



Circulaire n° 6897

du 21/11/2018

Lancement du « Green Deal cantines durables »

La « Fédération Wallonie-Bruxelles » est l'appellation désignant usuellement la « Communauté française » visée à l'article 2 de la Constitution.

Type de circulaire	circulaire informative
Validité	à partir du 15/11/2018
Documents à renvoyer	non

Information succincte

Mots-clés développement durable - alimentation

Etablissements et pouvoirs organisateurs concernés

Réseaux d'enseignement	Unités d'enseignement
Wallonie-Bruxelles Enseignement	Maternel ordinaire Primaire ordinaire Secondaire ordinaire
Ens. officiel subventionné	Secondaire en alternance (CEFA)
Ens. libre subventionné Libre confessionnel Libre non confessionnel	Maternel spécialisé Primaire spécialisé Secondaire spécialisé

Groupes de destinataires également informés

A tous les membres des groupes suivants :

- Les services de l'inspection (pour leurs unités respectives)
- Les pouvoirs organisateurs (pour leurs unités et réseaux respectifs)
- Les organes de représentation et de coordination de PO (pour leurs unités et réseaux respectifs)
- Les cabinets ministériels en charge de l'enseignement (pour leurs unités respectives)

Signataire(s)

Madame la Ministre Marie-Martine SCHYNS

Monsieur Carlo DI ANTONIO, Ministre wallon de l'Environnement et de la Transition écologique

Personne(s) de contact concernant la mise en application de la circulaire

Nom, prénom	SG + DG + Service	Téléphone et email
Coline DUCHESNE	Good Planet	0474/70.22.57 c.duchesne@goodplanet.be
Dimitri GREIMERS	Cabinet Education	02/801.78.29 dimitri.greimers@gov.cfwb.be
Marie LEGRAIN	Cabinet Environnement	081/710.391 marie.legrain@gov.wallonie.be

Madame, Monsieur,

A l'initiative de la Région Wallonne, The Shift et de GoodPlanet, un « Green Deal cantines durables » prend actuellement forme en Wallonie. Il s'agit d'encourager les cantines, cuisines et services de restauration collective à mettre en place une politique d'alimentation durable et de rassembler un maximum d'acteurs au travers de la signature d'un engagement officiel avec les autorités politiques. L'objectif est de recueillir l'engagement de plus d'un tiers de la restauration collective en Wallonie d'ici fin de l'année 2021, en termes de nombres de repas servis et de cantines impliquées.

Ainsi, si votre établissement dispose d'une cantine, le « Green Deal cantines durables » donne la possibilité à chaque école d'intégrer sur une période de trois années de nouvelles pratiques en faveur d'un système alimentaire durable. Il s'agit d'obtenir des avancées au sein de divers axes de travail présentés dans les pages qui suivent ainsi que sur le site Internet greendeal.walloniedemain.be. Concrètement, vous pouvez augmenter votre offre de produits locaux, renforcer l'usage d'aliments équitables, améliorer l'équilibre et la saveur de vos repas, réduire le gaspillage et les déchets ou encore œuvrer à une meilleure inclusion sociale.

Une participation au Green Deal « cantines durables » vous permettra:

- d'œuvrer à la transition vers un système alimentaire plus durable,
- d'avancer collectivement dans la même direction,
- de partager des informations et bonnes pratiques entre pairs,
- de collaborer avec de nouveaux partenaires pour se renforcer mutuellement.

En espérant que vous partagiez comme nous cet engagement, nous vous invitons à découvrir ci-après le descriptif du « Green Deal cantines durables ».

Pour les écoles bruxelloises, le programme « Good Food » développé par Bruxelles Environnement offre une multitude d'outils en matière d'alimentation durable accessibles via le site Internet <https://www.goodfood.brussels/fr>.

La Ministre de l'Education,

**Le Ministre wallon de l'Environnement
et de la Transition écologique,**

Marie-Martine SCHYNS

Carlo DI ANTONIO

- **Pour une alimentation plus respectueuse de l'humain et de l'environnement**
« Green deal cantines durables »

1. Présentation générale

- **Qu'est-ce qu'un Green Deal ?**

Un Green Deal est un accord volontaire entre des partenaires privés, publics et les autorités politiques pour initier des projets de développement durable ambitieux autour d'une thématique spécifique. Il s'agit d'un engagement des signataires à mener de nouvelles actions concrètes à leur niveau et collectivement. Un Green Deal permet d'inciter de nouveaux projets à se mettre en place ou de donner une impulsion nouvelle à des initiatives existantes.

- **Un Green Deal « Cantines durables » en Wallonie**

Ce Green Deal vise à mobiliser les cantines et cuisines de collectivités de tous horizons, ainsi que les acteurs en lien avec ces cantines, afin d'augmenter l'aspect durable des repas qui y sont proposés.

