



**STRATÉGIE « MANGER DEMAIN »,
VERS UN SYSTÈME ALIMENTAIRE
DURABLE EN WALLONIE**





LE CADRE OPÉRATIONNEL



UNE NÉCESSITÉ

L'alimentation est à la croisée de nombreux enjeux de société: satisfaction d'un besoin humain fondamental, contribution à notre qualité de vie et à notre santé, développement économique et création d'emplois, préservation de l'environnement, transmission d'une identité culturelle, etc.

Au niveau mondial, la souveraineté alimentaire semble plus que jamais malmenée : la faim dans le monde repart à la hausse, les prix des aliments sont de plus en plus volatiles, l'agriculture mondiale se porte mal, l'environnement se dégrade, les conséquences du changement climatique commencent à se faire sentir et, dans les pays développés, les maladies liées à une certaine culture de la malbouffe sont en augmentation. Ces signaux sont révélateurs du dysfonctionnement d'un système qui arrive à ses limites.

En réaction à ce constat, une multitude d'acteurs développent toute une série d'initiatives et participent au développement d'un nouveau modèle alimentaire, plus durable.

Quelle alimentation souhaitons-nous pour quel type de société ?

- Les citoyens se questionnent et beaucoup d'entre-eux passent à l'action.
- Le secteur associatif multiplie les projets et les plaidoyers en faveur d'une alimentation plus durable.
- La transformation et la distribution en alimentation durable se diversifient avec ses succès et ses échecs.
- Les producteurs quant à eux font face à des difficultés majeures et tentent de s'adapter.
- Les acteurs politiques déploient certaines mesures et de nombreux projets, chacun à leur niveau de pouvoir.

Au niveau mondial et européen, certaines mesures politiques sont en place :

Au niveau international :

- Les 17 objectifs du développement durable de l'ONU ;
- La « Stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé de 2004 » de l'assemblée mondiale de la santé ;
- Les programmes en faveur d'un développement durable en matière d'alimentation et d'agriculture de la FAO.

Au niveau européen :

- Le « Plan d'Action Européen pour une politique alimentaire et nutritionnelle 2015-2020 » ;
- Résolution du Parlement Européen, janvier 2012, « Éviter le gaspillage des denrées alimentaires : stratégie pour une chaîne alimentaire plus efficace dans l'Union Européenne » ;
- Résolution du Parlement Européen, juillet 2015, « Efficacité des ressources : le passage à une économie circulaire ».

Au niveau régional wallon, l'alimentation est ciblée dans plusieurs stratégies et plans tels que :

- Le Programme Wallon de Lutte contre les Pertes et Gaspillages Alimentaires ;
- Le Plan Stratégique pour le Développement de l'Agriculture Biologique en Wallonie à l'Horizon 2020 ;
- La Stratégie Wallonne de Développement Durable (SWDD) ;
- Le Plan wallon de lutte contre la pauvreté ;
- La Déclaration de Politique Régionale de 2017, fait mention de la poursuite du travail autour de l'alimentation, axe essentiel de la SWDD.

La région de Bruxelles-Capitale s'est quant à elle dotée d'une stratégie alimentation durable transversale appelée « Good Food ». Celle-ci a été une réelle source d'inspiration tout au long de l'élaboration de la stratégie wallonne « Manger Demain ».

Les acteurs politiques wallons ne sont donc pas en reste au vu des nombreux projets et plans d'action touchant à l'alimentation. La difficulté de cette action politique en Wallonie réside dans le caractère transversal de l'alimentation : la santé, l'environnement, l'économie, l'emploi, l'action sociale, l'éducation, l'agriculture, la transition écologique, voilà autant de compétences qui sont concernées. Ce caractère transversal nécessite donc une vision commune et une méthodologie d'action partagée pour rendre l'action politique plus efficace.

La Wallonie a besoin d'une stratégie claire aujourd'hui pour notre système alimentaire de demain :

1. **Les actions politiques existent mais manquent de coordination. Les énergies sont dispersées et les acteurs socio-économiques tout comme les citoyens se perdent par défaut de clarté dans les messages qui leur sont transmis.**

2. Sur base d'une meilleure coordination, les actions doivent également être amplifiées afin d'accélérer la transition.

La présente stratégie répond à ces besoins pour la Wallonie. Elle n'est donc pas un ixième plan d'actions venant s'ajouter à de nombreux autres. **La stratégie « Manger Demain » présente une vision globale, une méthodologie de travail, des actions de gouvernance, une identité commune et un axe thématique prioritaire qui créeront un ciment, gage de cohérence et d'efficacité dans le travail politique wallon de transition vers un système alimentaire durable.**

LE PROCESSUS DE CO-CONSTRUCTION

La seconde Stratégie wallonne de Développement durable, adoptée par le Gouvernement en juillet 2016, a inscrit l'alimentation comme premier axe d'actions. Centré sur l'interface entre les modes de production et de consommation alimentaires, cet axe met un accent particulier sur le soutien aux produits alimentaires locaux. En concordance avec cette stratégie, le Ministre wallon de l'Environnement et de la Transition écologique, Carlo DI ANTONIO, a lancé en juin 2017 les assises de l'alimentation.

Par ces assises, il a souhaité sonder la population et les acteurs du système alimentaire wallon.

Ces assises, parrainées par Olivier De Schutter, ancien rapporteur spécial des Nations Unies pour le droit à l'alimentation, se sont déroulées en trois phases :

1. Elaboration du référentiel « Vers un système alimentaire durable en Wallonie »

A travers un processus participatif, une centaine de structures, actives au cœur du système alimentaire wallon, ont construit ensemble une vision commune de ce que devrait être un système alimentaire durable en Wallonie.

Ce référentiel est un document d'orientation, un cadre structurant pour parler tous ensemble « la même langue » lorsqu'on évoque l'alimentation durable. Il est présenté dans le point suivant « La Vision » et dans son intégralité, en annexe 1 (section 1).

Ce processus a impliqué des représentants des différents maillons de la chaîne de valeur alimentaire en Wallonie (production, transformation, distribution, restauration, consommation), des associations expertes dans les différentes dimensions de l'alimentation, des pouvoirs publics régionaux et locaux, des acteurs de l'action sociale, de l'éducation et de la formation, du développement territorial, des syndicats, etc.

2. Organisation de Forums alimentaires

Des consultations de porteurs de projets locaux et de citoyens se sentant concernés par la thématique sont venues compléter le processus d'élaboration du référentiel. Proches du terrain et portés par des associations ayant un ancrage local fort, les forums alimentaires ont aménagé des espaces de partage d'expériences et de mise en situation. Les participants ont fait écho de nombreux leviers d'action sur lesquels une action politique favoriserait la transition vers un système alimentaire durable.

Une trentaine de forums ont eu lieu partout en Wallonie et ont rassemblé plus de 1.000 participants. Les rapports des forums sont disponibles à l'adresse suivante : www.walloniedemain.be.

La synthèse des leviers d'action identifiés lors de l'élaboration du référentiel et lors des forums est consultable en annexe 1 section 3.

3. Définition d'une Stratégie pour l'alimentation durable en Wallonie

Sur base de ces deux exercices de participation que sont l'élaboration du référentiel et les forums, les leviers d'actions identifiés ont été analysés et structurés pour donner naissance à cette stratégie « Manger Demain ».

L'existence même de cette stratégie a été sollicitée par les participants aux assises : voir l'objectif stratégique 6 du référentiel et le levier d'action « a » énoncé dans la synthèse des leviers d'action (annexe 1).

La stratégie « Manger demain » est co-construite sur base d'un travail participatif conséquent garant d'une connexion forte à la réalité de terrain et aux besoins des citoyens.

LA VISION

Le référentiel « Vers un système alimentaire durable en Wallonie », présenté succinctement ici et disponible dans son intégralité en annexe 1 (section 1), a été élaboré par des représentants d'acteurs régionaux et territoriaux entre juin 2017 et avril 2018.

Ensemble, ils ont dégagé les bases d'un système alimentaire durable pour la Wallonie, en prenant soin de refléter les préoccupations et sensibilités de chacun :

- Une vision transversale de l'alimentation dans ses multiples dimensions
- Un cadre qui mobilise et donne la place à tous
- Un guide pour agir, selon 8 principes généraux et 6 objectifs stratégiques
- Des dizaines d'objectifs opérationnels et leviers d'actions concrets

Le référentiel «Vers un système alimentaire durable en Wallonie» constitue donc en toute logique la vision de la stratégie « Manger Demain ».

Principes généraux du référentiel

La transition vers un système alimentaire durable en Wallonie s'appuie sur les principes généraux suivants, qui s'imposent à chacun :

1. L'exception et la priorité alimentaire: l'alimentation est un besoin humain fondamental
2. La multiplicité des valeurs liées à l'alimentation: l'alimentation n'est pas une simple marchandise
3. L'approche systémique : le système alimentaire doit être abordé dans toute sa complexité
4. L'amélioration continue : la transition vers un système alimentaire durable est continue et ambitieuse
5. La diversité : le système alimentaire wallon est composé de divers modèles, processus et pratiques
6. La collaboration : chaque acteur a une responsabilité et un rôle à jouer, en interaction avec les autres
7. L'équité sociale : tous les acteurs doivent bénéficier de la transition et être capables d'y prendre part
8. La résilience : le système doit résister aux perturbations et limiter l'ampleur des crises

Objectifs du référentiel

Objectif stratégique 1 - Garantir la disponibilité et l'accès de tous à une alimentation relevant d'un système alimentaire durable

Chacun, en Wallonie, doit avoir accès à une alimentation adéquate, issue d'un système alimentaire durable. Cela concerne en particulier les enfants et les jeunes dans les écoles, les seniors dans les maisons de repos ou les personnes en situation précaire. De même, chaque acteur de la chaîne de valeur alimentaire doit pouvoir disposer de moyens de production adéquats, comme un accès à la terre.

Objectif stratégique 2 - Contribuer à la bonne santé et au bien-être des citoyens

Une alimentation de qualité, d'un point de vue sanitaire, nutritionnel et gustatif, doit contribuer au bien-être et à la santé de tous. Il s'agit aussi de lutter contre l'obésité et les maladies liées aux comportements alimentaires. Et puis surtout, un système alimentaire durable doit faire rimer alimentation et plaisirs et permettre de renforcer les liens sociaux.

Objectif stratégique 3 - Générer de la prospérité socio-économique

Un système alimentaire durable doit maintenir et créer des emplois décents. Il doit générer de la valeur ajoutée, la répartir équitablement et contribuer directement au développement territorial de la région. C'est un système qui doit s'appuyer sur les savoir-faire et favoriser l'innovation.

Objectif stratégique 4 - Préserver l'environnement

Un système alimentaire durable doit participer activement à la lutte contre les changements climatiques et à la perte de biodiversité. Il doit exploiter les ressources naturelles de manière optimale et limiter les pertes et les gaspillages alimentaires. Il doit également garantir un niveau de bien-être animal élevé.

Objectif stratégique 5 - Offrir un niveau de connaissances et de compétences élevé en matière de système alimentaire durable

L'éducation et la sensibilisation des citoyens sont fondamentales dans ce système. Il en est de même de l'information et du renforcement des capacités des consommateurs et des professionnels. La transition vers un système alimentaire durable doit par ailleurs reposer sur une véritable culture alimentaire régionale.

Objectif stratégique 6 - Mettre en œuvre des mécanismes de gouvernance responsables et efficaces

Une gouvernance responsable et efficace est indispensable pour évoluer vers un système alimentaire durable. Elle doit assurer l'ambition et la cohérence des politiques en lien avec le système alimentaire wallon, tout en le situant dans un cadre mondial. Une telle gouvernance doit reposer sur une dynamique participative et collaborative incluant l'ensemble des acteurs du système, et sur l'exemplarité des pouvoirs publics.

LES PRINCIPES DIRECTEURS

L'alimentation nous concerne tous, pour nous-même, nos proches, nos enfants, ... Il faut aménager une place à tous ceux qui souhaitent s'engager dans une transition du système alimentaire wallon. Que ce soit pour l'élaboration, la mise en œuvre ou l'évaluation d'une stratégie d'action, cette place à prendre doit s'intégrer dans une vision globale, partagée et concertée (chapitre précédent : « La Vision »), et porté par une identité commune.

La transition du système alimentaire relève d'un projet de société qu'il faut mettre en place avec les acteurs et pour les acteurs. L'alimentation est quant à elle un sujet trans-sectoriel qui nécessite la coordination de tous ses volets d'activités. Cette coordination permettra d'assurer la convergence effective, le renforcement mutuel et une complémentarité harmonieuse des projets de transition vers un système alimentaire durable.

Un travail de démocratie participative doit guider les autorités politiques dans leurs décisions en termes d'alimentation durable en s'inspirant de la définition de l'Etat apprenant développée par Olivier De Schutter. Dans le cadre de cette stratégie, le rôle des autorités politiques est donc celui d'apprenant, de facilitateur, d'amplificateur, de mise en cohérence et d'arbitrage de ce foisonnement d'initiatives.

Ces principes directeurs desquels découlent le cadre opérationnel et une série de mesures concrètes, sont largement inspirés du travail participatif des assises.

Approche participative

Il existe à l'heure actuelle un foisonnement impressionnant d'initiatives, touchant de près ou de loin à l'alimentation durable.

Nous assistons à un feu d'artifice tiré de toutes parts et marqué par un imaginaire débordant, qui semble sans fin.

Ce sont les citoyens, organisés ou non, qui ouvrent le champ des possibles. Il est important de les écouter et de s'en inspirer pour mettre en place des actions à l'échelle régionale. Les initiatives locales émergentes reflètent les attentes des acteurs et les réalités de terrain. Elles ne pourront perdurer dans le temps et faire école que si elles sont écoutées et soutenues et ce, à un niveau local mais aussi régional.

L'approche participative est en ce sens la pierre angulaire de cette stratégie. Elle doit imprégner chacun des travaux de réflexion, d'élaboration, de mise en œuvre et d'évaluation menés dans ce cadre.

Pour répondre à cela, trois mesures sont prises:

- Mettre en place des conseils de politiques alimentaires (CPA) (Mesure 2)
- Organiser des assises de l'alimentation durable en Wallonie tous les 5 ans (Mesure 7)
- Utiliser la liste des leviers d'action identifiés par les participants aux assises comme source pour la mise en œuvre de projets pilotes (Mesure 10)

Coordination

Il est essentiel que cette stratégie soit pilotée par un organe centralisateur, clairement identifié par tous. Cet organe jouera le rôle de courroie de transmission entre les différents acteurs et s'assurera de garder une vision globale de la dynamique de transition vers un système alimentaire durable, au travers de la coordination de la mise en œuvre de la stratégie.

Pour répondre à cela, une mesure est prise:

- Mise en place d'une structure de coordination de la stratégie « Manger Demain » (Mesure 1)

Collaboration et transversalité

L'objectif de la stratégie est d'aménager un cadre au sein duquel les initiatives locales et régionales se placeront, se coordonneront et se développeront. Pour cela, un espace d'échange entre les différents acteurs, en ce compris les acteurs politiques, doit être aménagé.

La thématique de l'alimentation a cette particularité de ne pas constituer une compétence politique à part entière. Elle est en effet dispersée entre diverses compétences ministérielles mais aussi diverses administrations et divers niveaux de pouvoirs.

Même si cette stratégie est portée par le Ministre de l'Environnement et de la Transition écologique, elle se doit d'être intégrée dans l'ensemble des autres compétences ministérielles concernées : l'agriculture, la santé, l'action sociale, l'emploi, l'économie, l'éducation, ... Chacune des autorités politiques concernées est bien consciente de l'importance d'agir en faveur de l'alimentation durable et la preuve en est qu'une multitude de projets sont initiés. Cependant, peu de réelle concertation existe à ce jour ce qui rend l'action globale peu cohérente. Par souci d'efficacité et de transparence par rapport aux publics cibles et aux acteurs, cette concertation des autorités politiques devient une priorité.

Pour répondre à cela, deux mesures sont prises:

- Coordination des politiques en lien avec l'alimentation durable (Mesure 3)
- Analyse et mise en synergie des différents plans d'actions gouvernementaux en lien avec l'alimentation durable (Mesure 9)

Il est important que ces acteurs politiques se coordonnent mais il est aussi essentiel qu'un dialogue s'installe entre l'ensemble des acteurs engagés dans un processus de transition de notre système alimentaire, notamment via la Mesure 2 concernant la mise en place de conseils de politiques alimentaires.

