



Par « Cantine », nous entendons toutes les cantines, cuisines et services de restauration collective. Vous trouverez ci-dessous un guide complet sur les engagements qui peuvent être menés en tant que signataire « cantine », et des conseils de rédaction.

Qu'est-ce qu'un Green Deal ?

Un Green Deal est un accord volontaire entre partenaires privés, publics et autorités politiques qui permet d'inciter de nouveaux projets à se mettre en place ou de donner une impulsion nouvelle à des initiatives existantes.

Pour formaliser votre participation au Green Deal « Cantines durables », vous devez :

- ✓ Signer la convention de transition écologique
- ✓ Rédiger votre fiche d'engagements
- ✓ Envoyer votre logo
- ✓ Signer la charte d'utilisation du logo

Tous ces documents sont à remettre à votre chargée de mission territoriale ou à info@greendealcantines.be.

Il est très important de bien rédiger vos engagements car ceux-ci sont la preuve de votre participation au Green Deal et permettront d'assurer un bon suivi de vos actions.

Pour cela, vous trouverez dans ce guide pratique :

A.	ENGAGEMENTS GENERAUX	2
B.	ENGAGEMENTS SPECIFIQUES.....	2
C.	CONSEILS POUR REDIGER LES ENGAGEMENTS SPECIFIQUES « CANTINES »	4
	Qu'entend-on par « objectifs et actions » ?.....	4
	Comment compléter correctement sa fiche d'engagements ?	4
	Comment chiffrer un objectif ?	4
	Exemples de formulation	5
D.	ACTIONS-TYPES « CANTINES »	7
E.	ACTIONS COMPLEMENTAIRES « CANTINES »	10



A. ENGAGEMENTS GENERAUX

1. Communiquer sur le Green Deal :

Concernant ses engagements spécifiques et projets en lien avec le Green Deal :

- via ses propres canaux de communication : site internet, newsletters, affiches, événements, ...
- via le réseau du Green Deal : présentation des projets sur la page « signataires » du site internet, contribution à la newsletter, ...

Concernant l'expérience acquise dans le cadre du Green Deal, être disponible pour partager avec la communauté Green Deal : journée de rencontre annuelle, groupe de travail, partage d'outils...

2. Coopérer concernant les évaluations du Green Deal organisées par le coordinateur :

Il s'agit notamment de compléter et de transmettre au coordinateur :

- une fiche avec ses engagements spécifiques ;
- une « feuille de route » annuelle décrivant brièvement les avancées enregistrées vis-à-vis des engagements pris (actions menées, résultats, ...).

B. ENGAGEMENTS SPECIFIQUES

1. Mener au minimum une nouvelle action pérenne dans chacun des axes de travail suivants :

- A. Des produits locaux et de saison.
- B. Des produits respectueux de l'environnement et des animaux.
- C. Des produits équitables.
- D. Des repas sains, équilibrés et savoureux.
- E. La réduction du gaspillage alimentaire et des déchets.
- F. 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 ¹.

Les « cantines » définissent les actions qu'elles entendent mener sur la durée du Green Deal en se référant aux actions-types « Cantines » présentées au point D. Certaines actions peuvent valoir pour plusieurs axes à la fois. Le Coordinateur vérifie la conformité de ces actions avec les axes de travail.

¹ Celles-ci peuvent être menées en vue de communiquer vis-à-vis des consommateurs mais ne peuvent être prises en compte dans la liste « officielle » des engagements pris en tant que signataire « cantine ».



GREEN DEAL

Cantines Durables

Guide pratique engagements – CANTINES

Certaines actions sont jugées prioritaires par le Green Deal, voir l'annexe actions-type « Cantines ». Les cantines signataires sont encouragées à choisir ces actions en priorité si elles ne sont pas encore implémentées dans leurs pratiques.

Dans la mise en œuvre de leurs actions, les cantines utilisent tant que possible les outils de référence identifiés par le Green Deal (prochainement disponibles sur le site internet www.greendealcantines.be).

La liste des nouvelles actions pérennes peut être adaptée à chaque évaluation annuelle (via la feuille de route).

