



CONVENTION DE TRANSITION ECOLOGIQUE



Pour une transition de la restauration collective vers une alimentation plus durable.

Table des matières

INTRODUCTION	3
Article 1. OBJET	5
Article 2. PARTIES IMPLIQUEES.....	5
Coordination et suivi	5
Les signataires.....	5
Article 3. OBJECTIFS GENERAUX ET SPECIFIQUES	6
Article 4. ENGAGEMENTS DES SIGNATAIRES.....	6
Article 5. DUREE DE LA CONVENTION.....	8
Article 6. ADHESION, EXCLUSION ET RETRAIT.....	8
Adhésion	8
Exclusion.....	8
Résiliation et retrait.....	8
Article 7. MODIFICATION.....	9
Article 8. DONNEES PERSONNELLES	9
Article 9. UTILISATION DU LOGO GREEN DEAL CANTINES DURABLES	9
Article 10. Charte des acteur·rices de l'approvisionnement et de la logistique signataires du Green Deal Cantines Durables.....	10
Contexte	10
Valeurs communes	Erreur ! Signet non défini.
SIGNATURE	16

INTRODUCTION

Dans le cadre du Plan de relance, le Gouvernement de Wallonie a marqué son accord sur la note qui avait pour objet **le soutien et l'amplification de l'accompagnement des cantines durables**. Pour atteindre des résultats ambitieux, en matière de généralisation des pratiques durables dans les cantines, un plan de travail en 4 activités a été validé pour :

- ✓ Développer l'approvisionnement local des cantines ;
- ✓ Accompagner techniquement les cantines ;
- ✓ Encourager et accompagner spécifiquement les cantines d'organisations publiques à entrer dans une démarche de transition vers une alimentation plus durable permettant de mettre en avant leur rôle d'exemplarité ;
- ✓ Développer un service de support « marchés publics alimentation durable » pour les cantines.

Considérant les enjeux environnementaux, sociaux et économiques de l'alimentation ;

Considérant l'importance de l'alimentation hors domicile dans l'alimentation quotidienne d'une partie de la population ;

Considérant le potentiel de diffusion des changements de comportement des usagers de la restauration collective ;

Considérant que selon l'ICLEI – Local Governments for Sustainability ¹, 1 € investi dans les écoles pour des repas durables engendre plus de 6€ en retour social sur investissement et qu'il précise également que l'accès à une alimentation durable est l'un des outils les plus puissants que les gouvernements ont à leur disposition pour renforcer l'économie locale ;

Considérant la deuxième Stratégie Wallonne de Développement Durable, la Stratégie Manger Demain, le plan REGAL de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire, le Plan de développement de la production biologique en Wallonie à l'horizon 2030, le Plan de Relance ;

Considérant qu'un processus collectif, dynamique et collaboratif permet de stimuler la transition écologique dans les cantines de collectivité, grâce à l'engagement volontaire de différents acteurs concernés à mener des actions concrètes ;

Vu le Référentiel établi en concertation avec les acteurs du système alimentaire wallon, intitulé « Vers un système alimentaire durable en Wallonie » ;

Vu l'inscription de ce référentiel au sein de la Stratégie Manger Demain ;

Vu l'adoption par le Gouvernement wallon de la Stratégie Manger Demain « vers un système alimentaire durable en Wallonie » le 30 novembre 2018, et en particulier sa mesure 8 et son annexe II ;

¹ ICLEI – Local Governments for Sustainability is a global network of more than 1,750 local and regional governments committed to sustainable urban development. Active in 100+ countries, we influence sustainability policy and drive local action for low emission, nature-based, equitable, resilient and circular development.

Vu le vote à l'unanimité par le Parlement Wallon du décret du 2 mai 2019 modifiant le décret du 27 juin 2013 relatif à la stratégie wallonne de développement durable ;

Vu l'adoption par le Gouvernement wallon des fiches 212 « Soutenir et amplifier l'accompagnement des cantines durables » et 213 « Amplifier la sensibilisation des collectivités aux sources d'approvisionnement locales et durables » du plan de Relance le 14 juillet 2021 ;

Il est proposé de mobiliser les acteurs de la restauration collective sur base d'une convention de transition écologique appelée « Green Deal Cantines Durables ».