Identité

Les initiatives d'alimentation durable en Wallonie sont nombreuses et diverses. Comme expliqué, la stratégie vise à injecter de la cohérence dans ces initiatives, elle veut jouer le rôle de ciment entre les diverses actions proposées. Pour cela, il est nécessaire qu'elle véhicule une identité commune autour des actions d'alimentation durable qui soit clairement identifiable par tous. Pour qu'une dynamique globale de transition se mette en place, il faut que les acteurs s'identifient à un récit commun, à des valeurs partagées.

Pour répondre à cela, deux mesures sont prises:

- Diffusion d'une identité commune pour l'alimentation durable en Wallonie (Mesure 4)
- Développement et animation d'un portail web (Mesure 5)

Efficience

Les chantiers possibles en alimentation durable sont nombreux, comme en témoignent les leviers d'actions identifiés par le référentiel et les forums alimentaires.

Pour accélérer une transition déjà en marche sur un thème lié à des habitudes, des comportements, une histoire, une culture, il faut concentrer l'énergie mise à notre disposition.

Pour accélérer le mouvement, il faut atteindre un effet d'entraînement. Il faut pour cela toucher une masse importante de la population en concentrant les moyens d'action dans un secteur précis à fort potentiel de dissémination. Cela ne signifie pas que les efforts dans d'autres secteurs doivent être stoppés mais cela implique une réelle concentration de ces efforts. Cette concentration d'efforts est décrite dans un plan d'action spécifique faisant partie du cadre opérationnel de la stratégie.

Pour répondre à cela, une mesure est prise:

- Choix d'une thématique prioritaire de concentration des efforts en termes d'alimentation durable tous les 3 ans (Mesure 8 et annexe 2)

Continuité

Une série de plans d'action gouvernementaux en lien avec l'alimentation existent ou sont à venir. L'objectif est de travailler en continuité avec ces plans gouvernementaux en créant des ponts entre les différentes actions proposées pour qu'elles s'articulent et se renforcent dans l'atteinte des objectifs de la stratégie.

Pour répondre à cela, une mesure est prise:

- Analyse et mise en synergie des différents plans d'action gouvernementaux en lien avec l'alimentation durable (Mesure 9)

Monitoring

Afin de pouvoir orienter, suivre et évaluer la transition du système alimentaire wallon, il est indispensable de disposer d'indicateurs clés appropriés.

Certaines données et/ou indicateurs quantitatifs existent actuellement mais sont dispersés entre diverses structures et ne sont pas exploités afin de donner une vision d'ensemble du système alimentaire wallon et des différents piliers du développement durable. D'autres sont inexistantes et devraient être récoltées/développées à cette fin.

Pour répondre à cela, une mesure est prise:

- Tenue d'un baromètre de l'alimentation durable en Wallonie (Mesure 6)

Evolution

L'évolution de cette stratégie suivra un tempo en trois temps :

tous les 3 ans,

- une nouvelle thématique prioritaire sera définie conformément à la Mesure 8.
- cette nouvelle thématique accompagnée de son plan d'actions spécifique seront proposés au Gouvernement wallon
- un bilan du plan d'actions précédent sera présenté au Gouvernement wallon

tous les 5 ans,

- une évaluation globale de la stratégie sera présentée au Gouvernement wallon
- sur base de cette évaluation, des assises de l'alimentation durable seront organisées en Wallonie (Mesure 7) afin de consulter à nouveau les acteurs
- un rapport des assises, reprenant les leviers d'action identifiés sera présenté au gouvernement wallon et guidera à son tour la mise en œuvre des Mesures 8 et 10.

tous les 10 ans,

- en fonction des points précédents, la stratégie sera revue et sa version adaptée sera présentée au Gouvernement wallon pour les 10 années qui suivent

Ces points seront pilotés par un conseil de politique alimentaire au niveau régional (Mesure 2) avec le soutien d'une structure de coordination (Mesure 1) et en collaboration étroite avec le SPW-DDD et son baromètre de l'alimentation durable (Mesure 6).

LE CADRE OPÉRATIONNEL

Une série de leviers d'action ont été identifiés par les participants aux assises de l'alimentation durable (annexe 1). Ils constituent la base sur lesquels les principes directeurs et les mesures qui en découlent ont été définis.

Pour chaque mesure de cette stratégie, les références des objectifs stratégiques (OS) du référentiel, ainsi que les références des leviers d'action rassemblés dans l'annexe 1 sont mentionnés.

Ce cadre opérationnel a la particularité de présenter des mesures principalement liées aux principes directeurs de la stratégie. C'est en effet une méthode de travail qui manquait cruellement pour la Wallonie; de nombreuses actions opérationnelles, réparties dans de nombreux plans gouvernementaux étant déjà prévues.

La majorité des mesures procurent donc un cadre général de travail avec lequel viennent s'articuler les plans d'actions en lien avec l'alimentation. Les mesures 3 et 9 visent à rechercher davantage de cohérence entre ces plans d'actions, en concordance avec la méthode de travail définie. Un nouveau plan d'actions spécifique est proposé et cible la thématique prioritaire choisie (Mesure 8 et annexe 2). La Mesure 10 quant-à-elle se repose entièrement sur les leviers d'action des assises comme source d'inspiration incontournable pour la mise en œuvre de projets pilotes en alimentation durable.

Pour la mise en œuvre de celles-ci, le Gouvernement a réservé une « enveloppe alimentation durable » d'1.000.000€ annuels dans le budget général des dépenses 2019 de la Région. D'autre part, un budget renouvelable de 2.250.000€ (3x750.000€) est prévu pour le financement d'une structure de coordination (Mesure 1) pour les trois prochaines années

Ces 10 mesures sont présentées ci-dessous et constituent le cadre opérationnel.

Cadre opérationnel :

Une méthode de travail qui vient s'articuler avec :

- **l'ensemble des plans d'actions existants ou à venir**
- **le plan d'actions spécifique relatif à la thématique prioritaire choisie (Mesure 8)**
- **les projets pilotes guidés par la liste des leviers d'action en annexe 1 (Mesure 10)**

Mesure 1 - Mise en place d'une structure de Coordination de la stratégie « Manger Demain »

OS 6 – Leviers a

La transition vers un système alimentaire durable en Wallonie est un processus ambitieux qui nécessite une continuité dans le temps, une approche et un accompagnement harmonisés, un travail partagé avec les acteurs sur base de valeurs communes, la diffusion d'une identité forte et des moyens humains en suffisance.

Il est donc essentiel que cette stratégie soit pilotée par un organe centralisateur, clairement identifié par tous. Cet organe jouera le rôle de courroie de transmission entre les différents acteurs et s'assurera de garder une vision globale de la dynamique de transition, au travers de la coordination de la mise en œuvre de la stratégie.

La participation des acteurs, ayant démontré toute sa plus-value dans la préparation de la stratégie, doit guider la conduite de celle-ci. Cette structure de coordination aura pour but de faciliter la transition du système alimentaire wallon vers un système alimentaire durable, basé sur le Référentiel "Vers un système alimentaire durable en Wallonie".

Elle a pour missions générales :

- D'offrir à la société un niveau de connaissances et de compétences élevé en matière de système alimentaire durable wallon
- Du fait du caractère transversal de l'alimentation, de contribuer à renforcer la cohérence des politiques wallonnes en lien avec le système alimentaire.
- D'améliorer la connaissance mutuelle et renforcer la collaboration entre les acteurs du système alimentaire wallon.
- De construire et diffuser une identité wallonne de l'alimentation durable, partagée par un maximum d'acteurs, auprès de la population.
- De coordonner la mise en œuvre d'une stratégie wallonne de l'alimentation durable, partagée par un maximum d'acteurs.

Coût : 10 ETP + moyens de fonctionnement (750.000 € annuels)

Mesure 2 - Mise en place de conseils de politiques alimentaires (CPA) aux niveaux local et régional

OS2 – Levier a

OS6 – Leviers c, h, j, m

Comme déjà dit, l'alimentation est à la croisée de nombreux enjeux sociétaux. L'adoption d'une vision intégrée de tous ces enjeux est essentielle pour guider la transition vers un système plus durable.

Lors de l'élaboration du référentiel ainsi que lors des forums, des structures de gouvernance collaborative rassemblant des acteurs de chacune des dimensions liées à l'alimentation a été réclamée à de nombreuses reprises. Outre l'échange de regards croisés sur différents aspects de l'alimentation durable, ces CPA permettent également une approche bottom-up de la transition. Les initiatives des acteurs de terrain remontent au niveau des CPA et sont analysées et diffusées via les autres CPA.

1. Au niveau Régional

Un Collège wallon de l'Alimentation Durable (CwAD) permettra de rassembler des expertises complémentaires pour enrichir les connaissances sectorielles et/ou individuelles et concrétiser une vision de l'alimentation durable de façon à la fois holistique et inspirée des réalités du terrain.

Il existe au niveau fédéral un Conseil consultatif en matière de politique alimentaire et d'utilisation d'autres produits de consommation. Ce conseil consultatif est axé principalement sur la protection de la santé des consommateurs et dépend du Ministère fédéral de la santé publique et de l'environnement. Les objectifs sont donc assez éloignés de ceux du CwAD.

Un Conseil Consultatif de l'Alimentation Durable avec des objectifs proches de ceux du CwAD existe à Bruxelles. Il a été instauré dans le cadre de la stratégie Good Food.

Enfin, une analyse de faisabilité a été effectuée par l'APES-Ulège à la demande du Ministre wallon en charge de la santé. Cette analyse, publiée en mars 2018 a porté sur « L'opportunité de mettre en place une plateforme réunissant les acteurs de l'offre liée à l'alimentation en se focalisant sur la santé ». Selon leur étude, la mise en place d'une telle structure dynamique sur le long terme semble être intéressante si l'on veut assurer une continuité dans la mise en place et le suivi, dans le cas étudié, du PPPSanté H2030 au travers des législatures.

Une de leur conclusion est aussi la suivante : « Mettre en place une plateforme régionale de l'alimentation avec des objectifs santé et de développement durable rendra effective et concrète la réalisation d'un travail commun sur les objectifs choisis ainsi que la définition d'indicateurs. ».

Le Collège wallon de l'Alimentation Durable (CwAD) sera épaulé par la structure de coordination grâce principalement à un travail d'animation et de secrétariat. Il travaillera également en lien avec le SPW-DDD, notamment pour l'organisation des assises de l'alimentation (Mesure 7).

Le CwAD a pour mission :

- d'évaluer la mise en œuvre de la stratégie, de faire des propositions d'amélioration et d'amendement si nécessaire ;
- sur base des évaluations, d'élaborer des propositions d'évolution de cette stratégie (plan d'actions spécifique, ...) ;
- d'identifier et de proposer des solutions co-construites, innovantes, transdisciplinaires et coordonnées au service de la stratégie « Manger Demain » ;
- de permettre un échange d'information entre les différents acteurs liés à l'alimentation ;
- d'émettre des avis dans le domaine de l'alimentation durable ;
- d'analyser, de capitaliser et de diffuser les bonnes pratiques émergentes au sein des conseils de politiques alimentaires fonctionnant à un niveau plus local.

Ce collège se composera de représentants et d'intervenants des différents acteurs du système alimentaire wallon : production, transformation, distribution, restauration, consommation, ..., mais aussi des secteurs de la santé, de l'environnement et des déchets, de l'éducation, de la recherche, de l'action sociale, ..., issus tant des secteurs public, privé qu'associatif et des différents niveaux de pouvoirs selon la clé de répartition suivante :

- la catégorie A : constituée des autorités politiques (tous niveaux de pouvoir confondus)
- la catégorie B : constituée des administrations publiques
- la catégorie C : constituée des fédérations interprofessionnelles et associations professionnelles
- la catégorie D : constituée du secteur associatif
- la catégorie E : constituée du secteur de la recherche
- la catégorie F : constituée du secteur des entreprises agricoles
- la catégorie G : constituée du secteur des entreprises (autres qu'agricoles)
- la catégorie H : constituée de citoyens, consommateurs

Un équilibre sera respecté dans la représentation, chacune de ces catégories ne pouvant représenter plus de 25% de l'ensemble des membres.

Un appel officiel à participation sera lancé par le SPW-DDD sur base d'une plus-value claire à apporter par les membres du CwAD à la transition du système alimentaire en Wallonie.

Des sous-groupes thématiques ou par type d'acteurs pourront être constitués pour approfondir les discussions.

Coût : 0,5 ETP issu de la structure de coordination pour le secrétariat et l'animation du CwAD (compris dans la Mesure 1) + d'éventuelles prestations d'animation plus pointues

2. Au niveau local

En laissant libre cours à l'imaginaire collectif, les initiatives locales de réflexion et de mise en œuvre de dynamiques de transition en alimentation durable, seront encouragées et une aide à leur structuration sera apportée.

Que ce soit au niveau d'un village, d'une commune, de plusieurs communes, ou encore d'une province, l'objectif est d'arriver à mettre en place un réseau de CPA en Wallonie et de tisser une toile grâce à laquelle les dynamiques, les informations, les réflexions et les innovations seront largement relayées. Cela apportera une meilleure connaissance du phénomène de transition et permettra que la dynamique s'autoalimente des initiatives et réflexions de chacun.

Pour ce faire, sur base d'une sollicitation locale, la structure de coordination apportera un accompagnement à la mise en place des CPA.

Coût : 1 ETP issu de la structure de coordination pour l'accompagnement des CPA (compris dans la Mesure 1)

Mesure 3 – Coordination des politiques en lien avec l'alimentation durable

OS2 – Levier a

OS6 – Leviers d, e, h

La préparation de cette stratégie et particulièrement du plan d'action spécifique présenté en annexe 2, a permis de mettre en place des réunions régulières entre les principaux cabinets concernés. Lors de ces réunions, les participants ont souligné l'intérêt d'un échange autour des actions en cours et à venir en lien avec l'alimentation. L'exemple le plus flagrant concerne les différents appels à projets concernant l'alimentation dans les écoles et les différentes mesures prises pour l'accompagnement des cantines scolaires.

Cette démarche initiée par ces réunions sera prolongée tout au long de la mise en œuvre de la stratégie. Elles auront lieu au minimum deux fois par an et seront pilotées par le Ministre de la Transition écologique.

Les objectifs principaux de ces réunions sont donc les suivants :

- Effectuer une analyse commune de l'avancée des différents plans d'action en lien avec l'alimentation, sur base notamment du travail effectué dans le cadre de la Mesure 9
- Identifier les besoins éventuellement non couverts par une action politique
- Construire et coordonner le soutien politique des actions sur base des deux points précédents ainsi qu'en se basant sur les leviers d'action identifiés lors des assises (annexe 1)

Mesure 4 - Diffusion d'une identité commune pour l'alimentation durable en Wallonie

OS5 – Levier e

Le terme « durable » est assez polysémique et est souvent utilisé abusivement. Tout ce qui touche au « durable » est donc souvent mal interprété par la majorité des citoyens. C'est donc volontairement que le slogan fédérateur repris ci-dessous a repris des termes plus simples et compréhensibles par tous. Ce slogan est neutre, c'est-à-dire qu'il concerne l'ensemble des dimensions liées à l'alimentation durable, qu'il s'agisse de la santé, de l'environnement, de l'économie, ... Il n'est pas moralisateur mais insiste sur l'importance d'une transition aujourd'hui pour assurer une alimentation durable pour notre avenir et celui de nos enfants. Il est aisément mémorisable, ce qui facilitera sa diffusion.

Le visuel fédérateur pour la transition du système alimentaire wallon est le suivant :



« Manger Demain » doit devenir l'identité wallonne pour l'alimentation durable dont les objectifs sont ceux du référentiel « Vers un système alimentaire durable en Wallonie » et dont la stratégie est présentée ici.

Cette identité sera véhiculée par la structure de coordination. Ses tâches spécifiques seront d'inscrire les projets et initiatives d'alimentation durable sous cette identité, de la faire connaître et de faciliter son appropriation par la population. Ce travail sera grandement facilité par le portail web, objet de la Mesure 5.

Coût : voir Mesure 5

Mesure 5 – Développement et animation d'un portail web

OS2 – Leviers a, e

OS5 – Levier k

Cette mesure est un outil transversal, essentiel à la réalisation de plusieurs autres. Par sa fonction de réseautage, il sera un lieu de diffusion des informations et travaux en provenance des CPA (Mesure 2). C'est également un outil qui aidera à la diffusion de l'identité « Manger Demain » présentée dans la Mesure 4.