L'objectif est de recueillir l'engagement de plus d'un tiers de la restauration collective en Wallonie d'ici fin 2021, en termes de nombres de repas servis et de cantines impliquées. Les cantines, cuisines et services de restauration collective engagés dans le Green Deal intégreront progressivement durant 3 ans de nouvelles pratiques en faveur d'un système alimentaire durable, et ce, sur chacun des axes suivants :

- Des produits locaux et de saison.
- Des produits respectueux de l'environnement et des animaux.
- Des produits équitables.
- Des repas sains, équilibrés et savoureux.
- La réduction du gaspillage alimentaire et des déchets.
- L'inclusion sociale.

Ces axes de travail peuvent être déclinés de différentes manières, laissant une large marge de manœuvre aux signataires. Chaque signataire choisit les projets concrets qu'il souhaite développer en fonction des réalités de terrain rencontrées et des exigences de son secteur ou marché.

- **Pourquoi participer au Green Deal « Cantines durables » ?**

- Faire partie d'une communauté cohérente et motivée qui partage informations et bonnes pratiques grâce aux outils mis en place par le Green Deal.
- Collaborer avec de nouveaux partenaires, co-construire des projets, mutualiser des ressources, ...
- Améliorer la qualité de vie et le bien-être de vos élèves.
- Participer à la transition vers un système alimentaire durable en Wallonie.
- Œuvrer en faveur des générations futures et de la protection des ressources naturelles.
- Valoriser son image via la cérémonie de signature officielle et la publication des actions « alimentation durable » de son organisation sur le site de référence du Green Deal.
- Dialoguer avec l'administration et les autorités pour étudier et soulever les freins identifiés par la communauté des acteurs.

2. Engagements généraux « CANTINES »

Les « Cantines » signataires s'engagent pendant la durée de ce Green Deal à :

2.1 Mener au minimum une nouvelle action pérenne par axe de travail :

- Des produits locaux et de saison.
- Des produits respectueux de l'environnement et des animaux.
- Des produits équitables.
- Des repas sains, équilibrés et savoureux.
- La réduction du gaspillage alimentaire et des déchets.
- L'inclusion sociale.

Par « action pérenne », il faut entendre des actions menées en continu, tous les jours, ou de manière récurrente, par exemple, une fois par semaine ou plusieurs fois par mois. Il s'agit d'actions ou projets qui perdureront au-delà de 2021. Il ne s'agit pas d'action « one shot » annuelle ou trimestrielle.

Les cantines définissent leurs actions et engagements sur la durée du Green Deal en se référant au point 3 « Actions-types ». Certains engagements et actions peuvent valoir pour plusieurs axes à la fois.

Dans la mise en œuvre de leurs actions, les cantines utiliseront tant que possible les outils de références du Green Deal.

2.2 Mener au minimum une action complémentaire

Soit, à participer à un groupe de travail avec d'autres parties prenantes

Les groupes de travail porteront sur les freins et leviers à l'inscription de la restauration collective dans une transition vers un système alimentaire plus durable. Ces réunions se tiendront au moins deux fois par an. L'objet précis de ces groupes de travail sera précisé sur base des demandes formulées par les parties participantes.

Soit, à mener une action interne supplémentaire de nature structurelle parmi la liste détaillée au point 4

Soit, à participer à la Rencontre annuelle du Green Deal :

Ces rencontres, à raison d'une par année, seront l'occasion de partager des bonnes pratiques en sous-groupes, de valoriser les projets entrepris par les parties participantes, d'analyser les résultats du Green Deal...

2.3 Communiquer sur leurs engagements et actions « Cantines durables »

- vis-à-vis des consommateurs, clients ou usagers de la cantine via : menus, site web, affiches...
- Au minimum, une affiche présentant les engagements pris dans le cadre du Green Deal doit être disposée dans un lieu de passage des clients, usagers et/ou travailleurs pour les informer de la démarche. Un modèle type sera fourni par la coordination.
- vis-à-vis de la communauté « Green Deal » via le réseau : publication sur la page online dédiée aux « parties participantes », contribution à la newsletter, partage d'outils, témoignages ...

2.4 Coopérer concernant les évaluations du Green Deal organisées par le coordinateur

Il sera notamment demandé de compléter et de transmettre selon les documents types qui seront fournis à cet effet :

- une fiche signalétique initiale des pratiques actuelles de la cantine ;
- une « feuille de route » annuelle décrivant brièvement les avancées enregistrées vis-à-vis des engagements pris (actions menées, résultats...).

