut être bien plus qu'une simple pause sucrée : A travers ce projet, proposez à vos usagers et leur entourage un moment de convivialité alliant goût et sensibilisation. Une occasion unique de célébrer votre engagement en faveur d'une alimentation durable, de partager avec vos usagers et leurs proches vos réussites : le chemin parcouru et les changements engrangés, les impacts positifs qui en découlent, notamment en matière de santé. Cela sera également l'occasion d'échanger en direct avec les producteur·rices et transformateur·rices Bio proches de chez vous, votre équipe cuisine et toutes les parties prenantes mobilisées autour du Green Deal Cantines Durables au sein de votre établissement. Cela sera l'occasion de mettre en avant des produits Bio, sains et savoureux et des créations de goûters originaux.

En participant à ce projet vous :

- ✓ **Créez un moment convivial et fédérateur** : Grâce à ce goûter festif organisé dans le cadre de la Semaine Bio, vous rassemblez vos usagers, vos équipes et leur entourage autour d'un moment convivial à la découverte des producteurs et de leurs productions bio-wallonnes.
- ✓ **Valorisez vos actions en alimentation durable** : Cette action s'inscrit pleinement dans le cadre du Green Deal Cantines Durables : c'est l'occasion pour vous de visibiliser votre engagement, de parler de vos actions et de mettre en avant vos équipes. Cette action pourra notamment entrer dans le critère « campagne de sensibilisation » du Label Cantines Durables.
- ✓ **Faites découvrir de nouvelles saveurs à vos usagers** : Un goûter Bio bien pensé permet d'éveiller les papilles et de proposer à vos usagers des encas sains et durables, les encourageant à troquer leurs traditionnelles collations contre de nouvelles saveurs bonnes pour les corps et les esprits.
- ✓ **Renforcez les liens avec les producteur·rices et transformateur·rices Bio de votre région** : Un des objectifs du Green Deal Cantines Durables est de travailler à la relocalisation des assiettes. Poursuivez vos démarches grâce à ce goûter et

développez de nouvelles collaborations ! Grâce à ce goûter et aux animations proposées, créez du lien social entre mangeur·euses et producteur·rices.

Nous vous y accompagnons :

- ✓ **Bénéficiez d'une aide financière** : à l'instar du coup de pouce « Dans l'assiette », bénéficiez d'un financement à hauteur de 50% de vos dépenses en produits Bio et circuits courts. Le montant devra être justifié par les factures des fournisseur·euses répondant aux critères de la charte approvisionnement de la Cellule Manger Demain et validés par les chargé·es de mission approvisionnement en amont de votre goûter.
- ✓ **Bénéficiez d'un accompagnement** : Nos équipes vous accompagnent dans l'établissement de la liste de vos fournisseurs·euses, mais aussi dans l'élaboration de votre évènement et des animations proposées : rencontres avec des producteur·rices, etc.

ARTICLE 3 : CANDIDATS

La cantine doit être signataire du Green Deal Cantines Durables ou manifester son intérêt de le devenir à la suite du goûter : Cela laisse donc la possibilité à des cantines qui ne seraient pas encore signataires d'entamer leur démarche avec une première activité mobilisatrice.

ou

doit être un établissement scolaire situé dans une zone à indice socio-économique faible (entre 0 et 5) ne proposant pas d'offre de repas chauds ou emportables : En effet, il est important que ces établissements puissent malgré tout proposer des actions en alimentation durable aux élèves et l'action « Goût & Bio » est une bonne porte d'entrée pour les mobiliser.

L'établissement doit avoir pour projet d'augmenter son approvisionnement en produits biologiques issus des circuits courts, rémunérateurs pour les acteur·rices de la chaîne d'approvisionnement.

La sollicitation doit être faite par la collectivité et non la société de catering² à qui elle ferait appel pour la confection des repas (en cas de gestion mixte ou concédée).

Pour bénéficier de l'appui financier, la cantine doit être/faire partie d'une structure publique ou d'une structure privée qui dépend de l'Etat, des Régions, des Communautés ou des autorités locales de l'une des manières suivantes :

- 1) soit ses activités sont financées majoritairement par l'Etat, les Régions, les Communautés ou les autorités locales ;
- 2) soit sa gestion est soumise à un contrôle de l'Etat, des Régions, des Communautés ou des autorités locales ;
- 3) soit plus de la moitié des membres de son organe d'administration, de direction ou de surveillance sont désignés par l'Etat, les Régions, les Communautés ou des autorités locales.

