

GOÛT & BIO

Charte des fournisseurs et produits éligibles au coup de pouce Goût & Bio

En s'inscrivant dans la stratégie Manger Demain et la feuille de route Restauration Collective pour une alimentation saine et durable, le **Green Deal Cantines Durables** a pour objectif d'accompagner les cantines vers des pratiques plus durables. Un des objectifs poursuivis par les cantines engagées dans le Green Deal Cantines Durables est de relocaliser une partie de leur approvisionnement tout en soutenant une série de critères favorisant la transition alimentaire de la restauration collective.



Dans ce cadre, le gouvernement wallon a décidé de mettre en œuvre l'opération **Coup de pouce « Goût & Bio »** ! Celle-ci permet à la cantine de bénéficier d'un accompagnement à la création d'un événement festif autour d'une collation issue de l'agriculture biologique. Les dépenses liées à l'achat de produits correspondant à cette charte seront prises en charge selon les modalités décrites dans le règlement Goût & Bio.

L'éligibilité des fournisseur·euses et produits pour ce Coup de Pouce est déterminée par un jury composé de Biowallonie, de l'Apag-W, de l'AVIQ, de la Cellule Manger Demain et de la Direction du Développement Durable du Service Public de Wallonie, sur base des critères de la présente charte, dont les valeurs sont issues du référentiel pour un système alimentaire durable en Wallonie.



Nous attirons votre attention sur le fait que **l'ensemble des étapes de production, transformation et logistique, devra respecter ces critères.**

Afin de s'adapter aux réalités du terrain, le jury délibèrera de tout cas particulier et veillera au soutien des acteur·trices et des filières.



Santé et bien-être

- ✓ Les produits que je propose dans le cadre de ce coup de pouce ne sont **pas des produits ultra-transformés** (défini selon la classification NOVA).

Les aliments ultra-transformés appartiennent au groupe 4 de la classification NOVA. Ils sont réalisés généralement à partir de 5 ingrédients ou plus, dans le cadre d'une transformation industrielle complexe. Ils sont recombinaés ou reconstitués à partir de divers ingrédients isolés. Ces aliments ont pour caractéristiques d'être peu coûteux, faciles à consommer, appétissants, mais surtout la plupart du temps riches en sucres, en sel et en matières grasses ajoutés.

Ils sont, le plus souvent, constitués de substances industrielles n'ayant pas d'équivalent domestique (caséine, lactosérum, huiles hydrogénées...) et contiennent en général des additifs, afin notamment d'améliorer le goût des aliments (ce qui peut les rendre addictifs) et de camoufler les saveurs indésirables des produits finaux incorporés tels que les colorants, les émulsifiants, ou encore les édulcorants.

Cette classification est reconnue internationalement notamment par la Food and Agriculture Organization des Nations Unies (FAO), pour plus d'information, [n'hésitez pas à consulter leur document en page 12](#).

- ✓ Les produits que je propose dans le cadre de ce coup de pouce ne sont **pas alcoolisés**.

- ✓ Les produits céréaliers proposés sont élaborés à partir de farines semi-complètes (semi-intégrales) ou complètes (intégrales), présentant un taux de cendres ≥ 750 ou un indice de type \geq T80.

Dérogation pour les produits céréaliers dont l'indice est inférieur à T80

Dans le cadre du programme Goût & Bio, les produits céréaliers d'origine biologique dont l'indice est inférieur à T80 sont éligibles. Un taux de prise en charge spécifique de 30% au lieu de 50% leur est toutefois appliqué.

À noter que les produits de type « biscuit » ne sont pas concernés par cette dérogation et doivent être fabriqués à partir d'une farine au minimum semi-complète.

- ✓ Les produits que je propose dans le cadre de ce coup de pouce ne sont **pas des boissons contenant des sucres ajoutés**, notamment des sodas, limonades, boissons énergisantes, jus de fruits concentrés ou avec sucres ajoutés.



Environnement

Je cherche à ce que les matières premières que j'utilise et/ou les produits que je vends aient un impact environnemental réduit tout au long de leur cycle de vie. Les méthodes de production, de transformation et de commercialisation s'inscrivent dans une démarche écologique, dans le respect du vivant.

Pour cela :

- Les produits que je propose dans le cadre de ce coup de pouce sont certifiés Bio.
- Les producteurs sont engagés dans une des mesures environnementales volontaires du plan stratégique wallon de la PAC **OU** peuvent démontrer qu'ils respectent les critères de ces mesures tels que définis sur : <https://agriculture.wallonie.be/home/aides/pac-2023-2027-description-des-interventions.html>
- Les transformateurs doivent pouvoir démontrer que **l'ensemble des matières premières** sont issues d'exploitations agricoles répondant aux critères précédents.

Dérogation pour le lait d'origine biologique

Les fournisseurs de lait éligibles au subside Goût & Bio doivent être des coopératives ou des entreprises dont **une part significative** de leur production est issue d'exploitations s'engageant dans l'une des mesures environnementales volontaires de la PAC.

- Les fruits et légumes que je propose dans le cadre de ce coup de pouce sont de saison, conformément au [calendrier des fruits et légumes de saison](#), proposé par la Cellule Manger Demain.



Gouvernance

- Mon exploitation, mon atelier de transformation ou mon entreprise de distribution est une PME ou une coopérative (dont l'ensemble de l'approvisionnement est issu de fournisseurs dont les produits répondent aux critères de cette charte). S'il s'agit d'une PME, cela signifie que l'entreprise occupe moins de 250 personnes et qu'elle présente soit un chiffre d'affaires inférieur ou égale à 50 millions d'euros, soit un total du bilan ne dépassant pas 43 millions d'euros.
- Je tire plus de 50% de mon chiffre d'affaires de la production, transformation et/ou distribution de produits alimentaires.
- Je garantis la transparence sur l'ensemble des pratiques liées aux produits fournis, notamment sur les modes de production, sur les procédés de transformation, de conditionnement et de conservation utilisés ou sur les pratiques sociales et environnementales mises en œuvre au sein de la structure.



Prosperité socio-économique

- ✓ Je connais l'origine géographique des matières premières. Je les communique aux collectivités qui me le demandent.
- ✓ Les producteurs des produits que je propose se rendent disponible, sur demande, pour participer aux activités de sensibilisation auprès des collectivités.
- ✓ Mes produits sont distribués en circuit court.

LES CIRCUITS COURTS

Afin de couvrir la diversité des situations rencontrées, la définition des circuits courts a été élargie à un mode de production et de commercialisation qui vise à rapprocher le producteur du consommateur, tous secteurs confondus. Les filières en circuit court reposent sur plusieurs principes-clés :

- ✓ Avoir une chaîne la plus courte possible entre le producteur et le consommateur (nombre d'intermédiaires réduit ajoutant chacun une plus-value significative au produit fini.) ;
- ✓ Assurer un revenu décent pour les producteurs et des prix corrects pour les consommateurs (réduction des marges des intermédiaires) ;
- ✓ Transparence et traçabilité : on sait d'où vient le produit et par où il est passé ;
- ✓ Distances variables : on ne peut pas tout produire en Wallonie (par exemple les agrumes, les fruits exotiques, le café...) mais on peut réduire le nombre d'intermédiaires, garantir la transparence et assurer un revenu décent aux producteurs (également les producteurs du Sud).

Je suis conscient que je peux être soumis à une vérification exhaustive des preuves de fourniture de mes matières premières.