Concrètement, ce portail rassemblera : les initiatives « Manger Demain », des liens vers les acteurs de l'alimentation durable wallons, des informations de fond et de qualité pour le grand public, une série d'outils partagés, une newsletter ...

Coût : 1 ETP issu de la structure de coordination avec un profil communication (compris dans la Mesure 1) + le développement d'un portail (Enveloppe Alimentation Durable) + des prestations externes pour l'élaboration de supports d'information de qualité sur l'alimentation durable (Enveloppe Alimentation Durable)

Mesure 6 - Tenue d'un baromètre de l'alimentation durable en Wallonie

OS6 – Levier b

Sur base des objectifs identifiés dans le référentiel, et des mesures prises par cette stratégie, des indicateurs vont être définis. Ces indicateurs seront principalement quantitatifs mais également qualitatifs (niveau de satisfaction, facilité d'accès, ...). Ils feront la distinction entre l'évolution contextuelle et l'évolution propre à la stratégie.

C'est le SPW – Direction du Développement Durable qui assurera la mise en place et le suivi de ce baromètre, en collaboration avec la DGO3, l'IWEPS et le secteur de la santé.

Coût : Prestation externe de collecte et d'analyse des données, en collaboration avec le SPW –DDD (Enveloppe Alimentation Durable)

Mesure 7 - Organisation des assises de l'alimentation durable en Wallonie

OS6 – Leviers a, h, j

La population et les différents acteurs du système alimentaire wallon doivent être consultés à grande échelle tous les 5 ans. Cette consultation doit être à la base de l'évaluation de la stratégie en cours et de son évolution. Elle doit se faire en étroite collaboration avec le CwAD, en charge de l'évaluation de la stratégie.

Les assises auront les objectifs suivants :

- bilan de la transition vers un système alimentaire durable en Wallonie
- mise à jour du référentiel si nécessaire par des consultations des acteurs
- organisation de forums alimentaires pour définir les nouveaux axes de travail et mise à jour des leviers d'action

Les consultations devront se reposer sur le travail des différents CPA et leur réseau dans toute la Wallonie. C'est le CwAD qui sera en charge de cette mesure avec le soutien du SPW-DDD pour la mise en œuvre.

Coût : Tous les 5 ans : Organisation d'une consultation des acteurs et financement d'associations pour l'organisation de forums et pour la rédaction de rapports (Enveloppe Alimentation Durable)

Mesure 8 - Choix d'une thématique prioritaire de concentration des efforts en termes d'alimentation durable

Les contextes et donc les besoins évoluent et les actions politiques doivent s'y adapter. Tous les 3 ans, un nouvel axe de travail prioritaire sera défini et fera l'objet d'un plan d'actions spécifique. Le choix de cette thématique et le contenu du plan d'actions seront proposés par le CwAD et décidés par le Gouvernement wallon.

A la suite des assises menées en 2017-2018, les acteurs ont pointé la restauration collective comme lieu d'actions stratégique.

OS1 – Leviers g, h, i

OS2 – Leviers a, d, h, i, l, o, p

OS3 – Leviers a, d, i, p, ab

OS4 – Leviers h, i, r

OS5 – Levier p

OS6 – Levier f

Il s'agit en effet d'un secteur qui :

- présente un important potentiel d'accélération de la transition du système alimentaire, tant pour des raisons quantitatives (plus de 220.000 repas y sont servis par jour en Wallonie), que de diffusion d'une culture de changements de comportement (sensibilisation des usagers et de leur entourage) ;
- touche aux multiples dimensions de l'alimentation durable (transversalité) : santé, économie, éducation, environnement, etc. ;
- concerne tous les milieux de vie et toutes les catégories sociales de la population ;
- fait l'objet de nombreux soutiens publics qui gagneraient à être mieux coordonnés.

En outre, le degré de maturité du soutien à ce secteur permet d'envisager une action efficace, les acteurs principaux étant connus et les freins et leviers déjà bien documentés.

Ce plan d'actions est présenté en annexe 2.

Mesure 9 - Analyse et mise en synergie des différents plans d'action gouvernementaux en lien avec l'alimentation durable

OS2 – Levier a

OS6 – Levier d, e

Les plans d'action identifiés dans un premier temps sont les suivants :

- PROGRAMME WALLON DE LUTTE CONTRE LES PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES – Adopté par le GW en 2015 : A prendre en compte dans son ensemble
- PLAN STRATEGIQUE POUR LE DEVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN WALLONIE A L'HORIZON 2020 – Adopté par le GW en 2013 et revu en 2018 – Prendre en compte particulièrement l'action 11.
- DEUXIEME STRATEGIE WALLONNE DE DEVELOPPEMENT DURABLE – Adoptée par le GW en 2015 – Prendre en compte particulièrement l'Axe 1 Alimentation et l'ensemble de ses actions
- PLAN DE LUTTE CONTRE LA PAUVRETE – Nouvelle version adoptée par le GW en 2018 - Particulièrement le point 2.2 sur les épiceries et restaurants sociaux
- PLAN PRÉVENTION ET PROMOTION DE LA SANTÉ EN WALLONIE HORIZON 2030 : Axe "Promotion des modes de vie et des milieux de vie favorables à la santé" – En préparation
- PLAN STRATEGIQUE WALLON EN ENVIRONNEMENT SANTE (ENVieS) – En préparation

Un travail de mise en cohérence de ces différents plans d'actions existants et à venir sera effectué en collaboration avec les porteurs des plans et avec l'appui du SPW-Département du Développement Durable. Ce travail permettra de disposer d'une vue d'ensemble claire de toutes les actions prévues et de pouvoir prendre les mesures nécessaires afin qu'elles soient coordonnées de la façon la plus efficace possible au sein de cette stratégie.

Mesure 10 – Soutien au lancement et à la mise en œuvre de projets pilotes basés sur les leviers d'action identifiés lors des assises de l'alimentation

La liste des leviers d'action, présentée en annexe 1 de ce document, rassemble les leviers identifiés par les acteurs ayant participé à l'élaboration du référentiel mais aussi les leviers identifiés par les participants aux forums alimentaires.

Cette liste est organisée selon la même structure que celle identifiée pour le référentiel. Elle reflète de façon totalement transparente les retours de plus de mille acteurs ou citoyens concernés par l'alimentation durable et doivent en ce sens constituer la source d'inspiration de toute nouvelle action en alimentation durable pour la Wallonie.

Des projets pilotes seront lancés en Wallonie dont les objectifs feront échos à des leviers d'actions identifiés lors des assises. Les stratégies d'action mises en œuvre par ces projets pilotes seront analysées au regard des résultats engendrés. Pour chacun de ces projets, un rapport, sous forme d'un recueil d'expériences sera réalisé et des outils seront élaborés afin de faciliter l'essaiimage des expériences positives.

Ces projets pilotes viennent s'ajouter aux actions menées dans le cadre de la Mesure 7 ainsi que dans le cadre d'autres plans d'actions et devront donc venir les compléter ou les renforcer. Ils s'inscriront donc clairement dans un contexte de dynamiques territoriales multiacteurs et en tiendront compte dans leur montage partenarial et dans leurs actions à mettre en œuvre.

Cette action sera coordonnée par le SPW-DDD sur base des orientations et de la méthodologie proposées par le CwAD.

Coût : Une enveloppe annuelle sera réservée par le Ministre en charge de l'Environnement et de la Transition écologique (Enveloppe Alimentation Durable).



ANNEXE 1

LE RAPPORT DES ASSISES WALLONNES DE L'ALIMENTATION DURABLE 2017-2018







LE RAPPORT DES ASSISES WALLONNES DE L'ALIMENTATION DURABLE 2017-2018

Introduction

Ces dernières années, l'alimentation est devenue un véritable enjeu de société. Alors que beaucoup de citoyens se désintéressent des problématiques de notre époque, on constate que l'alimentation est, à l'inverse, souvent discutée et débattue dans l'espace public par ces derniers.

« Où trouver des informations sur le mode de production des légumes que j'achète ? »

« Comment trouver un équilibre entre mon budget et une alimentation de qualité ? »

« Où acheter des produits assurant une rémunération juste pour le producteur ? »

« Faut-il complètement passer aux produits bio ? »

« Je n'ai pas le temps de cuisiner. Où trouver une alimentation locale et saine malgré tout ? »

Au départ, l'alimentation nous touche tous. Se nourrir est un besoin primaire, l'homme en est dépendant pour survivre. Il paraît donc normal que les citoyens s'en préoccupent. Et pourtant, après la seconde guerre mondiale, les problématiques liées à l'alimentation ont, au fur et à mesure du temps, complètement disparues, considérant que la majorité des européens avaient de quoi se nourrir décemment. En effet, la mondialisation, en marche depuis la fin de la deuxième guerre mondiale, et le développement de l'industrie agro-alimentaire ont poussé le secteur agricole vers un **système ultra productiviste** ayant pour conséquence le déploiement de nouvelles habitudes de consommation chez les citoyens.

Aujourd'hui, de nombreux détracteurs et membres de la société civile montrent du doigt les limites de ce système boulimique. La quête du profit à tout prix a notamment pour corolaire le développement d'effets néfastes sur la santé humaine et sur l'environnement, le manque de transparence au niveau de l'étiquetage, le manque d'équité économique pour les producteurs européens ou non, ... Par conséquent, ces dernières années, **certains acteurs de la chaîne alimentaire ont pris conscience de la nécessité de recentrer leurs activités vers un système alimentaire plus durable.**

Un système alimentaire durable est respectueux de l'environnement, de l'animal, des producteurs et des citoyens.

Bien sûr, ces systèmes alimentaires ont un **coût vraisemblablement plus élevé** que les systèmes alimentaires conventionnels. Ces derniers ne tenant pas compte des externalités qu'ils engendrent sur la santé, l'environnement, la rémunération trop faible des producteurs, ...

Force est de constater que de **nombreux freins limitent encore la diffusion d'une alimentation plus durable** dans nos assiettes : accessibilité financière et géographique, réticences d'une partie du secteur agricole et industriel, obligation juridique des marchés publics, etc. Mais l'un des grands enjeux consiste surtout à induire un changement de mentalité et d'habitudes alimentaires chez les citoyens.

Sans une **prise de conscience collective**, un changement en profondeur du système agricole et alimentaire sera complexe.

Depuis plus de 20 ans, les études démontrent une diminution de la part du revenu dédiée à l'alimentation. Alors qu'au début du siècle dernier, l'alimentation était le poste de dépense le plus important des ménages, avec 60% de la part des revenus dédié, celle-ci ne s'élève aujourd'hui plus qu'à environ 10-15%. La majeure partie des dépenses sont à présent consacrées au logement (36%) suivi des transports (15%). « Viennent ensuite les soins et services personnels (10,1 %), la culture et les loisirs (7,5 %), l'horeca (6,4 %), la santé (4,6 %) et les articles d'habillement et les chaussures (4,3 %) ». On observe donc un glissement des dépenses dédiées à l'alimentation vers d'autres postes, parfois plus anecdotiques. Une **remise en question de nos habitudes financières et de nos priorités** serait donc nécessaire si l'on souhaite pouvoir voir la majorité des ménages changer sa manière de consommer dans les prochaines années.

Enfin, un **changement d'habitudes alimentaires** est nécessaire. Il s'agit de ré-apprendre à cuisiner des produits frais, d'y accorder plus de temps, d'acheter des produits de saison et d'accepter, en conséquence, de disposer d'une variété de produits plus limités.

Malgré la présence de ces freins, force est de constater que de plus en plus de citoyens prennent conscience de ces indispensables changements d'habitudes et de mentalités.

Cela passe nécessairement par une **reterritorialisation du débat alimentaire**. Pour des raisons environnementales, économiques et sociales, le développement de l'alimentation durable est de plus en plus souvent envisagé à l'échelle d'un territoire défini. Les initiatives pour la création et la mise en valeur des circuits-courts alimentaires foisonnent. C'est un signe non-négligeable.

Le processus

En juin 2017, le Ministre wallon de l'Environnement et de la Transition écologique, Carlo DI ANTONIO, a lancé les **Assises de l'Alimentation**. Il a ainsi souhaité sonder la population et les acteurs du système alimentaire wallon afin d'élaborer une stratégie d'actions à l'échelle régionale.

Ces assises, parrainées par Olivier De Schutter, ancien rapporteur spécial des Nations Unies pour le droit à l'alimentation, se sont déroulées en trois phases:

1. Elaboration du référentiel « Vers un système alimentaire durable en Wallonie »

A travers un processus participatif, une centaine de structures, actives au cœur du système alimentaire wallon, ont construit ensemble une **vision commune de ce que devrait être un système alimentaire durable en Wallonie**.

Ce processus a impliqué des représentants des différents maillons de la chaîne de valeur alimentaire en Wallonie (production, transformation, distribution, restauration, consommation), des associations expertes dans les différentes dimensions de l'alimentation, des pouvoirs publics régionaux et locaux, des acteurs de l'action sociale, de l'éducation et de la formation, du développement territorial, des syndicats, etc.

Ce référentiel est un document d'orientation, un cadre structurant qui fait à présent consensus lorsqu'on évoque la thématique de l'alimentation durable.

Il est présenté dans son intégralité dans la section 1 de ce rapport.

2. Organisation de Forums alimentaires

Des consultations de porteurs de projets locaux et de citoyens concernés par la thématique sont venues compléter le processus d'élaboration du référentiel. Proches du terrain et portés par des associations ayant un ancrage local fort, les forums alimentaires ont aménagé des espaces de **partage d'expériences et de mises en situation**. Les participants ont fait écho de nombreux leviers d'action sur lesquels une action politique favoriserait la transition vers un système alimentaire durable.

Une trentaine de forums ont eu lieu partout en Wallonie et ont rassemblé plus de 1.000 participants.

Les modalités de l'organisation de ces derniers sont développées dans la section 2 de ce rapport.

3. Définition d'une Stratégie pour l'alimentation durable en Wallonie

La démarche participative mise en place lors de l'élaboration du référentiel et lors des forums alimentaires a permis de prendre connaissance des attentes des acteurs et citoyens et des leviers d'action à mobiliser pour la transition du système alimentaire durable en Wallonie.

Ainsi, dans la section 3 de ce rapport, vous trouverez une **synthèse des leviers d'action qui ont été identifiés lors du référentiel et lors des forums**. Ces derniers ont été classés conformément aux objectifs identifiés dans le référentiel.

La Stratégie « Manger Demain » a été élaborée sur cette base. C'est donc **une stratégie co-construite sur base d'un travail participatif conséquent garant d'une connexion forte à la réalité de terrain et aux besoins des citoyens**.



SECTION 1 - RÉFÉRENTIEL VERS UN SYSTÈME ALIMENTAIRE DURABLE EN WALLONIE





Vers un système
alimentaire durable
en Wallonie

Le Référentiel



remerciements

aux représentants des structures suivantes
pour leur contribution à l'élaboration du document :

Premier groupe d'acteurs :

Agence pour l'entreprise et l'innovation (AEI), Agence pour une vie de qualité (AViQ), Agence wallonne de l'air et du climat (AwAC), Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité (APAQ-W), Association belge de la recherche et de l'expertise pour des organisations de consommateur (AB-REOC), Association professionnelle du libre-service indépendant en alimentation (APLSIA), Belgian feed association (BFA), Biowallonie, Centre wallon de recherches agronomiques (CRA-W), Collectif stratégies alimentaires (CSA), Collège des producteurs (Socopro), Concertation des organisations représentatives de l'économie sociale (ConcertES), Conseil de la jeunesse, Ecoconso, Fédération belge du commerce équitable (BFTF), Fédération belge du commerce et des services (COMEOS), Fédération de l'industrie alimentaire belge (FEVIA), Fédération inter-environnement Wallonie (IEW), Fédération des services sociaux (FDSS), Fédération Wallonie-Bruxelles (FWB - AG Enseignement), Fédération wallonne de l'agriculture (FWA), Fondation rurale de Wallonie (FRW), Mouvement d'action paysanne (MAP-EPI), Nature&Progrès, Pôle de compétitivité de l'agro-industrie wallonne (Wagralim), Réseau des consommateurs responsables (RCR), Service public de Wallonie (SPW - DGO3 - DGO5 - DGO6), Solidaris Mutualité, Terre-en-vue, Union des agricultrices wallonnes (UAW-FWA), Union des classes moyennes (UCM), Union nationale des agrobiologistes belges (UNAB), Union professionnelle des opérateurs publics du cycle de l'eau en Wallonie (AQUAWAL), Vinçotte agrifood.