Article 1. OBJET

Le présent Green Deal porte sur l'alimentation pratiquée dans les cuisines de collectivité situées en Wallonie.

Il concerne les cantines de tous les milieux de vie : crèches, écoles, hautes écoles, universités, centres de sport et de loisirs, hôpitaux, maisons de repos, résidences-services, entreprises, administrations, prison, etc.

Tous les types de cantines sont concernés, peu importe :

- ⇒ Le type de gestion (autonome, concédée ou mixte) ;
- ⇒ L'emplacement de la cuisine (interne ou externe) ;
- ⇒ Le type de services (repas chaud/froid, repas du midi/soir, etc.) ;
- ⇒ Le type de repas (complets sur assiette ou emportables type sandwiches, salades, pâtes...) ;
- ⇒ Le nombre de repas servis.

Par extension, il couvre également l'alimentation proposée sous forme de snacks et/ou sandwich dans les collectivités, ainsi que lors d'événements organisés par celles-ci (réunions, etc.).

Par contre, ce Green Deal ne concerne pas les restaurants, qui contrairement aux cantines ne s'adressent pas aux membres d'une collectivité mais aux particuliers considérés individuellement et de façon non récurrente. Cette exclusion ne concerne toutefois pas les restaurants sociaux qui s'adressent au même public de manière récurrente.

Article 2. PARTIES IMPLIQUEES

Les parties impliquées dans ce Green Deal sont les suivantes :

Coordination et suivi

Afin de mener à bien ces différentes missions, la Wallonie a souhaité confier d'une part le pilotage stratégique et la coordination des actions à la Direction du Développement Durable du Service Public de Wallonie et d'autre part l'opérationnalisation sur le terrain à la Cellule Manger Demain (Asbl Socopro). Cette dernière assure donc la mise en œuvre du dispositif et l'accompagnement des signataires (au même titre que le Label Cantines Durables).

Les ressources nécessaires à la bonne exécution de ces missions sont garanties sur la durée du Green Deal par le Ministre de l'Environnement et de la Transition écologique, co-initiateur de ce Green Deal.

Pour l'appuyer dans ses orientations, une série de partenaires sont mobilisés.

Les signataires

Les signataires sont les personnes physiques et morales qui adhèrent au Green Deal et s'engagent à mettre en œuvre les engagements repris dans le présent document, au titre d'une des catégories suivantes :

- ⇒ Les cantines (tous les milieux de vie offrant une restauration collective en Wallonie)
- ⇒ Les cuisines centrales et sociétés de catering (cuisines qui desservent plusieurs sites)

- ⇒ Les autorités politiques (provinces, communes, CPAS)
- ⇒ Les acteurs de l'approvisionnement et de la logistique (producteurs, transformateurs, distributeurs).

Article 3. OBJECTIFS GENERAUX ET SPECIFIQUES

L'objectif du Green Deal est d'augmenter de manière significative le nombre de collectivités menant une politique d'alimentation contribuant à la transition vers un système alimentaire durable en Wallonie. Pour atteindre des résultats ambitieux, en matière de généralisation des pratiques durables dans les cantines, le Green Deal vise :

- ⇒ La généralisation du Label Cantines Durables (chaque cantine dépose une candidature au Label au plus tard 18 mois après le début de son accompagnement) ;
- ⇒ Le développement de l'approvisionnement local des cantines. Deux indicateurs de résultat ont été fixés pour mesurer l'efficacité du dispositif :
 - D'ici 2030, 50% des repas des cantines wallonnes seront issus de produits wallons.
 - D'ici 2030, 20% des repas des cantines wallonnes seront issus de produits biologiques wallons.

Les objectifs environnementaux, sociaux et économiques poursuivis par ce Green Deal s'inscrivent dans les objectifs du référentiel « Vers un système alimentaire durable en Wallonie ».

Six axes sont ainsi définis :



Article 4. ENGAGEMENTS DES SIGNATAIRES

Par leur signature, les parties s'engagent à atteindre, au minimum, les engagements généraux et spécifiques décrits ci-après en faveur de la transition vers un système alimentaire plus durable dans les cuisines de collectivité.