² Société de catering, cuisine centrale, traiteur régionale sont regroupés ci-après sous le terme « sociétés de catering ».

L'établissement s'engage à élaborer son listing de fournisseur·euses et de produits en collaboration avec la Cellule Manger Demain. En effet, pour pouvoir être éligibles au subside, les fournisseur·euses doivent répondre aux critères de la charte des acteur·rices de l'approvisionnement et leurs produits doivent être certifiés Bio.

**100% bio
& maximum
circuits courts**

Les produits utilisés pour la confection du goûter doivent être 100% bio ! Ces denrées Bio doivent être, au maximum, issues des circuits courts (cfr accompagnement de la Cellule Manger Demain). En effet, il est possible que dans le cadre de vos préparations culinaires vous ayez recours à d'autres produits difficilement disponibles en Wallonie → Ceux-ci doivent également être 100% Bio pour rentrer dans le cadre de l'action.

ARTICLE 4 : MODALITÉS DE PARTICIPATION

Éléments de la contribution

L'établissement qui souhaite participer à l'appel à participation « Goût & Bio » doit compléter le [formulaire de participation](#) en ligne pour le **30 mars 2026 au plus tard**. Ce formulaire permettra au jury d'analyser les différents projets, en vue de les départager.

Pour ce faire, la collectivité indique dans ce formulaire :

- ✓ Les activités envisagées lors du goûter, en détaillant les actions envisagées pour créer un lien fort entre mangeur·euses et producteur·rices (témoignage producteur·rices, marché des producteur·rices, etc.) ;
- ✓ Son projet culinaire (quels types de produits seront proposés, quelles éventuelles préparations, etc.) ;
- ✓ Ses motivations.

ATTENTION : les propositions doivent être cohérente vis-à-vis du Green Deal Cantines Durables et des critères du [Label Cantines Durables](#) (respecter à minima les exigences du niveau 1) : le projet culinaire proposé doit être basé sur les principes de l'alimentation durable (soyez donc créatifs pour sortir du cliché du goûter sucré).

ARTICLE 5 : PROCESSUS DE SÉLECTION

Les collectivités retenues seront sélectionnées par un jury sur base de la pertinence du projet proposé (activités proposées, projet culinaire et motivations). Ce jury est composé des partenaires de l'appel à participation à savoir de l'Apaq-w, de l'Unab, de Biowallonie et de la Cellule Manger Demain.

Ce dernier se réunira la semaine du 7 avril 2026 afin de pouvoir communiquer les résultats aux cantines retenues au plus tard le 10 avril 2026.

ARTICLE 6 : CANTINES RETENUES

L'annonce des résultats confirme aux cantines retenues leur sélection et leur donne ainsi le feu vert pour se lancer dans l'organisation de leur projet de goûter. Pour vous y accompagner au mieux, **notre équipe prévoira avec vous une réunion virtuelle**. Lors de celle-ci :

- ✓ Vous arrêterez la date du goûter ;
- ✓ Vous échangerez sur votre projet d'animation proposé à ce goûter ;
- ✓ Vous ferez le point sur votre situation actuelle en termes d'approvisionnement et vous élaborerez ensemble la liste des fournisseur·euses et des produits Bio et circuits courts avec lesquels travailler pour l'organisation du goûter. Cela vous permettra de cibler plus facilement les fournisseur·euses éligibles au financement et d'entrer en contact avec ceux-ci.

Les collectivités retenues se tiendront également à la disposition de la Cellule Manger Demain qui les **mettra à l'honneur** dans le cadre de l'appel à projets « Goût & Bio » :

- ✓ Les événements seront diffusés dans le cadre de la Semaine Bio par les organisateurs de la campagne et relayés par la Cellule Manger Demain auprès de la presse.
- ✓ Des communications seront réalisées sur l'ensemble des canaux de la Cellule durant l'organisation de ces goûters.
- ✓ Vous vous engagez à communiquer autour de l'organisation du goûter : ces informations seront transmises à l'équipe communication de la Cellule Manger Demain via l'adresse info@mangerdemain.be.