3. Actions-types « Cantines »

Dans le cadre de ce Green Deal, les signataires « cantines » s'engagent à s'inspirer des actions citées ci-dessous. A chaque « cantine » de choisir les actions précises qu'elle souhaite mener ainsi que l'ampleur de son engagement. Les actions suivies de « ** » seront accompagnées d'outils de références et cadres de travail.

- Intégrer plus de légumes locaux et de saison**.
- Intégrer plus de fruits locaux, belges et européens de saison**.
- Intégrer plus de produits de proximité ; régionaux ou belges**.
- Choisir des labels locaux de qualité différenciée pour la viande**.
- Se fournir en direct chez un producteur wallon.
- Intégrer plus de poissons issus de la pêche belge **.

Intégrer plus de produits respectueux de l'environnement et des animaux

- Intégrer plus de produits de l'agriculture biologique**.
- Intégrer plus de produits de l'agriculture à haute qualité environnementale ou issus de pratiques d'agroécologie¹ (pratiques certifiées et détaillées par le producteur)**.
- Privilégier des viandes issues des élevages extensifs les plus respectueux des animaux**.
- Renoncer aux espèces menacées de poissons et privilégier les labels durables (MSC, ASC...)**.

Intégrer plus de produits équitables

- Choisir des circuits courts et des coopératives de producteurs wallons pour certains produits de chez nous.
- Choisir des produits disposant d'un label ou d'une démarche équitable local : Prix justes...**
- Choisir des produits issus du commerce équitable pour les produits importés de loin : Fairtrade, ...**

Proposer plus de repas sains, équilibrés & savoureux

- Mieux suivre les recommandations nutritionnelles du PNNS², en donnant la priorité :
 - aux grammages de légumes (au moins 200g - grammage cru) **.
 - à l'intégration de fruits frais dans les menus, desserts et collations.

¹ Caractéristiques principales pour l'Elevage : alimentation bio ; parcours extérieur ; et pour les légumes : semences et plants Bio, engagement de ne pas utiliser de pesticides chimiques de synthèse.

² Les exigences nutritionnelles sont spécifiquement contenues dans la publication du Conseil Supérieur de la Santé n° 9285 : Recommandations nutritionnelles pour la Belgique, Révision 2016, publiée le 22 septembre 2016. De plus, un PWNS-BE et un PWNS-BE-A, un Plan Wallon de Nutrition et Santé et un PWNS pour le bien-être des Aînés sont en cours de préparation par l'AviQ et sera également la base de ce Green Deal.

- aux justes portions de protéines et à l'alternance des sources :
- animales (viandes, poissons, œufs et fromages) et
- végétales (association céréales et légumineuses, tofu, seitan, qorn...)**.

Proposer plus de repas sains, équilibrés & savoureux (SUITE)

- Opter pour des produits peu transformés :
 - Privilégier les produits frais pour les légumes, fruits, poissons, et viandes.
 - Privilégier les produits issus de la 1^{ère} et 4^{ème} gamme, utiliser avec parcimonie la 3^{ème} gamme et réduire au strict minimum les 2 et 5^{èmes} gammes.
 - Augmenter la part des soupes composées de légumes frais
 - Les légumes représentent de 45 à 60% du volume total et sans glutamate.
 - Augmenter la part de desserts « faits maison ».
- Varier les menus et introduire de nouvelles denrées aux propriétés gustatives et nutritionnelles intéressantes : oléagineux, céréales, légumineuses, épices, condiments...
- Minimiser les huiles végétales hydrogénées (margarines végétales...) et celles contenant beaucoup de graisses saturées (palme, coco...) et favoriser les huiles mieux équilibrées (colza, olive, tournesol...)
- Réduire les ingrédients à index glycémique élevé (sucres blancs, céréales raffinées...) et augmenter ceux à indice glycémique plus bas (céréales complètes ou semi-complètes...)**.
- Garantir un accès permanent gratuit à l'eau potable.

Réduire le gaspillage alimentaire et les déchets

- Mise en place d'un système de monitoring pour rendre compte du gaspillage alimentaire de la cuisine et de la cantine**.
- Connaître et estimer mieux le nombre de repas quotidiens (via commandes, statistiques...).
- Réduire la quantité dans les assiettes et donner la possibilité de se resservir (en légumes et féculents).
- Ajuster les menus, quantités et horaires aux besoins des bénéficiaires.
- Proposer un cadre agréable et du temps suffisant.
- Sensibiliser les publics au gaspillage et justes portions.
- Réutiliser les restes valorisables de cuisine dans certaines préparations (soupes, gratins...).
- Travailler avec des fiches recettes.
- Utiliser de la vaisselle et des couverts lavables et réutilisables. Eviter le jetable.
- Diminuer les portions individuelles pré-emballées jetables.
- Promouvoir et faciliter l'accès à l'eau du robinet.
- Accompagner le tri des déchets (tout-venant, PMC, papier-carton et verre) et envisager une filière spécifique pour les déchets organiques (biométhanisation, compostage...).