2. **Mener au minimum une action complémentaire (point E) consistant :**

A. Soit, à participer à un groupe de travail avec d'autres parties participantes.

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. Une liste de propositions est disponible au point E.

B. Soit, à mener une action interne supplémentaire de nature structurelle (point E).

C. 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...



C. CONSEILS POUR REDIGER LES ENGAGEMENTS SPECIFIQUES « CANTINES »

Qu'entend-on par « objectifs et actions » ?

Un objectif est le but que vous vous fixez d'ici 2021 pour intégrer davantage de durabilité dans votre cantine.

Une action est ce qui sera mis en œuvre afin d'atteindre l'objectif fixé.

Comment compléter correctement sa fiche d'engagements ?

Pour compléter correctement les engagements spécifiques « Cantines », il faut :

- Au **minimum 1 objectif et 1 action pour chaque axe de travail** (voir point B)
→ il est possible d'avoir plusieurs objectifs et/ou plusieurs actions pour un axe mais il en faut au minimum 1 par axe ;
- Que les **objectifs** soient **chiffrés** ;
- Que les **objectifs et actions soient liés** (les actions permettent d'atteindre l'objectif) ;
- Que les **actions** soient **pérennes** et qu'elles soient **nouvelles** ou amplifient une action existante.

Il faut, en outre, choisir **au minimum 1 action complémentaire** parmi : suivre un atelier Green Deal / réaliser une action complémentaire / participer à la rencontre annuelle Green Deal. Ces actions complémentaires proposées sont détaillées dans la fiche d'engagements.

Comment chiffrer un objectif ?

Chiffrer votre objectif est utile pour vous permettre de mesurer vos avancées et plus globalement, pour évaluer la contribution du Green Deal « Cantines Durables » à la transition du système alimentaire wallon.

Concrètement, vous pouvez chiffrer vos objectifs de différentes manières (*ex. 3 légumes locaux par semaine, 20 % des achats en produits BIO, 100 % du café est équitable, proposer chaque jour 1 potage de légumes frais*).

NB : Si vous utilisez des pourcentages, veillez à disposer des outils adéquats pour les mesurer.



GREEN DEAL

Cantines Durables

Guide pratique engagements – CANTINES

Exemples de formulation

Afin de vous inspirer et vous aider à identifier vos objectifs, vous trouverez au point D, pour chaque axe de travail du Green Deal « Cantines durables », des pistes de thématiques.

Concernant la formulation des objectifs et actions, voici quelques exemples concrets :

Axe de travail 1 : Plus de produits locaux et de saison

- Objectif : Fin 2021, un produit laitier d'origine locale est proposé chaque semaine dans la cantine de notre établissement.
- Action : Identifier et rencontrer les coopératives ou producteurs laitiers locaux afin de mettre en place un partenariat.

Axe de travail 2 : Plus de produits respectueux de l'environnement et des animaux

- Objectif : Fin 2021, 100 % des œufs sont issus d'exploitation avec élevage en plein air.
- Action : Identifier le fournisseur et opérationnaliser l'approvisionnement.

Axe de travail 3 : Des produits plus équitables

- Objectif : Fin 2021, proposer chaque semaine au moins un produit issu d'une coopérative de producteurs locaux, labellisé « prix juste » ou commerce équitable.
- Action : Recenser les produits équitables et les fournisseurs potentiels auprès des organismes ad hoc en vue d'intégrer des produits équitables dans nos menus.
- Objectif : Fin 2021, les préparations à base de chocolat sont réalisées avec du chocolat équitable.
- Actions :
 - Tester et remplacer le chocolat actuellement utilisé par du chocolat équitable.
 - Sensibiliser les usagers sur les conséquences sociales du produit (via un organisme spécialisé en éducation au développement durable).

Axe de travail 4 : Repas sains, équilibrés et savoureux

- Objectif : Fin 2021, proposer chaque jour une soupe de légumes frais.
- Actions :
 - Revoir avec le personnel de cuisine leur organisation du travail afin de pouvoir intégrer davantage de légumes frais (lavage, découpe ...).
 - Mener des actions d'éducation au goût.
 - Acquérir le matériel nécessaire.