Second groupe d'acteurs :

Association 21, Association des provinces wallonnes (APW) et provinces (Brabant wallon, Hainaut, Liège, Luxembourg, Namur), Commissariat général au tourisme (CGT), Fédération des centres publics d'action sociale (CPAS), Fédération des parcs naturels de Wallonie et parc naturel de Gaume, Institut wallon de formation en alternance et des indépendants et petites et moyennes entreprises (IFAPME), Office wallon de la formation professionnelle et de l'emploi (FOREM), Question Santé, Réseau d'information en éducation à l'environnement (Réseau IDée), Réseau wallon de développement rural (RwDR) et groupes d'action locale (GALs Culturalité en Hesbaye brabançonne, Jesuishesbignon.be, Meuse@Campagnes, Pays de Herve, Pays des Condruses), Réseau wallon de lutte contre la pauvreté (RWLP), Syndicats (CGSLB, CSC, FGTB), Union des villes et communes de Wallonie (UVCW), Wallonie Développement et intercommunales de développement économique (BEP, IDEA, IDELUX, IDETA).

Service Public de Wallonie (SPW)

Secrétariat général (SG)

Département du Développement durable

Avril 2018

Dépôt légal : D/2018/11802/29

Editrice responsable : Sylvie Marique,

Secrétaire générale du SPW

Place Joséphine-Charlotte 2

5100 Jambes

Photo couverture : @beats|fotolia

édito



Le développement durable de la Wallonie passe par des choix forts et probablement audacieux ! Parmi ces choix, nous devons - notamment - avoir de l'ambition pour notre système alimentaire.

C'est pour moi un grand plaisir et un honneur d'introduire ce document qui marque une étape importante dans la transition de la Wallonie vers un système alimentaire durable.

D'un côté, les citoyens se questionnent sur leur alimentation et son impact sur leur santé. Ils sont submergés par une série de mauvaises nouvelles relatives à la biodiversité, aux changements climatiques ou à diverses pollutions.

D'autre part, le secteur agricole rencontre des difficultés en Wallonie. Les agriculteurs malgré leur passion du métier, ont de plus en plus de mal à en vivre.

Entre les deux, les autres maillons de la chaîne alimentaire (transformation, distribution, restauration) connaissent eux aussi une série de difficultés.

Nous sommes face à un système complexe avec de nombreux défis, économiques, sociaux et environnementaux, et de multiples acteurs aux intérêts parfois divergents.

Pour réussir la transition vers un système alimentaire durable, je suis persuadé que la politique alimentaire doit être construite avec tous les acteurs, de l'amont à l'aval, de la fourche à la fourchette et de la fourchette à la fourche. L'intérêt collectif en émergera.

Les assises de l'alimentation que j'ai lancées en juin 2017, poursuivent cet objectif. Et ce référentiel de l'alimentation durable en Wallonie en est une des réalisations. Des représentants de plus de 80 structures actives au cœur du système alimentaire wallon y ont participé. Ils se sont rassemblés, ils ont échangé leurs points de vue et ont construit ensemble une vision commune de ce que doit être un système alimentaire durable en Wallonie. Le simple fait d'avoir construit tous ensemble cette vision est une réussite et je les en remercie tous chaleureusement.

Cette vision commune, exprimée dans ce référentiel, est une base essentielle grâce à laquelle nous allons pouvoir construire, multiplier et amplifier des projets porteurs de changements et garantissant un avenir durable à notre système alimentaire et plus largement, à notre développement.

Carlo DI ANTONIO

Ministre wallon de l'Environnement et
de la Transition écologique

Cette initiative participe à la mise en œuvre de l'axe « Alimentation » du plan d'actions de la « Stratégie Wallonne de Développement Durable » portée par l'ensemble du Gouvernement wallon.



SOMMAIRE

PAGE

05

Introduction



PAGE

09

Objectif stratégique 1

**Garantir la disponibilité
et l'accès de tous
à une alimentation
relevant d'un système
alimentaire durable**



PAGE

15

Objectif stratégique 3

**Générer de la prospérité
socio-économique**



PAGE

22

Objectif stratégique 5

**Offrir un niveau de
connaissances et de
compétences élevé
en matière de système
alimentaire durable**

PAGE

08

Principes généraux



PAGE

12

Objectif stratégique 2

**Contribuer
à la bonne santé
et au bien-être
des citoyens**



PAGE

19

Objectif stratégique 4

**Préserver
l'environnement**



PAGE

24

Objectif stratégique 6

**Mettre en œuvre
des mécanismes de
gouvernance responsables
et efficaces**

introduction

La transition vers un système alimentaire durable s'avère de plus en plus indispensable. Les crises sanitaires répétées, la surexploitation des ressources et la destruction des écosystèmes, la « malbouffe » et l'obésité, le déclin de l'emploi agricole et l'endettement des producteurs, etc. en rappellent chaque jour la nécessité et l'urgence.

Pour amorcer et donner forme à cette transition, une série d'initiatives innovantes sont prises en Wallonie, par différents acteurs et à différentes échelles, telles que le projet D'Avenir, le Réseau des acteurs wallons pour une alimentation durable, le mouvement « Agroecology in Action », la Ceinture Aliment-terre liégeoise et bien d'autres.

Le référentiel présenté dans ce document vise à renforcer ces initiatives en :

- rassemblant l'ensemble des acteurs du système alimentaire wallon autour d'une vision partagée d'un système alimentaire durable, dans ses multiples dimensions
- donnant un cadre mobilisateur à tous ces acteurs
- guidant leurs actions vers des objectifs définis
- identifiant certains leviers d'actions à mettre en œuvre pour rencontrer ces objectifs.

Pour construire ce référentiel, un processus participatif impliquant près d'une centaine de structures a été mené par le département du Développement durable du Service public de Wallonie. Deux groupes d'acteurs ont été invités à participer au processus entre juin 2017 et avril 2018 :

- des représentants des acteurs régionaux directement impliqués dans le système alimentaire ont d'abord été réunis à plusieurs reprises pour définir un premier contenu à ce référentiel (fédérations professionnelles, administrations régionales et associations expertes dans les différentes dimensions de l'alimentation)
- des représentants des acteurs territoriaux et / ou plus indirectement impliqués dans le système alimentaire ont ensuite été consultés et invités à faire part de leurs avis sur le projet de référentiel (pouvoirs locaux, acteurs du développement territorial tels que les intercommunales de développement économiques, les GALs et les Parcs naturels, CPAS, syndicats, acteurs de l'éducation et de la formation, etc.).

C'est sur la base de tous les apports reçus que le référentiel a été établi, en prenant soin de refléter les préoccupations et sensibilités de tous les acteurs.

Acteurs de la chaîne de valeur alimentaire

PRODUCTEURS
TRANSFORMATEURS
DISTRIBUTEURS
RESTAURATEURS
CONSOMMATEURS

Autres acteurs du système alimentaire

POUVOIRS PUBLICS
ASSOCIATIONS
ÉDUCATION / FORMATION
RECHERCHE

Le référentiel comprend : **8 principes généraux** et **6 objectifs stratégiques**, dont 4 thématiques et 2 transversaux. Chaque objectif stratégique est décliné en **objectifs opérationnels** et en **leviers d'action**.

PRINCIPES GÉNÉRAUX



GARANTIR LA DISPONIBILITÉ ET L'ACCÈS DE TOUS À UNE ALIMENTATION RELEVANT D'UN SYSTÈME ALIMENTAIRE DURABLE

- Disponibilité
- Accès aux aliments
- Accès aux moyens de production



CONTRIBUER À LA BONNE SANTÉ ET AU BIEN-ÊTRE DES CITOYENS

- Santé
- Épanouissement psycho-social
- Qualité sur les filières



GÉNÉRER DE LA PROSPÉRITÉ SOCIO-ÉCONOMIQUE

- Efficacité et équité socio-économique
 - Compétences, entrepreneuriat et innovation
 - Ancrage territorial



PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT

- Climat
- Biodiversité
- Conservation et régénération des ressources naturelles



OFFRIR UN NIVEAU DE CONNAISSANCES ET DE COMPÉTENCES ÉLEVÉ EN MATIÈRE DE SYSTÈME ALIMENTAIRE DURABLE

- Connaissance
- Éducation, sensibilisation et renforcement des capacités
- Information



METTRE EN ŒUVRE DES MÉCANISMES DE GOUVERNANCE RESPONSABLES ET EFFICACES

- Planification et monitoring
- Transversalité et exemplarité
- Participation et collaboration
 - Approche mondiale

Le référentiel relate aussi les réflexions qui ont porté sur une série de sujets faisant l'objet de questionnements et / ou de positionnements distincts des acteurs lors du processus.

Pour qu'il contribue à accélérer la transition vers un système alimentaire durable en Wallonie, chaque acteur, qu'il soit public ou privé, est invité à situer son action dans l'atteinte des objectifs stratégiques et opérationnels du présent référentiel.

Quelques précisions sont importantes pour bien comprendre le contenu de ce document :

- Issus des discussions et contributions des acteurs consultés pendant une période de temps délimitée, ce référentiel n'a pas la prétention ni la volonté d'être exhaustif. Il reflète ce qui est ressorti comme important pour ces acteurs au cours du processus.
- Aucune hiérarchie n'est établie entre les principes généraux, les objectifs stratégiques, les objectifs opérationnels ou les leviers d'actions. Ils sont mis sur un pied d'égalité et chacun a son importance pour réussir la transition vers un système alimentaire durable en Wallonie. **Un tel système peut être défini comme étant celui qui rencontre l'ensemble des objectifs du référentiel tout en respectant ses principes généraux.**
- Les objectifs du référentiel ne sont pas limités aux compétences régionales dans la mesure où une approche systémique a été adoptée, condition indispensable d'une transition vers un développement durable. Les leviers, portant eux sur les politiques publiques, sont en revanche davantage ciblés sur les compétences propres à la Wallonie.
- Enfin, si le référentiel a été élaboré en tenant compte des initiatives et politiques existantes, il ne les mentionne pas de façon explicite, d'une part pour ne pas alourdir le contenu du document et d'autre part pour rester d'actualité le plus longtemps possible, ce référentiel voulant s'inscrire dans la durée. Il ne s'agit bien évidemment pas d'un appel à « repartir de zéro » et toute opérationnalisation devra tenir compte de l'existant.

Pour qu'il contribue à accélérer la transition vers un système alimentaire durable en Wallonie, chaque acteur, qu'il soit public ou privé, est invité à situer son action dans l'atteinte des objectifs stratégiques et opérationnels du présent référentiel. Celui-ci devrait servir à initier et guider des dynamiques plus opérationnelles, offrir un cadre pour des échanges constructifs entre les nombreux acteurs du système alimentaire wallon, stimuler de nouvelles formes de collaboration, favoriser la recherche de cohérence, etc.

C'est ainsi que l'élaboration de ce référentiel et les travaux qui en découleront contribueront à ce que la Wallonie et la Belgique atteignent en 2030 les 17 objectifs de développement durable adoptés au niveau des Nations unies en 2015. Un défi de taille qui nécessite que tous les acteurs du système alimentaire travaillent ensemble et avec toute l'ambition requise.

PRINCIPES GÉNÉRAUX

La transition vers un système alimentaire durable en Wallonie s'appuie sur les principes généraux suivants, qui s'imposent à chacun :

- **L'exception et la priorité alimentaire** : l'alimentation répond à un besoin humain fondamental. Elle constitue un droit de l'homme reconnu internationalement. À ce titre, l'alimentation est prioritaire, dans la satisfaction des besoins et dans l'affectation des ressources.
- **La multiplicité des valeurs liées à l'alimentation** : outre le fait qu'elle soit vitale, l'alimentation est porteuse de multiples valeurs : nutritionnelle, sociale, culturelle, économique, environnementale, de savoir-faire, etc. Par conséquent, la nourriture ne peut être considérée comme une simple marchandise.
- **L'approche systémique** : le système alimentaire est abordé dans toute sa complexité, en veillant à l'intégration horizontale (prise en compte simultanée des dimensions économiques, sociales et environnementales) et verticale (cohérence entre les niveaux de pouvoir et les échelles géographiques) des politiques.
- **L'amélioration continue** : la transition vers un système alimentaire durable s'opère de manière continue et ambitieuse, en s'appuyant sur les expériences passées, les initiatives actuelles et l'innovation.
- **La diversité** : le système alimentaire wallon est composé d'une diversité de sous-systèmes qui coexistent, caractérisés par différents modèles, processus et pratiques. La transition vers un système alimentaire durable s'appuie sur cette diversité et non sur une approche unique.
- **La collaboration** : la transition vers un système alimentaire durable repose sur une dynamique collective de progrès au sein de laquelle chaque acteur a une responsabilité et un rôle à jouer. Les acteurs travaillent en interaction les uns avec les autres, dans le respect.
- **L'équité sociale** : la transition vers un système alimentaire durable repose sur la recherche d'une plus grande équité sociale, de manière à ce que tous les acteurs bénéficient de cette transition et soient capables d'y prendre part.
- **La résilience** : le système alimentaire wallon présente une faible vulnérabilité et une forte capacité d'évolution. Il résiste aux perturbations, internes ou externes, et limite l'ampleur des crises économiques, sociales et / ou environnementales qui l'affectent.

OBJECTIF STRATÉGIQUE 1



GARANTIR LA DISPONIBILITÉ ET L'ACCÈS DE TOUS À UNE ALIMENTATION RELEVANT D'UN SYSTÈME ALIMENTAIRE DURABLE

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

▷ Disponibilité

1. Développer l'offre en aliments relevant d'un système alimentaire durable

▷ Accès aux aliments

2. Garantir l'accès des personnes défavorisées à une alimentation relevant d'un système alimentaire durable
3. Généraliser l'accès des enfants et des jeunes à une alimentation relevant d'un système alimentaire durable dans les milieux préscolaires, scolaires (primaire, secondaire et supérieur) et périscolaire
4. Généraliser l'accès des personnes âgées à une alimentation relevant d'un système alimentaire durable dans les maisons de repos et les résidences-services
5. Renforcer l'alimentation relevant d'un système alimentaire durable dans la restauration collective

▷ Accès aux moyens de production

6. Protéger la fonction nourricière du sol
7. Garantir et faciliter l'accès à la terre pour la production alimentaire
8. Faciliter la reprise et la création d'exploitations agricoles, d'entreprises de transformation et de structures de distribution alimentaires
9. Faciliter l'accès au matériel de reproduction agricole (végétal et animal) et renforcer sa diversité génétique

LEVIERS D'ACTION

▷ Général

- a. Traduire les obligations découlant du Droit à l'alimentation pour l'autorité publique dans le cadre législatif, en adoptant une approche stratégique transversale et intégrée
- b. Développer une fiscalité et une politique d'aide financière cohérentes en faveur de la disponibilité et de l'accessibilité à une alimentation relevant d'un système alimentaire durable

▷ Accès aux aliments

- c. Renforcer les filets de sécurité sociale de manière à permettre aux personnes défavorisées de réaliser pleinement leur droit à l'alimentation
- d. Développer des approches collectives, non stigmatisantes et émancipatrices avec les publics défavorisés (potagers, cuisines, restaurants sociaux, etc.)