Veiller à plus d'inclusion sociale

- Veiller à garder des prix accessibles. Par exemple, ne pas faire de distinction de prix entre un menu ou plat « durable » et « conventionnel ».
- Mettre en place des actions de solidarité : caisse de solidarité, dons, distributions gratuites...
- Adapter les horaires aux besoins des usagers.

- Mettre en place des collaborations avec des organisations travaillant dans l'aide alimentaire.
- Travailler avec des entreprises issues de l'économie sociale et de l'insertion socio-professionnelle : CISP, EFT, EI, ETA...
- Penser des actions de sensibilisation et de promotion qui veillent à inclure et/ou atteindre les publics défavorisés.

4. Actions complémentaires cantines

Les signataires « Cantines » doivent choisir dans cette liste une « action complémentaire » à laquelle ils s'engagent

A. Soit, participer à un Groupe de travail qui pourrait porter sur :

- Amélioration d'un logiciel qui valorise les axes de travail et critères wallons.
- Amélioration et facilitation de la création de circuits courts wallons pour les cantines.
- Identification de freins réglementaires et législatifs.
- Gestion foodcost, prix de vente et rentabilité tout en intégrant des critères du Green Deal.
- Partage de recettes et astuces pour des menus plus durables (légumes, poissons...).
- Préparation du label wallon pour les Cantines « Manger demain ».

L'objet des groupes de travail sera précisé sur base des demandes formulées par les signataires. Ces groupes de travail se réuniront au moins deux fois par an ; soit 6 fois durant la durée du Green Deal. Ils seront composés de signataires, de partenaires-clés wallons et d'un membre de la coordination du Green Deal.

B. Soit, mener une Action interne supplémentaire parmi celles-ci :

- Signer un accord ou contrat à long terme (un an au moins) avec un producteur wallon (ou à moins de 75 km du lieu de consommation).
- Utiliser une plateforme de gestion de dons alimentaires pour lutter contre le gaspillage.
- Utiliser quotidiennement un logiciel pour objectiver la qualité nutritionnelle et environnementale de vos recettes et mieux communiquer auprès des usagers.
- Utiliser un cahier des charges exemplaire ; de fourniture ou de service (voir exemple dans les outils de références du Green Deal).
- Mettre en place un comité des repas, rassemblant des membres de l'équipe de cuisine et des usagers, pour mieux coordonner les attentes, besoins et avancées en termes d'alimentation durable.
- Se préparer activement à l'obtention du label wallon "Manger demain", et de sa plus haute exigence.
- Prendre les mesures nécessaires pour intégrer structurellement les principes de l'alimentation durable dans la politique de l'organisation (stratégie, plan d'actions à long terme, cahiers des charges, contrats d'approvisionnement, etc.).
- Sensibiliser les opérateurs et les usagers à l'alimentation durable.
- Veiller à la cohérence interne de l'alimentation dans la collectivité.
- Aménager un potager pédagogique.

C. Soit, participer à la Rencontre annuelle d'échange de bonnes pratiques :

Les périodes prévues pour ces rencontres annuelles sont : novembre 2019, novembre 2020 et novembre 2021.

Ces rencontres seront l'occasion de partager des bonnes pratiques en sous-groupes, de s'inspirer mutuellement, de valoriser les projets que vous avez entrepris, les résultats du Green Deal...

Les tables-rondes seront en lien avec les axes de travail du Green Deal : produits locaux et de saison, respectueux de l'environnement, repas sains et savoureux...

5. Calendrier

ETAPES ET MOMENTS CLES	PERIODE PREVUE
Invitation des parties prenantes à participer	Octobre – Décembre 2018
Signature officielle du Green Deal avec un moment presse	Décembre 2018 – Janvier 2019
Publication des actions des signataires	Décembre 2018 – Mars 2019
Mise en œuvre des projets par les signataires : <u>Actions dans les cantines et cuisines</u> : améliorations dans le choix des produits, des menus, des fréquences, des grammages, des achats, des fournisseurs, des cahiers des charges... <u>Actions de soutien des facilitateurs</u> : formations, suivi, groupes de travail, échanges de bonnes pratiques, coaching, création et promotion d'outils de soutien, de monitoring, de gestion... <u>Actions des autorités politiques</u> : engagements politiques, fixation d'objectifs quantifiés, planification, monitoring, financement, travail législatif, réglementaire ...	Décembre 2018 – Décembre 2021

Infos via :

greendeal.walloniedemain.be

Coline Duchesne - c.duchesne@goodplanet.be - 0474 70 22 57