Par ailleurs, chaque signataire s'engage également à communiquer sur son inscription dans le Green Deal Cantines Durables et sur le travail qui sera mené vers une offre alimentaire plus durable au sein de la cantine.

POUR LES CANTINES

Pour les cantines, le Green Deal Cantines Durables est l'opportunité d'opérer une transition vers une offre alimentaire plus durable. Il s'agit de :

1. Mettre en place un Comité Manger Demain (équipe projet) et organiser régulièrement des réunions (min 1/trim). Les premiers Comités pourront être animés par votre chargé.e de mission territoriale si nécessaire.
2. Mobiliser l'outil de monitoring « cantinoscope » : Cet outil permet de visualiser annuellement l'évolution des cantines en matière de transition au regard des critères du Label Cantines Durables et des objectifs de relocalisation des assiettes ! Un premier remplissage au temps zéro de l'accompagnement est nécessaire pour situer votre cantine sur le cheminement de transition.
3. S'investir pleinement dans une perspective d'obtention du Label Cantines Durables (à minima le niveau 1) et de développement d'un approvisionnement plus durable et local. En ce sens, la cantine sera coopérative dans son suivi et lors des grandes étapes de celui-ci (évaluation, diagnostic, caractérisation de la demande, etc.).

Dans la perspective de dépôt d'une candidature au Label, vous acceptez implicitement de collaborer avec le gestionnaire du dispositif de labellisation. Cela implique notamment de :

- ✓ Garantir à l'organisme chargé de la vérification du respect des critères le libre accès à la cuisine (qu'elle soit en gestion autonome ou concédée, interne ou externe) et à la salle de repas de votre cantine ;
- ✓ Coopérer avec les opérateurs du label et répondre aux éventuelles demandes d'information complémentaires ;
- ✓ Produire un bref rapport annuel ;
- ✓ Participer aux enquêtes d'évaluation du dispositif.

En outre, si votre cantine est gérée ou desservie par une société de catering ou une cuisine centrale, il vous sera demandé de signer [une convention](#) visant à établir les engagements mutuels de la cantine et de la cuisine centrale/société de catering et ce afin d'éviter tout malentendu au cours du processus.

4. Définir les échéances et les actions envisagées, la cantine aura réalisé un plan de travail au plus tard 6 mois après le début de la présente convention. Outre ce document de travail, un fichier de caractérisation de la demande en produits alimentaires de l'établissement sera correctement complété et renseignera toutes les informations demandées.

POUR LES CUISINES CENTRALES ET SOCIÉTÉS DE CATERING

Pour les cuisines centrales et sociétés de catering le Green Deal Cantines Durables leur permettra de mobiliser leurs cantines clientes autour de leur projet d'alimentation durable. Elles seront le moteur du changement et donneront l'impulsion nécessaire.

Pour définir les grandes lignes et coucher sur papier les actions envisagées, la cantine aura réalisé un plan de travail au plus tard 3 mois après le début de la présente convention. Outre ce document de travail, un fichier de caractérisation de la demande en produits alimentaires de l'établissement sera correctement complété et renseignera toutes les informations demandées.

POUR LES AUTORITES POLITIQUES

Pour les autorités politiques le Green Deal Cantines Durables est un outil leur permettant de mobiliser les cantines attachées à leurs services autour de leur projet d'alimentation durable. Elles seront le moteur du changement et donneront l'impulsion nécessaire, particulièrement si elles sont à la manœuvre de l'approvisionnement par voie de marché public.

Pour définir les grandes lignes et coucher sur papier les actions envisagées, l'autorité politique aura réalisé un plan de travail au plus tard 6 mois après le début de la présente convention. Si l'autorité politique est le pouvoir adjudicateur des marchés alimentaires, outre ce document de travail, un fichier de caractérisation de la demande en produits alimentaires de l'établissement sera correctement complété et renseignera toutes les informations demandées.

POUR LES ACTEURS DE L'APPROVISIONNEMENT ET DE LA LOGISTIQUE

Pour les acteurs de l'approvisionnement, le Green Deal Cantines Durables est l'opportunité de fournir les collectivités en produits locaux.