GREEN DEAL

Cantines Durables

Guide pratique engagements – CANTINES

Axe de travail 5 : Réduire le gaspillage alimentaire et les déchets

- Objectif : D'ici 2021, avoir réduit de 20 % le gaspillage alimentaire.
- Actions :
 - Permettre au mangeur de déterminer la quantité de nourriture dans son assiette en fonction de son appétit.
 - Sensibiliser le personnel à la problématique et construire avec lui un plan d'actions spécifique.
 - Mettre en place un système de pesage des déchets alimentaires afin d'évaluer les quantités gaspillées et d'adapter les quantités produites.

Axe de travail 6 : Inclusion sociale

- Objectif : Fin 2021, proposer 100h de formation/an à destination d'un public éloigné de l'emploi (article 60, stagiaires écoles en alternance, ...).
- Action : Prendre contact avec les CPAS et centres de formation afin d'établir des partenariats et accueillir des stagiaires.



D. 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 (sous-axes de travail) qu'elle souhaite mener ainsi que l'ampleur de son engagement.

- En souligné, les actions jugées prioritaires par le Green Deal. Les cantines signataires sont encouragées à choisir ces actions en priorité si elles ne sont pas encore implémentées dans leurs pratiques.
- Les actions suivies d'astérisques seront accompagnées de références, les outils « ** » seront prochainement disponibles, ceux « *** » seront développés dans un second temps.

Des produits locaux et de saison

- Intégrer plus de légumes locaux et de saison**.
- Intégrer plus de fruits locaux, belges et européens, de saison**.
- Intégrer plus de produits wallons : produits laitiers, fromages, viandes ...
- Communiquer sur les producteurs qui fournissent la cuisine.
- Choisir des labels locaux de qualité différenciée pour la viande***.
- Se fournir en direct chez un producteur wallon.
- ...

Des 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'agroécologie***.
- Privilégier des viandes et œufs issus d'élevages extensifs les plus respectueux des animaux**.
- Renoncer aux espèces menacées de poissons et privilégier les labels durables (MSC, ASC...)**.
- ...

Des produits équitables

- Pour les produits de chez nous,
 - choisir des circuits courts, acheter en direct chez le producteur et/ou via des coopératives de producteurs wallons.
 - choisir des produits disposant d'un label ou d'une démarche équitable locale : Prix justes ...
- Pour les produits importés de loin, choisir des produits issus du commerce équitable : Fairtrade, ...**
- ...



Des 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.
 - 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...)**.*.
- 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 45 à 60% de légumes 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 (farines et céréales complètes ou semi-complètes...).
- Garantir un accès permanent gratuit à l'eau potable.
- ...

Réduire le gaspillage alimentaire et les déchets

- Promouvoir, permettre et faciliter l'accès libre et illimité à l'eau du robinet.
- 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...).
- Mieux évaluer la quantité nécessaire 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. Supprimer la vaisselle jetable.
- Diminuer, voire supprimer, les portions individuelles pré-emballées jetables.
- Trier l'ensemble des déchets des utilisateurs de la cantine (tout-venant – PMC -organiques).
- Tri des déchets de la cuisine (tout-venant, PMC, papier-carton et verre) et envisager une filière spécifique pour les déchets organiques (biométhanisation, compostage...).
- ...

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 Plan Wallon de Nutrition et Santé et un PWNS pour le bien-être des Aînés (PWNS-BE et PWNS-BE-A) sont en cours de préparation par l'AviQ et seront également la base de référence de ce Green Deal en terme de santé.



GREEN DEAL

Cantines Durables

Guide pratique engagements – CANTINES

L'inclusion sociale

- Veiller à garantir l'accessibilité financière aux repas pour tous.
- 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.



E. ACTIONS COMPLEMENTAIRES « 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.
- Création de circuits courts wallons pour les cantines.
- Partage d'expériences et rédaction de cahiers des charges types plus « durables ».
- 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...