Un recueil des recettes emblématiques de ces goûters sera réalisé par la Cellule Manger Demain en vue d'une diffusion sur le portail Manger Demain. Pour ce faire, l'équipe cuisine se tiendra à disposition de la Cellule afin de remplir les données de sa recette selon un canevas qui lui sera transmis.

ARTICLE 7 : AUTORISATIONS ET RESPONSABILITÉ

La participation aux goûters Bio dans le cadre de l'appel à projets « Goût & Bio » est strictement réservée aux collectivités ayant été officiellement sélectionnées par le jury et dûment notifiées de leur acceptation. À ce titre, les collectivités sélectionnées s'engagent à se conformer au présent règlement et aux directives de communication qui leur seront transmises, notamment en ce qui concerne l'usage du matériel et des supports promotionnels liés à l'événement.

Toutes les photos proposées doivent être des œuvres originales. Les participants doivent être les seuls titulaires des droits d'auteur ou avoir obtenu toutes les autorisations requises auprès des titulaires des droits d'auteur.

Les participants doivent obtenir le consentement de toute personne majeure identifiable sur une photo ou, s'il s'agit d'une personne mineure, de son représentant légal. Les participants doivent conserver tous les formulaires d'autorisation obtenus qui peuvent leur être demandés comme preuve.

Les participants autorisent les organisateurs à utiliser librement les contributions adressées pour diffusion ou exploitation sur différentes formes de support (écrit, électronique ou audiovisuel).

Les supports transmis seront exclusivement utilisés à des fins éducatives et tout usage commercial est exclu. Ces utilisations ne pourront donner lieu à une rétribution ou un versement de droit d'auteur. En cas d'utilisation non strictement liée à la démarche, l'auteur en sera avisé au préalable.

Les organisateurs se réservent le droit d'annuler cette manifestation pour toute raison indépendante de leur volonté et sous réserve d'acceptation du subsidy.

Engagements de l'organisateur et de ses partenaires

L'organisateur et ses partenaires s'engagent à :

- ✓ Apporter un accompagnement aux collectivités sélectionnées pour la mise en place de leur goûter bio ;
- ✓ Faciliter la mise en relation avec des fournisseurs Bio et circuits courts ;
- ✓ Fournir un soutien en communication, incluant des outils et supports de visibilité.

Engagements des collectivités sélectionnées

Les cantines retenues s'engagent à :

- ✓ Respecter les consignes de communication définies par l'organisateur ;
- ✓ Prendre soin du matériel de communication mis à leur disposition (affiches, supports promotionnels, etc.) et à le restituer en bon état à l'issue de l'événement ;
- ✓ Assurer la bonne tenue de leur goûter bio en accord avec l'esprit de l'initiative et les engagements pris dans leur dossier de candidature.
- ✓ Respecter une offre composée exclusivement de produits certifiés Bio.
- ✓ Accueillir les personnes de la Cellule dans le cas d'un éventuel contrôle des pièces justificatives.

ARTICLE 8 : ASPECTS FINANCIERS

Les pièces justificatives sont à fournir au plus tard le 15 juillet 2026 selon la procédure qui sera transmise par la Cellule Manger Demain.

Le montant du coup de pouce sera versé au bénéficiaire dès réception et validation des pièces justificatives. Le montant du subsidy devra être justifié par des factures (TVAC) provenant de la liste des fournisseur-euses validée avec l'équipe approvisionnement de la Cellule Manger Demain.

Les pièces justificatives acceptées sont uniquement :

1. Un tableau récapitulatif des factures (TVAC, pour l'achat de denrées alimentaires uniquement) : un modèle de tableau vous sera fourni une fois votre dossier accepté ;
2. Le nombre de personnes participantes au goûter ;

3. Une déclaration de créance à l'attention de l'asbl SOCOPRO dont le modèle vous sera envoyé une fois votre dossier accepté ;
4. Une déclaration sur l'honneur indiquant qu'il n'y a pas de double subventionnement (un modèle en ce sens vous sera également fourni) ;

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

ARTICLE 9 : RESPECT DU RÈGLEMENT

La participation à cet appel à projets implique le plein accord des participants à l'acceptation du présent règlement et aux décisions concernant tout aspect de cet appel à projets qui seront définitives et exécutoires.