- e. Soutenir les partenariats entre, d'une part, les publics défavorisés et, d'autre part, les agriculteurs, les transformateurs et les distributeurs de produits alimentaires
- f. Veiller à ce que les produits distribués dans le cadre de l'aide alimentaire relèvent d'un système alimentaire durable et le renforce
- g. Améliorer l'accessibilité gratuite à l'eau potable hors domicile, en particulier dans tous les lieux et espaces publics
- h. Analyser les bénéfices de la gratuité des repas scolaires en termes de transition vers un système alimentaire durable, notamment sur base d'expériences pilotes
- i. Développer un programme structurel transversal (de type labellisation) pour inscrire les repas scolaires dans un système alimentaire durable, incluant sensibilisation, formation et accompagnement de l'ensemble des acteurs concernés
- j. Développer un programme structurel transversal (de type labellisation) pour inscrire les repas des maisons de repos et des résidences-services dans un système alimentaire durable, incluant sensibilisation, formation et accompagnement de l'ensemble des acteurs concernés
- k. Faciliter l'accès des écoles aux programmes de distribution existant favorisant un système alimentaire durable (fruit, lait)

▷ Accès aux moyens de production

- l. Maintenir les terres agricoles wallonnes, notamment par la fixation d'un objectif quantitatif, la lutte contre l'artificialisation des sols, la réévaluation des plans de secteur et la protection de zones dédiées à la production alimentaire primaire
- m. Veiller à ce que la production agricole non alimentaire (agro-carburants, bioplastiques, etc.) ne compromette pas la satisfaction des besoins alimentaires des populations, en Wallonie et au niveau mondial
- n. Mettre en place un observatoire public du foncier agricole
- o. Mener une politique ambitieuse de régulation du marché foncier agricole acquisitif, au moyen notamment d'une banque foncière et d'un contrôle de la spéculation
- p. Reformuler le marché foncier agricole locatif en incitant à la mise en œuvre de pratiques relevant d'un système alimentaire durable
- q. Mobiliser les réserves foncières publiques au profit d'un système alimentaire durable
- r. Renforcer et coordonner les services et outils d'appui à la reprise et à la création d'exploitations agricoles, d'entreprises de transformation et de structures de distribution alimentaires
- s. Exploiter les possibilités offertes par les partenariats avec les citoyens pour soutenir la reprise et la création d'exploitations agricoles, d'entreprises de transformation et de structures de distribution alimentaires
- t. Renforcer la liberté de choix des producteurs primaires en matériel de reproduction agricole, notamment en luttant contre le brevetage du matériel génétique et en soutenant les inscriptions au Catalogue des semences (coûts, procédures, matériel hétérogène, etc.)
- u. Développer des banques publiques de ressources génétiques et des programmes d'amélioration / diversification génétique du matériel de reproduction agricole
- v. Informer les acteurs du système alimentaire sur la diversité biologique des aliments



REFLEXION DES ACTEURS SUR DES SUJETS EN DÉBAT



- **Prix des produits :**

Les produits issus d'un système alimentaire durable présentent souvent un prix supérieur à celui de produits de moindre qualité nutritionnelle et / ou gustative, générant un plus grand impact négatif sur l'environnement et / ou n'offrant pas une juste rétribution des acteurs.

Ce « surcoût » doit-il être entièrement pris en charge par les consommateurs, sachant que tous ne seront certainement pas en mesure de pouvoir le supporter et qu'une alimentation issue d'un système durable devrait permettre de réduire les dépenses publiques d'autres secteurs (santé, environnement, etc.) ?
Des mécanismes financiers de « compensation » ne doivent-ils pas être mis en place ?

- **Aide alimentaire :**

Faut-il renforcer l'aide alimentaire ou la faire disparaître ?

Tous les acteurs s'accordent pour considérer l'aide alimentaire comme un remède temporaire à une défaillance du système. L'objectif partagé est de la rendre non nécessaire, en s'attaquant aux causes structurelles de la pauvreté et en développant des projets émancipateurs.



OBJECTIF STRATÉGIQUE 2



CONTRIBUER À LA BONNE SANTÉ ET AU BIEN-ÊTRE DES CITOYENS

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

▷ Santé

10. Garantir la qualité sanitaire des aliments, par des moyens adaptés aux acteurs et au contexte, à tous les niveaux de la chaîne de valeur alimentaire
11. Promouvoir une alimentation équilibrée, adaptée aux besoins des différents publics cibles
12. Lutter contre l'obésité et les maladies liées aux comportements alimentaires

▷ Épanouissement psycho-social

13. Renforcer les liens entre alimentation et plaisirs
14. Préserver et valoriser les qualités organoleptiques des aliments (goût, odeur, aspect, texture)
15. Renforcer les liens sociaux au travers de l'alimentation (convivialité, partage, échanges culturels, etc.)

▷ Qualité sur les filières

16. Conserver / optimiser les qualités sanitaire, nutritionnelle et gustative des aliments tout le long de la chaîne de valeur alimentaire



LEVIERS D'ACTION

▷ Santé

- a. Décloisonner et coordonner la planification, la mise en œuvre des actions et la communication en matière d'alimentation-santé
- b. Intégrer les nouvelles connaissances et renforcer l'harmonisation des recommandations en matière d'alimentation-santé, en se basant sur les travaux du Conseil Supérieur de la Santé et des instances internationales compétentes
- c. Renforcer l'approche préventive en matière d'alimentation-santé dans le secteur médical
- d. Soutenir l'innovation visant à conserver / développer les qualités sanitaire, nutritionnelle et gustative des produits et à favoriser des régimes alimentaires équilibrés
- e. Soutenir l'information, la formation et l'accompagnement des acteurs du système alimentaire wallon en matière de qualité sanitaire, nutritionnelle et gustative des produits

- f. Renforcer la concertation entre la Wallonie et l'autorité compétente en matière de sécurité alimentaire (AFSCA)
- g. Renforcer l'expertise wallonne (connaissances scientifiques) en matière de sécurité alimentaire
- h. Tendre vers l'absence de produits chimiques de synthèse néfastes pour la santé dans les aliments, quelque soit leur origine (intrants agricoles, additifs alimentaires, emballages, etc.)
- i. Renforcer la consommation de fruits et légumes ainsi que d'eau
- j. Développer des outils d'information des consommateurs sur la qualité nutritionnelle des produits alimentaires (par exemple, après analyse, nutri-score, reference intake, etc.), en recherchant tant que possible une harmonisation au niveau européen
- k. Encadrer la promotion / publicité des produits alimentaires les plus susceptibles de contribuer au déséquilibre des régimes alimentaires
- l. Restreindre, dans certains lieux (écoles, hôpitaux, centres sportifs, etc.) et selon les publics cibles, l'offre en produits susceptibles de contribuer au déséquilibre des régimes alimentaires (en-cas et boissons trop sucrés, préparations trop salées, etc.) et systématiser la présence d'alternatives en produits présentant de meilleures caractéristiques nutritionnelles

▷ Épanouissement psycho-social

- m. Développer des techniques et outils (ludiques) visant à renforcer l'expression des composantes du bien-être liées à l'alimentation lors des repas, notamment à destination des cuisiniers (éveil des sens, etc.)
- n. Mettre l'accent sur les composantes du bien-être liées à l'alimentation dans la communication (multicanaux) sur celle-ci
- o. Promouvoir les initiatives de lutte contre l'isolement en favorisant la prise de repas en commun
- p. Valoriser la prise de repas en commun dans les milieux professionnels
- q. Encourager les événements publics festifs soutenant un système alimentaire durable

▷ Qualité sur les filières

- r. Renforcer l'information des consommateurs sur la traçabilité et les étapes de transformation des produits alimentaires
- s. Renforcer / faciliter les contrôles et la sanction des fraudes, manquements aux obligations et fausses déclarations et informer les consommateurs de ces mécanismes





REFLEXION DES ACTEURS SUR DES SUJETS EN DÉBAT



- **Sécurité alimentaire :**

La réglementation relative à la sécurité alimentaire doit-elle être différenciée selon la taille des opérateurs ?

Si les acteurs s'accordent sur le fait que les objectifs poursuivis doivent être identiques pour tous, une meilleure adaptation des procédures actuelles est néanmoins souhaitée pour les petits opérateurs. Ceux-ci ne présentent en effet pas les mêmes capacités d'investissement et ne s'adressent pas à des marchés de même ampleur que la grande industrie.

- **Qualité nutritionnelle des aliments :**

Faut-il cibler individuellement certains produits (transformés) de faible qualité nutritionnelle ou systématiquement aborder l'ensemble du régime alimentaire des individus, voire leurs modes de vie ?

Les avis sont partagés mais les deux approches semblent pouvoir être complémentaires et conciliables dès lors que les spécificités des publics cibles sont prises en compte.



OBJECTIF STRATÉGIQUE 3



**GÉNÉRER DE LA PROSPÉRITÉ
SOCIO-ÉCONOMIQUE**

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

▷ **Efficacité et équité socio-économique**

17. Maintenir et générer des emplois de qualité dans le système alimentaire wallon
18. Garantir un revenu rémunérateur aux acteurs du système alimentaire wallon, en ciblant prioritairement les secteurs les plus vulnérables
19. Créer plus de valeur ajoutée dans le système alimentaire wallon et répartir équitablement celle-ci entre les acteurs impliqués
20. Promouvoir des conditions de travail décentes au sein du système alimentaire, en Wallonie et au niveau mondial

▷ **Compétences, entrepreneuriat et innovation**

21. Développer et élargir les compétences liées aux métiers du système alimentaire
22. Soutenir l'innovation (technologique, économique et sociale) en faveur d'un système alimentaire durable

▷ **Ancrage territorial**

23. Réduire la dépendance du système alimentaire wallon aux importations, en adéquation avec le potentiel du territoire
24. Soutenir et développer des filières locales, complètes et inclusives
25. Développer l'offre et la demande en produits alimentaires locaux et faciliter leur rencontre
26. Soutenir le renforcement mutuel du secteur touristique et du système alimentaire durable





LEVIERS D'ACTION

▷ Efficacité et équité socio-économique

- a. Promouvoir de façon continue la qualité des produits et le savoir-faire alimentaires wallons, en Wallonie et à l'étranger
- b. Favoriser l'exportation des produits issus du système alimentaire wallon, sans compromettre le respect du principe de souveraineté alimentaire
- c. Renforcer l'analyse du risque financier lié au commerce international des matières premières et des produits alimentaires (volatilité des prix), aux différentes échelles du système alimentaire (entreprises, secteurs, Région)
- d. Soutenir la compétitivité des entreprises actives dans le système alimentaire wallon
- e. Renforcer et coordonner l'accompagnement à la diversification des activités au sein des exploitations agricoles
- f. Créer un environnement favorable aux PME, artisans et exploitations familiales à taille humaine
- g. Renforcer la capacité des acteurs à évaluer leurs coûts de production et veiller à leur intégration dans la construction du prix de vente
- h. Réduire tant que possible le nombre d'intermédiaires au sein des filières
- i. Soutenir l'accessibilité financière des programmes de labellisation reconnus officiellement et contribuant à un système alimentaire durable (coûts administratifs), en tenant compte de la taille des opérateurs
- j. Renforcer l'échange, la transparence, l'engagement et le partage des risques entre les acteurs du système alimentaire wallon en matière de construction et de répartition de la valeur ajoutée des produits (code de bonnes pratiques « The supply chain initiative », accords de branche, etc.)
- k. Informer les consommateurs sur la répartition de la valeur ajoutée des produits alimentaires entre les différents acteurs impliqués, par exemple au moyen de labels intégrant une dimension « prix juste »
- l. Informer les consommateurs sur les démarches de responsabilité sociale et le respect des normes internationales en matière de travail décent dans la chaîne de production / transformation / distribution des produits alimentaires





▷ Compétences, entrepreneuriat et innovation

- m. Valoriser l'image des métiers du système alimentaire wallon et en particulier des métiers en pénurie
- n. Renforcer l'insertion socio-professionnelle dans les métiers du système alimentaire wallon
- o. Développer l'esprit d'entreprendre au sein du système alimentaire wallon
- p. Inclure / renforcer la prise en compte des différentes dimensions d'un système alimentaire durable dans les formations professionnelles des métiers liés à l'alimentation
- q. Faciliter la transmission des savoir-faire
- r. Développer et renforcer les services d'accompagnement des différents acteurs du système alimentaire wallon, en veillant à l'absence de conflits d'intérêt
- s. Développer des incubateurs d'entreprises et des espaces-tests
- t. Soutenir l'expérimentation et les projets innovants, en particulier entre maillons de la chaîne de valeur alimentaire
- u. Renforcer et coordonner les structures et outils d'appui à l'innovation en matière alimentaire

▷ Ancrage territorial

- v. Identifier les produits à haut potentiel et les chaînons manquants pour créer / renforcer des filières complètes en Wallonie
- w. Informer les acteurs de la chaîne de valeur alimentaire sur les matières premières et les produits régionaux disponibles (diversité, caractéristiques, potentialités, etc.)
- x. Renforcer l'autonomie fourragère et protéique de l'élevage en Wallonie
- y. Renforcer le maillage régional en infrastructures et outils de transformation des matières premières agricoles, notamment en matière de légumeries / conserveries, meuneries, abattoirs, malteries, etc.
- z. Renforcer le maillage régional en infrastructures et outils de distribution des produits alimentaires, notamment en matière de centrales d'achat et de logistique
- aa. Soutenir la diversification des canaux de commercialisation des produits alimentaires locaux
- ab. Informer les consommateurs sur l'origine des produits, au niveau de la distribution, de l'Horeca et des cantines de collectivité
- ac. Soutenir et renforcer les exigences en matière de système alimentaire durable dans les labels « touristiques » contenant une dimension alimentation (Gîtes de Wallonie, Clés verte, Bistrots de terroir, etc.)



REFLEXION DES ACTEURS SUR DES SUJETS EN DÉBAT



- **Caractère « local » d'un produit :**

Quelle est l'échelle géographique sous-tendue par le caractère « local » ?

Faut-il distinguer « local » et « régional » ?

Le caractère « local » doit-il s'appliquer à tous les ingrédients et autres éléments d'un produit (ex : emballage) ?

En est-il de même pour toutes les étapes de transformation du produit ?

L'objectif poursuivi est bien le développement socio-économique en Wallonie par un renforcement des liens de proximité et les acteurs s'accordent pour ne pas s'enfermer dans des définitions et / ou périmètres trop stricts.

- **Marchés local et international :**

Quel degré de priorité donner au marché local, en termes d'approvisionnement en matières premières et / ou d'écoulement des produits finis, sans compromettre la performance économique des entreprises ?

Bien que la question reste ouverte, la coexistence de différentes stratégies, parfois au sein même d'une entreprise, ne semble pas être problématique en soi.

OBJECTIF STRATÉGIQUE 4



PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

27. Lutter contre les changements climatiques et leurs répercussions, en anticipant et saisissant les opportunités des objectifs climatiques de la Wallonie
28. Lutter contre la perte de biodiversité et exploiter durablement les services écosystémiques contribuant au système alimentaire wallon
29. Utiliser les ressources naturelles de manière optimale, à un taux inférieur ou égal à leur taux de renouvellement (matières premières minérales et organiques)
30. Tendre vers zéro pertes et gaspillages alimentaires, en respectant l'échelle de valorisation des flux de matière organique (échelle de Moerman)
31. Préserver, restaurer et améliorer la qualité et les fonctionnalités des ressources naturelles (sol, sous-sol, eau, air)
32. S'affranchir de l'utilisation de produits chimiques de synthèse néfastes pour l'environnement, à tous les maillons de la chaîne de valeur alimentaire
33. Réduire l'impact environnemental des emballages
34. Garantir le bien-être animal
35. Développer l'offre et la demande en produits alimentaires ayant un faible impact environnemental et faciliter leur rencontre