Afin de permettre à la Cellule Manger Demain d'effectuer une mise en lien avec les cantines, un fichier de caractérisation de l'offre en produits alimentaires du producteur sera correctement complété et renseignera toutes les informations demandées.

Article 5. DUREE DE LA CONVENTION

Ladite convention débute le **Date de signature** pour se clôturer 18 mois plus tard.

Article 6. ADHESION, EXCLUSION ET RETRAIT

Adhésion

Pour adhérer au Green Deal, il est **obligatoire** de rendre les documents ci-dessous complétés et dans **le respect des délais** :

- La présente convention dûment signée par l'ensemble des membres du Comité Manger Demain de l'établissement.
- L'outil cantinoscope complété au Temps 0 pour les cantines (cfr détails ci-dessus).

Exclusion

Dans le cadre de la présente convention, seront exclues les parties n'ayant pas remis les documents obligatoires dans les délais précisés. Seront également exclues les cantines dont la progression est impraticable, et ce pour n'importe quel motif, afin de laisser la possibilité à d'autres cantines de bénéficier de l'accompagnement et d'aboutir à des résultats concrets.

Résiliation et retrait

Toute partie souhaitant se retirer du Green Deal le notifie par voie postale ou électronique à la Cellule Manger Demain. La notification entraînera la résiliation de la partie de la liste

officielle des signataires, le retrait du site internet ainsi que des dispositifs d'échanges d'informations accessibles aux parties et la fin de l'accès aux services dispensés dans le cadre du Green Deal.

Article 7. MODIFICATION

Toute demande de modification de la présente convention doit être notifiée à l'autre partie. Celle-ci a 90 jours à compter de la notification de la demande de modification pour rendre un avis.

La partie qui ne remet pas d'avis dans les 90 jours est considérée comme ayant donné un avis favorable.

Article 8. DONNEES PERSONNELLES

En signant la présente convention, vous marquez votre accord pour que la Cellule Manger Demain puisse disposer de vos données à caractère personnel récoltées dans le cadre du Green Deal Cantines Durables et les utiliser dans ce même cadre. Vos coordonnées de contacts et vos données relatives à la demande en produits locaux pourront être utilisées sur les sites <https://www.mangerdemain.be/> et <https://jecliquelocal.be/> de façon à assurer votre mise en réseau avec d'autres acteurs signataires. Vous pouvez à tout moment accéder à et/ou rectifier vos données en contactant votre chargée de mission territoriale.

Les données individuelles encodées sur le **cantinoscope** ne seront pas visibles par les acteurs externes (sauf autorisation de votre part). En effet, les données seront globalisées par zones géographiques ou par profils de cantines.

Pour les cantines concernées par le Label, vous consentez à ce que le Service Public de Wallonie traite vos données dans le cadre du dispositif de labellisation Cantines Durables. Après obtention du Label, vos coordonnées générales ainsi que d'autres supports de promotion pourront être diffusés. Vous pouvez à tout moment retirer votre consentement concernant la diffusion totale ou partielle de vos données en nous contactant via votre chargée de mission territoriale.

Article 9. UTILISATION DU LOGO GREEN DEAL CANTINES DURABLES

En tant que signataires du Green Deal Cantines Durables et dans le cadre des actions que vous menez vers une alimentation plus durable, vous êtes vivement encouragés à communiquer sur vos démarches. Pour ce faire, le logo « Green Deal Cantines Durables » ainsi que d'autres supports de communication sont à votre disposition.



Il vous est toutefois demandé d'utiliser ces supports de manière responsable dans la lignée de vos actions de transition. Lorsque vous communiquez en faisant mention du Green Deal et/ou en utilisant le logo, merci d'en informer votre chargé-e de mission territoriale.

L'autorisation d'utilisation du logo est liée à votre participation au Green Deal Cantines Durables. Une fois le projet finalisé d'autres moyens de communication vous seront proposés : via le Label Cantines Durables ou via un logo précisant la période de participation.

Le logo « Label Cantines Durables » quant à lui ne peut être utilisé qu'une fois le Label octroyé et dans les conditions spécifiques décrites dans la [charte d'utilisation du logo](#).