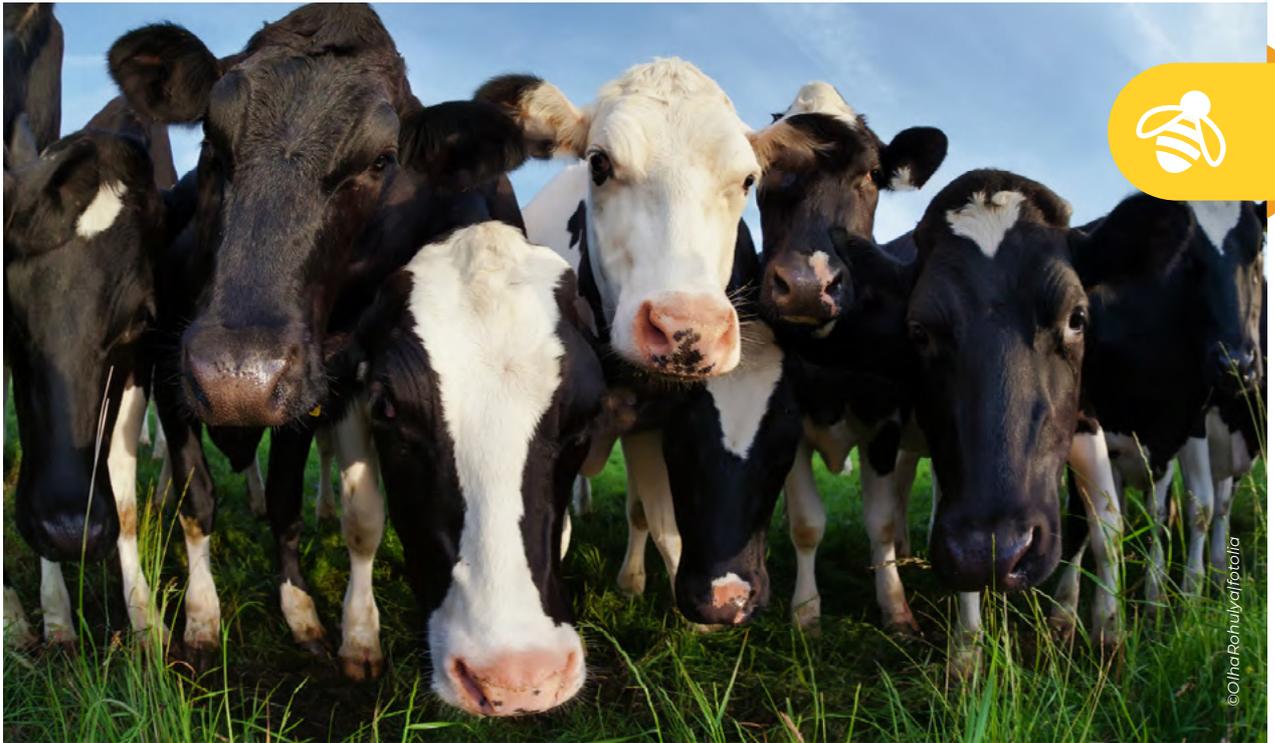
LEVIERS D'ACTION

- a. Améliorer la connaissance et la comparabilité de l'impact environnemental des produits et processus alimentaires, avec une perspective de cycle de vie
- b. Développer des mécanismes de régulation du marché tenant compte des externalités environnementales des produits et processus alimentaires
- c. Déterminer des niveaux ambitieux de performance environnementale à atteindre pour l'ensemble des acteurs du système alimentaire wallon (notamment et après analyse de la pertinence, par le biais de systèmes de scoring, d'accords de branche, des permis d'environnement, etc.)
- d. Adopter des normes élevées en matière de bien-être animal
- e. Renforcer les contrôles et sanctionner les fraudes, manquements aux obligations et fausses déclarations environnementales et informer les consommateurs de ces mécanismes
- f. Soutenir la réalisation de diagnostics environnementaux périodiques au niveau des acteurs de différents maillons de la chaîne de valeur alimentaire, notamment par la diffusion et, si besoin, le développement d'outils appropriés
- g. Développer un réseau de conseillers / facilitateurs en matière de performances environnementales auprès des acteurs des différents maillons de la chaîne de valeur alimentaire
- h. Accroître l'efficacité en termes de consommation de ressources naturelles des modes de production et de consommation alimentaires
- i. Caractériser et quantifier les causes et les flux de pertes et gaspillages alimentaires au niveau de chaque maillon de la chaîne de valeur alimentaire et assurer un monitoring régulier
- j. Accroître les transferts de matières entre les acteurs du système alimentaire wallon (circularité) de manière à réduire les pertes et gaspillages alimentaires
- k. Promouvoir le réemploi, la réutilisation et la réparation des outils de production, de transformation et de distribution alimentaires
- l. Prévenir le suremballage et améliorer / renforcer la réutilisation et le recyclage des emballages des produits alimentaires
- m. Promouvoir les sources d'énergie renouvelables dans le système alimentaire wallon (sans entrer en concurrence avec la production alimentaire primaire en ce qui concerne la biomasse)
- n. Favoriser et valoriser la captation des gaz à effet de serre dans les sols agricoles
- o. Renforcer la mise en œuvre de pratiques agricoles qui permettent de maintenir et d'améliorer la biodiversité ainsi que la qualité (micro-)biologique et la fertilité des sols
- p. Renforcer l'expansion des races et variétés locales menacées
- q. Développer et promouvoir les alternatives aux produits chimiques de synthèse néfastes pour l'environnement
- r. Développer et soutenir les filières bénéficiant d'une labellisation officielle en matière de performances environnementales (Agriculture biologique, Qualité différenciée, etc.)
- s. Informer les consommateurs sur l'impact environnemental des produits alimentaires



LEVIERS D'ACTION

- a. Améliorer la connaissance et la comparabilité de l'impact environnemental des produits et processus alimentaires, avec une perspective de cycle de vie
- b. Développer des mécanismes de régulation du marché tenant compte des externalités environnementales des produits et processus alimentaires
- c. Déterminer des niveaux ambitieux de performance environnementale à atteindre pour l'ensemble des acteurs du système alimentaire wallon (notamment et après analyse de la pertinence, par le biais de systèmes de scoring, d'accords de branche, des permis d'environnement, etc.)
- d. Adopter des normes élevées en matière de bien-être animal
- e. Renforcer les contrôles et sanctionner les fraudes, manquements aux obligations et fausses déclarations environnementales et informer les consommateurs de ces mécanismes
- f. Soutenir la réalisation de diagnostics environnementaux périodiques au niveau des acteurs de différents maillons de la chaîne de valeur alimentaire, notamment par la diffusion et, si besoin, le développement d'outils appropriés
- g. Développer un réseau de conseillers / facilitateurs en matière de performances environnementales auprès des acteurs des différents maillons de la chaîne de valeur alimentaire
- h. Accroître l'efficacité en termes de consommation de ressources naturelles des modes de production et de consommation alimentaires
- i. Caractériser et quantifier les causes et les flux de pertes et gaspillages alimentaires au niveau de chaque maillon de la chaîne de valeur alimentaire et assurer un monitoring régulier
- j. Accroître les transferts de matières entre les acteurs du système alimentaire wallon (circularité) de manière à réduire les pertes et gaspillages alimentaires
- k. Promouvoir le réemploi, la réutilisation et la réparation des outils de production, de transformation et de distribution alimentaires
- l. Prévenir le suremballage et améliorer / renforcer la réutilisation et le recyclage des emballages des produits alimentaires
- m. Promouvoir les sources d'énergie renouvelables dans le système alimentaire wallon (sans entrer en concurrence avec la production alimentaire primaire en ce qui concerne la biomasse)
- n. Favoriser et valoriser la captation des gaz à effet de serre dans les sols agricoles
- o. Renforcer la mise en œuvre de pratiques agricoles qui permettent de maintenir et d'améliorer la biodiversité ainsi que la qualité (micro-)biologique et la fertilité des sols
- p. Renforcer l'expansion des races et variétés locales menacées
- q. Développer et promouvoir les alternatives aux produits chimiques de synthèse néfastes pour l'environnement
- r. Développer et soutenir les filières bénéficiant d'une labellisation officielle en matière de performances environnementales (Agriculture biologique, Qualité différenciée, etc.)
- s. Informer les consommateurs sur l'impact environnemental des produits alimentaires



REFLEXION DES ACTEURS SUR DES SUJETS EN DÉBAT

• Innovation et principe de précaution :

Faut-il une application stricte du principe de précaution (par rapport aux impacts économiques, sociaux et / ou environnementaux potentiels) ou faut-il accepter une certaine part de risque en autorisant le développement de toutes les innovations technologiques dans le système alimentaire wallon (dont certaines pourraient apporter des solutions en termes de durabilité) ?

Quelle qu'elle soit, les acteurs s'accordent pour demander que la réponse à cette question s'appuie sur des études indépendantes et sérieuses ainsi que des mécanismes de gouvernance transparents et participatifs.

• Production et consommation de viande :

Comment réduire l'impact environnemental de l'élevage et l'impact sur la santé de la consommation excessive de viande sans compromettre la viabilité économique des exploitations agricoles et / ou le rôle bénéfique de l'élevage wallon dans la préservation des paysages (maintien des prairies, bocages, etc.) ?

Si le positionnement des acteurs diffère sur cette question, une tendance semble se dégager vers le « moins mais mieux ». Dans tous les cas, les acteurs appellent à plus de sérénité dans les débats sur le sujet en Wallonie, à éviter toute généralisation et à utiliser / diffuser une information basées sur des évaluations objectives et complètes.

OBJECTIF STRATÉGIQUE 5



OFFRIR UN NIVEAU DE CONNAISSANCES ET DE COMPÉTENCES ÉLEVÉ EN MATIÈRE DE SYSTÈME ALIMENTAIRE DURABLE

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

▷ Connaissance

36. Améliorer l'état des connaissances en matière de système alimentaire durable

▷ Éducation, sensibilisation et renforcement des capacités

37. Développer une culture alimentaire régionale porteuse de la transition vers un système alimentaire durable
38. Redévelopper la transmission familiale des valeurs et savoirs alimentaires
39. Renforcer l'éducation et la sensibilisation des citoyens aux différentes dimensions d'un système alimentaire durable ainsi que leur capacité à exercer un rôle actif dans ce système
40. Promouvoir les initiatives familiales et citoyennes d'autoproduction / auto-consommation alimentaire

▷ Information

41. Informer les citoyens sur les réalités économiques, sociales et environnementales des différents modes de production, transformation et distribution du système alimentaire wallon
42. Informer les consommateurs sur les dimensions économiques, sociales et environnementales des produits alimentaires, en veillant au caractère pertinent, complet, exact, vérifiable et intelligible de l'information
43. Renforcer la cohérence des informations communiquées aux consommateurs et contribuer à leur harmonisation à la plus large échelle possible (Région, Belgique, Europe, monde)





LEVIERS D'ACTION

▷ Connaissance

- a. Soutenir la recherche en matière de système alimentaire durable
- b. Caractériser la multiplicité des valeurs accordées à l'alimentation par les différents acteurs du système alimentaire wallon
- c. Mettre en place une structure technico-scientifique indépendante et pérenne remplissant des missions d'observatoire du système alimentaire wallon, de centre de référence et de coordination de la recherche
- d. Inventorier, évaluer et diffuser de manière coordonnée les meilleurs pratiques à tous les niveaux de la chaîne de valeur alimentaire

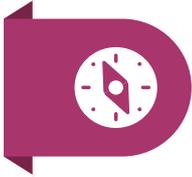
▷ Éducation, sensibilisation et renforcement des capacités

- e. Développer / promouvoir une identité et un imaginaire collectif régional porteur d'un système alimentaire durable (slogan, récits, etc.)
- f. Rapprocher les citoyens de la terre nourricière, des pratiques et des acteurs du système alimentaire wallon (visite d'entreprises / exploitations, reconnaissance et transmission de savoir-faire, circuits courts, systèmes participatifs de garantie, etc.)
- g. Inclure un volet conséquent sur l'alimentation et le système alimentaire dans les programmes scolaires (théorie, pratique et visite de terrain)
- h. Soutenir et renforcer les initiatives d'éducation permanente en matière d'alimentation et de système alimentaire durable
- i. Développer un réseau d'animateurs en matière d'alimentation et de système alimentaire durable à l'échelle des communes
- j. Créer des lieux récréatifs de sensibilisation au système alimentaire durable
- k. Soutenir la communication et le développement d'outils à destination des ménages (saisonnalité et caractéristiques des produits, recettes et techniques de cuisine, planification des achats et gestion des stocks, compostage, etc.)
- l. Former et accompagner les autoproducteurs / autoconsommateurs alimentaires
- m. Favoriser l'accès à des moyens collectifs d'autoproduction / autoconsommation alimentaire (terre, serre, cuisine, etc.)

▷ Information

- n. Effectuer une veille / un benchmark international sur les dispositifs d'information des performances économiques, sociales et environnementales des produits alimentaires
- o. Inciter les acteurs économiques à communiquer de façon transparente sur les dimensions économiques, sociales et environnementales de leurs produits, en privilégiant l'engagement volontaire et en veillant à la capacité des acteurs à collecter / fournir les données requises
- p. Développer un label « Alimentation durable », reconnu officiellement, pour l'Horeca, la restauration collective et les commerces alimentaires
- q. Permettre au grand public d'identifier les auteurs / sources des informations relatives à l'alimentation ainsi que les fausses informations

OBJECTIF STRATÉGIQUE 6



METTRE EN ŒUVRE DES MÉCANISMES DE GOUVERNANCE RESPONSABLES ET EFFICACES

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

► Planification et monitoring

- 44. Mener des politiques ambitieuses en faveur de la transition vers un système alimentaire durable et mesurer les progrès réalisés
- 45. Anticiper et garantir la maîtrise des enjeux stratégiques pour le système alimentaire wallon

► Transversalité et exemplarité

- 46. Renforcer la transversalité et la cohérence des politiques wallonnes en lien avec le système alimentaire
- 47. Proposer exclusivement une alimentation issue d'un système alimentaire durable dans les services publics et parapublics

► Participation et collaboration

- 48. Co-construire et co-gérer la politique alimentaire wallonne, en incluant des représentants de l'ensemble des acteurs du système alimentaire
- 49. Améliorer la connaissance mutuelle et renforcer la collaboration entre les acteurs du système alimentaire wallon

► Approche mondiale

- 50. Rechercher la cohérence entre les politiques alimentaires wallonne, fédérale, européenne et internationale

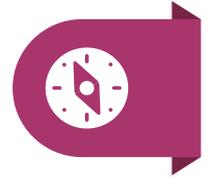
LEVIERS D'ACTION

► Planification et monitoring

- a. Opérationnaliser la vision du système alimentaire wallon décrite dans le présent référentiel au moyen d'une stratégie transversale à long terme portée par l'ensemble du Gouvernement au travers des législatures
- b. Fixer des objectifs quantifiés, progressifs et ambitieux, et évaluer périodiquement les progrès réalisés, de manière transparente, au moyen d'indicateurs appropriés

► Transversalité et exemplarité

- c. Systématiser l'évaluation (ex-ante, chemin faisant et ex-post) de l'impact des politiques sur la transition vers un système alimentaire wallon durable
- d. Garantir la cohérence des aides publiques avec la transition vers un système alimentaire wallon durable



- e. Renforcer la coordination des politiques régionales en lien avec l'alimentation, notamment via la désignation d'un référent « système alimentaire durable » au sein de chaque cabinet ministériel, administration et organisme d'intérêt public concernés et leur mise en réseau
- f. Imposer des critères en faveur d'un système alimentaire durable dans les marchés publics alimentaires
- g. Accompagner les pouvoirs publics (acheteurs) et les acteurs du système alimentaire wallon (fournisseurs) pour renforcer / opérationnaliser le caractère durable des marchés publics alimentaires

▷ Participation et collaboration

- h. Développer, de manière coordonnée, des lieux de co-construction de la politique alimentaire wallonne, aux différentes échelles territoriales et en impliquant des représentants de l'ensemble des acteurs du système alimentaire
- i. Créer une commission Alimentation au Parlement wallon
- j. Encourager et outiller la participation citoyenne, aux différentes échelles territoriales
- k. Respecter les principes d'intégrité, de traçabilité et d'égalité d'accès en matière de lobbying (cf. Transparency international)
- l. Promouvoir les modèles collaboratifs et coopératifs au sein et entre les différents maillons de la chaîne de valeur alimentaire
- m. Recenser, coordonner et renforcer les initiatives de mise en réseau des différents acteurs du système alimentaire wallon (ceintures alimentaires, D'Avenir, Rawad, etc.)
- n. Encourager les projets économiques concrets et les partenariats entre acteurs du système alimentaire wallon, en particulier issus de différents maillons de la chaîne de valeur alimentaire
- o. Étudier l'opportunité de développer une monnaie régionale inter-entreprises





▷ Approche mondiale

- p. Améliorer la connaissance et l'information sur les échanges internationaux de matières premières et de produits alimentaires, depuis et vers la Wallonie
- q. Systématiser l'évaluation (ex-ante, chemin faisant et ex-post) de l'impact des politiques qui influencent les échanges internationaux de matières premières et de produits alimentaires sur la transition vers un système alimentaire durable, en Wallonie et dans le monde
- r. Assurer une participation wallonne active aux instances décisionnelles fédérales, européennes et internationales en lien avec l'alimentation
- s. Défendre des normes minimales à l'importation des matières premières et des produits alimentaires équivalentes aux standards sociaux et environnementaux requis en Wallonie

Vers un système alimentaire durable en Wallonie



Durant près d'un an, des représentants de tous les acteurs du système alimentaire wallon se sont rassemblés afin de tracer les grandes lignes d'un projet alimentaire durable pour la Wallonie.

Ensemble, ils ont dégagé les bases d'un système alimentaire durable pour notre Région, formalisé par un "Référentiel" :

- Une vision transversale de l'alimentation
- Un cadre qui mobilise et donne la place à tous
- Un guide pour agir, selon 8 principes généraux et 6 objectifs stratégiques
- Des dizaines d'objectifs opérationnels et leviers d'actions concrets

<http://developpementdurable.wallonie.be>





SECTION 2 - LES FORUMS ALIMENTAIRES

« ON MANGE QUOI DEMAIN ? »

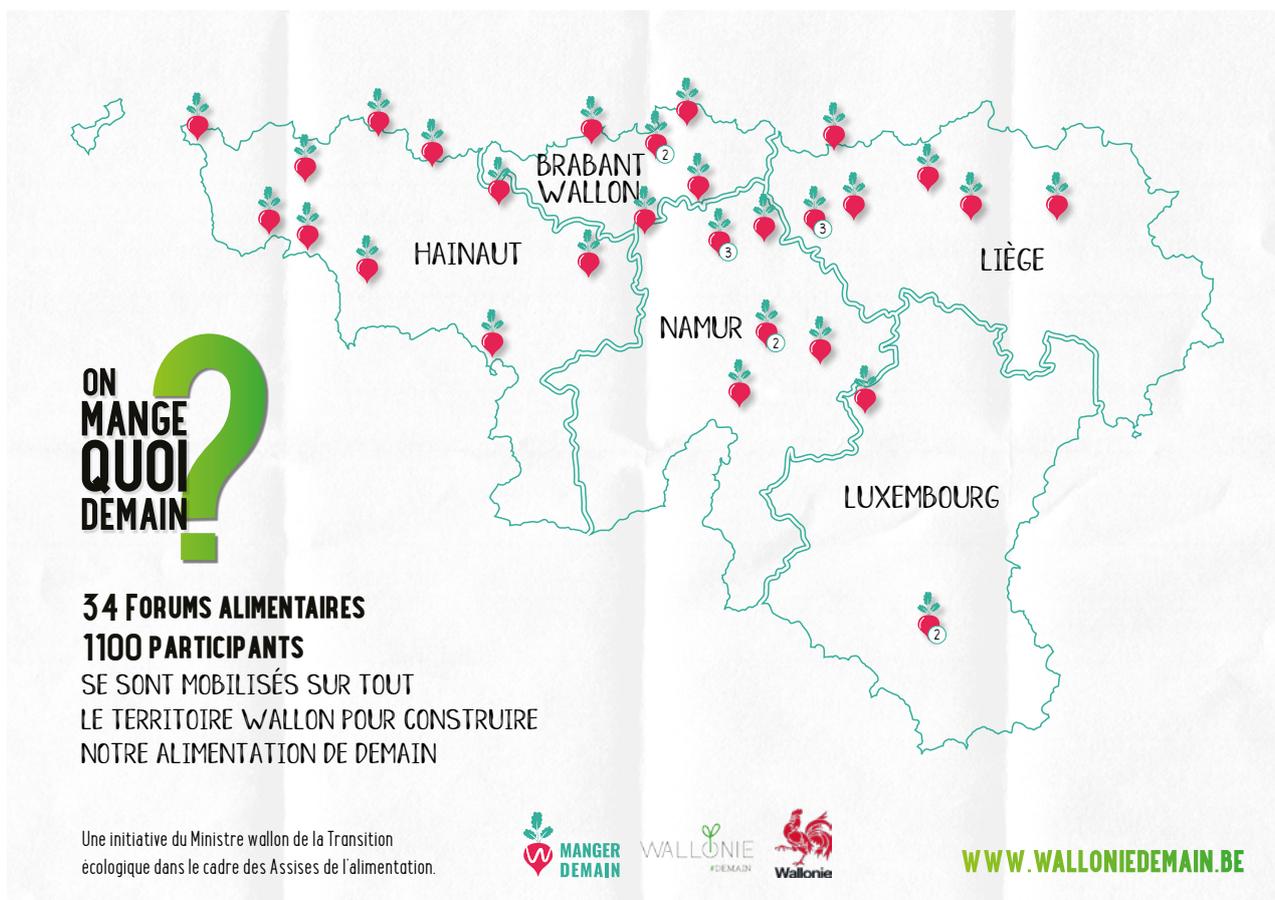
SECTION 2 – LES FORUMS ALIMENTAIRES « ON MANGE QUOI DEMAIN ? »

Héron, Libramont, Braine-l'Alleud, Estaimpuis, Namur, Olne,... Les derniers forums alimentaires « On mange quoi demain ? » se sont clôturés fin septembre 2018.

L'appel avait été lancé, en mai de la même année, par le Ministre de la Transition Ecologique, Carlo Di Antonio, afin de proposer aux pouvoirs publics, associations, groupes d'action locales et mouvements citoyens d'organiser des forums alimentaires.

- Plus de 25 structures ont répondu à cet appel.
- Par conséquent, 34 forums ont été organisés partout en Wallonie.

Les forums alimentaires se sont déroulés durant quatre mois, de mai à septembre 2018.



Pour l'organisation de ces forums, les structures étaient amenées à choisir entre cinq thématiques spécifiques :

- pertes et gaspillage alimentaire ;
- cantines durables ;
- alimentation durable accessible à tous ;
- consom'action et entrepreneuriat en alimentation durable ;
- mon territoire en mouvement.

Chaque organisateur disposait également d'un kit de communication composé d'un guide d'animation, de fiches thématiques, de vidéos introductives et de visuels appropriés (Annexe 1).

Afin que les participants et les organisateurs des forums puissent disposer d'un rapport réalisé sur base d'une structure identique pour chaque forum, l'asbl HOPE a été chargée du reporting. Les rapports sont disponibles individuellement sur le site www.walloniedemain.be.

Des leviers ont dès lors été identifiés au sein de ces rapports individuels et ont permis de rédiger une synthèse rassemblant tous les leviers d'action identifiés lors des Assises wallonnes de l'alimentation durable. Ce document est présenté dans la section 3.

18-sept-18	GAL Jesuishesbignon.be	Amay	50
19-sept-18	PN des Plaines de l'Escaut	Antoing	100
28-sept-18	ArtGeo ASBL (Ecocentre OASIS)	Boussu	10
7-juin-18	HOPE ASBL	Braine-l'Alleud	40
24-sept-18	ADL Braine-le-Comte	Braine-le-Comte	30
4-juin-18	SAW-B	Charleroi	60
29-sept-18	Cocoricooop	Ciney	20
23-août-18	Réseau des GASAP	Ciney (Braibant)	25
21-sept-18	HOPE ASBL	Dinant	5
8-sept-18	PCS Erquelines	Erquelines	25
22-juin	Observatoire de la Santé	Estaimpuis	16
4-sept-18	PN Pays des Collines	Flobecq	11
18-sept-18	PN Pays des Collines	Frasnes-lez-Anvaing	15
30-mai-18	ADG Gembloux	Gembloux	15
22-juin	Natura Burdinne ASBL	Héron	15
5-août-18	Natura Burdinne ASBL	Héron	20
30-sept-18	Natura Burdinne ASBL	Héron	37
30-août-18	Institut éco-Conseil	Huy	55
26-août-18	Natagora	La Bruyère	22
15-juin	Province Luxembourg	Libramont	10
28-juil-18	Environnement Santé ASBL	Libramont	32
20-sept-18	Créajob	Louvain-la-Neuve	20
23-sept-18	SOCOPRO ASBL	Louvain-la-Neuve	30
13-juin	Hope ASBL	Marche-en-Famenne	25
31-août-18	Nature et Progrès	Namur	55
18-sept-18	Environnement Santé ASBL	Namur	39
26-sept-18	HOPE ASBL	Namur	35
29-sept-18	Les Fougères ASBL	Olné	30
25-sept-18	GAL Plaines de l'Escaut	Péruwelz	13
17-sept-18	Soignies en Transition	Silly	110
21-sept-18	GAL Pays des Condruses	Soignies	20
24-sept-18	Soignies en Transition	Strée (Modave)	60
29-sept-18	Revert ASBL	Verviers	30
19-juin	BioWallonie	Waremme	60
	TOTAL		1140



SECTION 3
SYNTHÈSE DES LEVIERS D'ACTION IDENTIFIÉS
LORS DES ASSISES WALLONNES
DE L'ALIMENTATION DURABLE- 2017-2018

SECTION 3 – SYNTHÈSE DES LEVIERS D’ACTION IDENTIFIÉS LORS DES ASSISES WALLONNES DE L’ALIMENTATION DURABLE- 2017-2018

Cette partie est un des aboutissements essentiels des Assises et particulièrement de tout le travail participatif qui a été mené lors de l’élaboration du référentiel (Section 1) et lors des 34 forums alimentaires (Section 2).

Il s’agit ci-dessous de la contribution d’environ 1.200 acteurs qui ont répondu chacun à leur manière à la question suivante :

« Quels sont les leviers à actionner pour accélérer la transition vers un système alimentaire durable en Wallonie ? »

Le système alimentaire durable en Wallonie étant défini par le référentiel, la structuration de celui-ci en 6 objectifs stratégiques a été reprise pour organiser les différents leviers identifiés.

Deux types de leviers sont à distinguer :

1. les leviers précédés d’une lettre : Ils ont été repris du référentiel et sont donc des leviers qui ont fait consensus au sein de la centaine d’acteurs de l’alimentation en Wallonie ayant participé aux ateliers. La plupart d’entre-eux ont également été soulevés lors des forums.
2. les leviers précédés d’une lettre et d’un chiffre : Il s’agit de leviers identifiés par un ou plusieurs participants aux forums alimentaires. Ce sont donc des leviers qui n’ont pas été soumis à l’avis de l’ensemble des 1100 participants et qui pour certains ne font peut-être pas consensus.

Outre une structuration selon les objectifs stratégiques du référentiel, les leviers ci-dessous n’ont fait l’objet d’aucune priorisation et d’aucune suppression, à l’exception des doublons. Tout au plus, un travail de clarification de formulation pour certains d’entre eux a été effectué afin de garantir leur parfaite compréhension.

En parcourant ces leviers, le lecteur observera qu’ils portent sur tous types d’actions, et ce, à tous les niveaux (local à mondial). Certains de ces leviers font déjà l’objet d’actions concrètes et d’autres non. Certains sont sujets à débat et d’autres non.

Ils constituent de cette façon une photo fidèle des besoins identifiés par les acteurs de ces assises et une base d’inspiration indispensable à des actions gouvernementales en faveur d’un système alimentaire durable en Wallonie, comme la création de la stratégie « Manger Demain » (Section 4).

Objectif stratégique 1 – Garantir la disponibilité et l’accès de tous à une alimentation relevant d’un système alimentaire durable

Général

- a. Traduire les obligations découlant du Droit à l’alimentation pour l’autorité publique dans le cadre législatif, en adoptant une approche stratégique transversale et intégrée
- b. Développer une fiscalité et une politique d’aide financière cohérentes en faveur de la disponibilité et de l’accessibilité à une alimentation relevant d’un système alimentaire durable
 - b.1. Mettre en place une fiscalité incitative : réduire la fiscalité sur les produits locaux, biologiques ou en qualité différenciée ou proposer des avantages fiscaux aux citoyens qui consomment local ;
 - b.2. Mettre en place une fiscalité dissuasive : augmenter le taux de taxes sur les produits alimentaires importés et sur les produits nocifs pour la santé (produits à hautes teneurs en sucre/sel) ;
 - b.3. Taxer davantage les produits qui ont nécessité un nombre d’intermédiaires et de transports importants ;
 - b.4. Faciliter l’accès aux primes et les aides à l’emploi pour l’installation de petits maraichers et agriculteurs ;
 - b.5. Assurer un revenu minimum pour les agriculteurs qui démarrent leurs activités ou qui se lancent dans une reconversion agricole ;
 - b.6. Augmenter les incitants fiscaux pour favoriser l’engagement dans le milieu agricole ;
 - b.7. Instaurer un système de primes pour éviter aux agriculteurs de dépendre des fluctuations du marché ;
 - b.8. Diminuer les coûts du travail et de fonctionnement (notamment les charges patronales ou la TVA sur les produits locaux) pour les producteurs ;
 - b.9. Réduire les taxes soumises aux producteurs et agriculteurs en agriculture biologique (afin de réduire le coût des produits locaux & bio) ;

Accès aux aliments

- c. Renforcer les filets de sécurité sociale de manière à permettre aux personnes défavorisées de réaliser pleinement leur droit à l'alimentation
 - c.1. Mettre en place un système de chèques « alimentation durable » visant à inciter, pour les personnes dépendantes des CPAS, l'achat de biens alimentaires durables.
- d. Développer des approches collectives, non stigmatisantes et émancipatrices avec les publics défavorisés (potagers, cuisines, restaurants sociaux, etc.)
 - d.1. Créer des programmes d'éducation permanente pour les publics issus des milieux défavorisés, via les Plans de cohésion sociale et CPAS des communes ;
 - d.2. Favoriser les projets de frigos solidaires et partagés ;
 - d.3. Créer un accompagnement des services publics sanitaires pour les projets de frigo solidaire ;
 - d.4. Favoriser l'installation de potagers, vergers, composts et poulaillers dans les espaces publics (aussi en ville), les écoles et les crèches ;
 - d.5. Intégrer des personnes précarisées ainsi que des personnes sans emploi au sein d'associations et de coopératives, comme bénévoles ou employés (article 60) ;
 - d.6. Promouvoir la réinsertion sociale par des stages en agro-écologie.
- e. Soutenir les partenariats entre, d'une part, les publics défavorisés et, d'autre part, les agriculteurs, les transformateurs et les distributeurs de produits alimentaires
 - e.1. Mettre en place des plans de récupération des invendus alimentaires dans les grandes surfaces pour la réalisation des colis alimentaires ;
 - e.2. Mettre en place des plans de récupération des produits non-calibrés des producteurs pour la réalisation de colis alimentaires.
- f. Veiller à ce que les produits distribués dans le cadre de l'aide alimentaire relèvent d'un système alimentaire durable et le renforce
 - f.1. Veiller à ce que les personnes qui bénéficient des colis d'aides alimentaires puissent choisir la composition de leur colis.
- g. Améliorer l'accessibilité gratuite à l'eau potable hors domicile, en particulier dans tous les lieux et espaces publics
 - g.1. Promouvoir les projets de fontaines à eau dans les lieux publics.
- h. Analyser les bénéfices de la gratuité des repas scolaires en termes de transition vers un système alimentaire durable, notamment sur base d'expériences pilotes
 - h.1. Continuer à proposer des repas à des prix démocratiques dans les cantines durables.
- i. Développer un programme structurel transversal (de type labellisation) pour inscrire les repas scolaires dans un système alimentaire durable, incluant sensibilisation, formation et accompagnement de l'ensemble des acteurs concernés
 - i.1. Fixer des objectifs clairs pour les acteurs qui souhaitent s'investir dans le développement de cantines durables ;
 - i.2. Apporter un soutien financier et un soutien de terrain (accompagnement et formations) aux membres des cantines qui se lancent dans un projet durable ;
 - i.3. Réaliser une étude dans chaque établissement scolaire pour identifier les besoins des cantines ;
 - i.4. Former les acteurs de terrain au changement de fonctionnement dans les cantines durables: gaspillage alimentaire, techniques de cuisine avec des produits frais, recettes sans viande, etc ;
 - i.5. Créer des fiches recettes pour intégrer les produits durables, à destination des acteurs des cantines.
- j. Développer un programme structurel transversal (de type labellisation) pour inscrire les repas des maisons de repos et des résidences-services dans un système alimentaire durable, incluant sensibilisation, formation et accompagnement de l'ensemble des acteurs concernés
- k. Faciliter l'accès des écoles aux programmes de distribution existant favorisant un système alimentaire durable (fruit, lait)