Article 10. Charte des acteur·rices de l'approvisionnement et de la logistique signataires du Green Deal Cantines Durables

Contexte

En s'inscrivant dans la stratégie Manger Demain et 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 cette dynamique est de réenvisager leur approvisionnement 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 place un incitant financier octroyé aux cantines, le **Coup de pouce « Dans l'assiette »** !

Concrètement, il permet :

- De faire **effet levier pour des débouchés durables** incluant une juste rémunération des acteur·rices du système alimentaire wallon ;
- Une **approche inclusive et de prévention santé** grâce à une assiette qualitative à un prix accessible au plus grand nombre.

Grâce à une prise en charge de 50% du montant des factures pour des produits Bio en circuit court et de 30% pour les factures en produits en circuit court, le tout plafonné à un montant de 0,40€ par repas servi.

L'objectif étant de **tendre progressivement vers un approvisionnement plus conséquent en produits biologiques et circuit court**, dès janvier 2027, le plafond passera à 0,20€ pour les produits en circuit court.

Le Coup de pouce « Dans l'assiette » permet aux cuisines de collectivités d'augmenter significativement la part de produits locaux dans les menus sans que cela ne se répercute sur le coût utilisateur.

L'éligibilité des fournisseur·euses et produits pour le Coup de Pouce « Dans l'assiette » est déterminée par un jury composé de Biowallonie, de l'Apaq-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·rices et des filières.

Valeurs

1. 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 recombinaisonnés 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 ajoutées.

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

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.

2. Environnement

Je cherche à ce que les matières premières que j'utilise et/ou les produits que je vends dans le cadre du Coup de pouce 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 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. Les signataires s'engagent à proposer des produits sains, adaptés à une alimentation diversifiée et répondant aux besoins des différents publics cibles.

Dérogation pour le lait d'origine biologique

Les fournisseurs de lait 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 du plan stratégique wallon 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.

3. Gouvernance

- ✓ Mon exploitation, mon atelier de transformation ou mon entreprise de distribution est une PME ou une coopérative (dont une part significative 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.

4. Prospérité 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 ;

Critères

Les produits sont distribués en circuit court, comme défini ci-dessus. En ce sens, mes produits remplissent un ou plusieurs critères repris ci-après :

À COCHER	CRITÈRE	DESCRIPTION	JUSTIFICATION
☐	Je vends mes produits en direct.	Si oui, je ne remplis pas les points suivants.	
☐	Nombre réduit d'intermédiaires	Expliquer : → En s'appuyant sur un schéma, le circuit de commercialisation et le nombre d'intermédiaires, en identifiant les éventuelles coopératives → En quoi un effort a été fait/est fait pour réduire le nombre d'intermédiaire.	

		→ Quelle est la valeur ajoutée de chacun des intermédiaires tout au long de la chaîne.	
☐	Revenu décent	→ Expliquer ce qui est mis en place pour garantir un revenu équitable au producteur et/ou au transformateur. → Citer les éventuels agréments ou labels permettant d'attester la prise en compte de cette valeur (exemples : label « Prix juste producteur », agrément en Economie sociale, ...).	
☐	Proximité géographique	→ Expliquer les efforts réalisés pour réduire au maximum les distances entre les lieux de production et de commercialisation. → Expliquer ce qui est mis en place pour réduire les impacts environnementaux du transport des produits commercialisés.	
☐	Accessibilité	→ Expliquer ce qui est mis en place pour garantir un prix correct pour le consommateur garantissant l'accessibilité de tous les publics à une alimentation saine et durable.	

Vous listez les produits (ou catégories de produits) de votre offre qui répondent aux critères de charte :

PRODUIT	ORIGINE

Je suis conscient que je peux être soumis à une vérification des informations déclarées dans le cadre de cette charte.

SIGNATURE

En signant la convention, les parties attestent avoir obtenu et pris connaissance du contenu du Green Deal Cantines Durables et de cette convention. Ils comprennent les objectifs et engagements et y adhèrent.

Fait à **nom de la ville**, le

Pour le signataire, l'organisme (nom)..... en tant qu'acteur de l'approvisionnement ou de la logistique, représenté par :

NOM/PRENOM/FONCTION + signature