Accès aux moyens de production

- l. Maintenir les terres agricoles wallonnes, notamment par la fixation d'un objectif quantitatif, la lutte contre l'artificialisation des sols, la réévaluation des plans de secteur et la protection de zones dédiées à la production alimentaire primaire
- m. Veiller à ce que la production agricole non alimentaire (agro-carburants, bioplastiques, etc.) ne compromette pas la satisfaction des besoins alimentaires des populations, en Wallonie et au niveau mondial
- n. Mettre en place un observatoire public du foncier agricole
- o. Mener une politique ambitieuse de régulation du marché foncier agricole acquisitif, au moyen notamment d'une banque foncière

et d'un contrôle de la spéculation

- o.1. Intervenir dans les spéculations foncières en plafonnant les montants avec des taux maximums.
- p. Réformer le marché foncier agricole locatif en incitant à la mise en œuvre de pratiques relevant d'un système alimentaire durable
 - p.1. Soutenir financièrement les associations qui soutiennent et facilitent l'accès foncier aux jeunes agriculteurs ;
 - p.2. Réformer le bail à ferme ;
 - p.3. Créer un réseau / une plateforme de mise à disposition gratuite de terrains particuliers ou communaux pour les maraichers ;
- q. Mobiliser les réserves foncières publiques au profit d'un système alimentaire durable
 - q.1. Favoriser l'accès foncier des nouveaux producteurs par des mécanismes de prêts de terres communales, notamment en vue d'alimenter les cantines locales ;
- r. Renforcer et coordonner les services et outils d'appui à la reprise et à la création d'exploitations agricoles, d'entreprises de transformation et de structures de distribution alimentaires
- s. Exploiter les possibilités offertes par les partenariats avec les citoyens pour soutenir la reprise et la création d'exploitations agricoles, d'entreprises de transformation et de structures de distribution alimentaires
- t. Renforcer la liberté de choix des producteurs primaires en matériel de reproduction agricole, notamment en luttant contre le brevetage du matériel génétique et en soutenant les inscriptions au Catalogue des semences (coûts, procédures, matériel hétérogène, etc.)
 - t.1. Soutenir les projets de protection des semences anciennes et/ou biologiques.
- u. Développer des banques publiques de ressources génétiques et des programmes d'amélioration / diversification génétique du matériel de reproduction agricole
- v. Informer les acteurs du système alimentaire sur la diversité biologique des aliments

Objectif stratégique 2 - Contribuer à la bonne santé et au bien-être des citoyens

Santé

- a. Décloisonner et coordonner la planification, la mise en œuvre des actions et la communication en matière d'alimentation-santé
- b. Intégrer les nouvelles connaissances et renforcer l'harmonisation des recommandations en matière d'alimentation-santé, en se basant sur les travaux du Conseil Supérieur de la Santé et des instances internationales compétentes
- c. Renforcer l'approche préventive en matière d'alimentation-santé dans le secteur médical
- d. Soutenir l'innovation visant à conserver / développer les qualités sanitaire, nutritionnelle et gustative des produits et à favoriser des régimes alimentaires équilibrés
- e. Soutenir l'information, la formation et l'accompagnement des acteurs du système alimentaire wallon en matière de qualité sanitaire, nutritionnelle et gustative des produits
- f. Renforcer la concertation entre la Wallonie et l'autorité compétente en matière de sécurité alimentaire (AFSCA)
 - f.1. Simplifier et rationaliser les normes et les informations produites par l'AFSCA pour les petits producteurs (en fonction de la taille de l'exploitation) ;
 - f.2. Assouplir les normes AFSCA à destination des initiatives de récupération d'aliments et à destination des écoles.
- g. Renforcer l'expertise wallonne (connaissances scientifiques) en matière de sécurité alimentaire
- h. Tendre vers l'absence de produits chimiques de synthèse néfastes pour la santé dans les aliments, quel que soit leur origine (intrants agricoles, additifs alimentaires, emballages, etc.)
- i. Renforcer la consommation de fruits et légumes ainsi que d'eau
- j. Développer des outils d'information des consommateurs sur la qualité nutritionnelle des produits alimentaires (par exemple, après analyse, nutri-score, reference intake, etc.), en recherchant tant que possible une harmonisation au niveau européen
- k. Encadrer la promotion / publicité des produits alimentaires les plus susceptibles de contribuer au déséquilibre des régimes alimentaires
 - k.1. Développer des étiquetages clairs et transparents concernant les teneurs en sucre et en sel des aliments.
- l. Restreindre, dans certains lieux (écoles, hôpitaux, centres sportifs, etc.) et selon les publics cibles, l'offre en produits susceptibles de contribuer au déséquilibre des régimes alimentaires (en-cas et boissons trop sucrés, préparations trop salées, etc.) et systématiser la présence d'alternatives en produits présentant de meilleures caractéristiques nutritionnelles

l.1. Interdire les distributeurs contenant des éléments à haute teneur en sucre/sel au sein des écoles, centres sportifs, hôpitaux, maisons de repos, etc.

Épanouissement psycho-social

m. Développer des techniques et outils (ludiques) visant à renforcer l'expression des composantes du bien-être liées à l'alimentation lors des repas, notamment à destination des cuisiniers (éveil des sens, etc.)

n. Mettre l'accent sur les composantes du bien-être liées à l'alimentation dans la communication (multicanaux) sur celle-ci

o. Promouvoir les initiatives de lutte contre l'isolement en favorisant la prise de repas en commun

p. Valoriser la prise de repas en commun dans les milieux professionnels

q. Encourager les événements publics festifs soutenant un système alimentaire durable

q.1. Créer des actions et événements culturels intergénérationnels.

Qualité sur les filières

r. Renforcer l'information des consommateurs sur la traçabilité et les étapes de transformation des produits alimentaires

r.1. Imposer des étiquetages précis et transparents ;

r.2. Les informations véhiculées lors des campagnes de publicité doivent être transparentes et fiables.

s. Renforcer / faciliter les contrôles et la sanction des fraudes, manquements aux obligations et fausses déclarations et informer les consommateurs de ces mécanismes

s.1. Renforcer la transparence des pouvoirs publics par rapport aux grosses structures agro-alimentaires vis-à-vis des citoyens ;

s.2. Baliser, contrôler et éventuellement limiter l'enrichissement financier des entreprises agro-alimentaires ;

s.3. Veiller à garantir une indépendance entre producteurs et fournisseurs/distributeurs.

Objectif stratégique 3 – Générer de la prospérité socio-économique

Efficacité et équité socio-économique

a. Promouvoir de façon continue la qualité des produits et le savoir-faire alimentaires wallons, en Wallonie et à l'étranger

a.1. Valoriser les produits locaux nutritifs (comme l'avoine), méconnus du grand public et provenant de l'agriculture nourricière ;

a.2. Favoriser des campagnes publicitaires pour faire la promotion du commerce local ;

a.3. Favoriser les produits provenant de l'agriculture locale plutôt que les produits importés.

b. Favoriser l'exportation des produits issus du système alimentaire wallon, sans compromettre le respect du principe de souveraineté alimentaire

c. Renforcer l'analyse du risque financier lié au commerce international des matières premières et des produits alimentaires (volatilité des prix), aux différentes échelles du système alimentaire (entreprises, secteurs, Région)

d. Soutenir la compétitivité des entreprises actives dans le système alimentaire wallon

d.1. Mettre en place des échanges récurrents entre collectivités et producteurs afin de permettre à ces derniers d'écouler leurs stocks ;

d.2. Soutenir la création de commerces réunissant les produits locaux diversifiés en un même point de vente ;

d.3. Légiférer afin de permettre aux producteurs de percevoir le prix « juste » de leur production ;

d.4. Former les étudiants des filières agronomes/agricoles à la question de la rentabilité financière des projets ;

d.5. Intégrer l'aspect « rémunération équitable » (ou prix « juste ») au sein des nouveaux labels et au sein des cahiers des charges.

e. Renforcer et coordonner l'accompagnement à la diversification des activités au sein des exploitations agricoles

e.1. Créer un système d'aide financière et sur le terrain pour les agriculteurs qui se lancent dans l'essai de cultures non-conventionnelles avec une fonction nourricière : quinoa, boulgour, épautre, avoine,

f. Créer un environnement favorable aux PME, artisans et exploitations familiales à taille humaine

f.1. Permettre aux petites exploitations d'écouler leurs productions auprès des entreprises de transformation ;

f.2. Créer un secrétariat agricole pour alléger les démarches administratives des agriculteurs ;

- f.3. Créer un lieu de formation et d'information accessible aux petites structures – accompagnement juridico-administratif et pratique ;
- f.4. Renforcer la simplification administrative et adapter les législations en fonction de la taille des exploitations ;
- f.5. Faciliter l'accès des petits producteurs aux marchés publics ;
- f.6. Favoriser l'accès à l'information pour les petites structures / améliorer le service rendu aux citoyens.
- g. Renforcer la capacité des acteurs à évaluer leurs coûts de production et veiller à leur intégration dans la construction du prix de vente
 - g.1. Consacrer un poste spécifique au sein des pouvoirs publics chargé de fixer des prix justes en concertation avec les producteurs.
- h. Réduire tant que possible le nombre d'intermédiaires au sein des filières
 - h.1. Créer une Charte « circuits-courts »
 - h.2. Faciliter l'accès aux ventes directes, notamment en balisant de manière coordonnée les points de ventes directs.
- i. Soutenir l'accessibilité financière des programmes de labellisation reconnus officiellement et contribuant à un système alimentaire durable (coûts administratifs), en tenant compte de la taille des opérateurs
- j. Renforcer l'échange, la transparence, l'engagement et le partage des risques entre les acteurs du système alimentaire wallon en matière de construction et de répartition de la valeur ajoutée des produits (code de bonnes pratiques « The supply chain initiative », accords de branche, etc.)
 - j.1. Améliorer la répartition des bénéfices financiers entre les acteurs de la chaîne alimentaire.
- k. Informer les consommateurs sur la répartition de la valeur ajoutée des produits alimentaires entre les différents acteurs impliqués, par exemple au moyen de labels intégrant une dimension « prix juste »
 - k.1. Créer un label « prix juste » ;
 - k.2. Créer une application pour rendre les étiquetages plus transparents en affichant le prix juste (prix rémunérateur pour le producteur) et l'impact produit sur l'environnement.
- l. Informer les consommateurs sur les démarches de responsabilité sociale et le respect des normes internationales en matière de travail décent dans la chaîne de production / transformation / distribution des produits alimentaires

Compétences, entrepreneuriat et innovation

- m. Valoriser l'image des métiers du système alimentaire wallon et en particulier des métiers en pénurie
 - m.1. Créer des campagnes de sensibilisation pour inviter les jeunes à se lancer dans des métiers liés à l'alimentation.
- n. Renforcer l'insertion socio-professionnelle dans les métiers du système alimentaire wallon
 - n.1. Favoriser les projets qui travaillent avec des entreprises à finalité sociale (de réinsertion sociale).
- o. Développer l'esprit d'entreprendre au sein du système alimentaire wallon
- p. Inclure / renforcer la prise en compte des différentes dimensions d'un système alimentaire durable dans les formations professionnelles des métiers liés à l'alimentation
 - p.1. Créer des nouvelles filières de formations au sein des structures de transformation et de distribution, en association avec les écoles d'agronomie/agricoles ;
 - p.2. Apporter plus de soutien aux écoles des filières agricoles qui développent des projets en agriculture et alimentation durable.
- q. Faciliter la transmission des savoir-faire
- r. Développer et renforcer les services d'accompagnement des différents acteurs du système alimentaire wallon, en veillant à l'absence de conflits d'intérêt
- s. Développer des incubateurs d'entreprises et des espaces-tests
 - s.1. Apporter une aide financière aux incubateurs pour le soutien à la filière agricole et maraichère ;
 - s.2. Financer des espaces-tests via des mécanismes de crowd-founding.
- t. Soutenir l'expérimentation et les projets innovants, en particulier entre maillons de la chaîne de valeur alimentaire
 - t.1. Employer un maraicher dans chaque commune (+ ouvriers) pour développer des systèmes autonomes alimentaires.
- u. Renforcer et coordonner les structures et outils d'appui à l'innovation en matière alimentaire

Ancrage territorial

- v. Identifier les produits à haut potentiel et les chaînons manquants pour créer / renforcer des filières complètes en Wallonie
- w. Informer les acteurs de la chaîne de valeur alimentaire sur les matières premières et les produits régionaux disponibles (diversité, caractéristiques, potentialités, etc.)
- x. Renforcer l'autonomie fourragère et protéique de l'élevage en Wallonie
- y. Renforcer le maillage régional en infrastructures et outils de transformation des matières premières agricoles, notamment en matière de légumeries / conserveries, meuneries, abattoirs, malteries, etc.
 - y.1. Développer des projets d'abattoirs et pressoirs mobiles ;
 - y.2. Développer des projets de petits abattoirs ;
 - y.3. Favoriser la mutualisation et l'accessibilité des outils de transformation pour les petites structures.
- z. Renforcer le maillage régional en infrastructures et outils de distribution des produits alimentaires, notamment en matière de centrales d'achat et de logistique
 - z.1. Créer des espaces communs pour le stockage, la transformation, le découpage, la réfrigération, la distribution et l'emballage des produits alimentaires durables ;
 - z.2. Favoriser la création de commerces itinérants, favoriser la livraison à domicile;
 - z.3. Permettre aux employés d'être livrés sur leur lieu de travail;
 - z.4. Favoriser la création de centrales d'achats ;
 - z.5. Centraliser les produits durables et locaux en un lieu de commercialisation;
 - z.6. Créer des halls relais en périphérie des grandes villes.
- aa. Soutenir la diversification des canaux de commercialisation des produits alimentaires locaux
- ab. Informer les consommateurs sur l'origine des produits, au niveau de la distribution, de l'Horeca et des cantines de collectivité
- ac. Soutenir et renforcer les exigences en matière de système alimentaire durable dans les labels « touristiques » contenant une dimension alimentation (Gîtes de Wallonie, Clés verte, Bistrots de terroir, etc.)

Objectif stratégique 4 – Préserver l'environnement

- a. Améliorer la connaissance et la comparabilité de l'impact environnemental des produits et processus alimentaires, avec une perspective de cycle de vie
 - a.1. Intensifier les formations à destination des agriculteurs pour leur permettre de passer à des systèmes plus respectueux de l'environnement.
- b. Développer des mécanismes de régulation du marché tenant compte des externalités environnementales des produits et processus alimentaires
- c. Déterminer des niveaux ambitieux de performance environnementale à atteindre pour l'ensemble des acteurs du système alimentaire wallon (notamment et après analyse de la pertinence, par le biais de systèmes de scoring, d'accords de branche, des permis d'environnement, etc.)
 - c.1. Inviter les exploitations agricoles de grande ampleur à améliorer la durabilité de leurs projets.
- d. Adopter des normes élevées en matière de bien-être animal
 - d.1. Favoriser les élevages en plein air ;
 - d.2. Interdire l'élevage des poules pondeuses en batterie ;
 - d.3. Interdire l'engraissement non naturel des animaux ;
 - d.4. Interdire la mise à mort des poussins mâles ;
 - d.5. Favoriser les techniques de pêche durable et interdire le chalutage profond des fonds marins.
- e. Renforcer les contrôles et sanctionner les fraudes, manquements aux obligations et fausses déclarations environnementales et informer les consommateurs de ces mécanismes
- f. Soutenir la réalisation de diagnostics environnementaux périodiques au niveau des acteurs de différents maillons de la chaîne de valeur alimentaire, notamment par la diffusion et, si besoin, le développement d'outils appropriés
- g. Développer un réseau de conseillers / facilitateurs en matière de performances environnementales auprès des acteurs des

différents maillons de la chaîne de valeur alimentaire

h. Accroître l'efficacité en termes de consommation de ressources naturelles des modes de production et de consommation alimentaires

i. Caractériser et quantifier les causes et les flux de pertes et gaspillages alimentaires au niveau de chaque maillon de la chaîne de valeur alimentaire et assurer un monitoring régulier

i.1. Réviser un guide de réduction du gaspillage alimentaire pour les cuisines de collectivités ;

i.2. Inviter les restaurants et cuisines de collectivité à utiliser leurs restes alimentaires ;

i.3. Distinguer très nettement les produits soumis à des dates de consommation et ceux avec une date limite de vente ;

i.4. Instaurer un système plus tolérant concernant les dates de limite de consommation et prodiguer une meilleure information de celles-ci ;

i.5. Créer un cadre légal pour favoriser le glanage et l'auto-cueillette lorsque les récoltes agricoles sont invendues.

j. Accroître les transferts de matières entre les acteurs du système alimentaire wallon (circularité) de manière à réduire les pertes et gaspillages alimentaires

k. Promouvoir le réemploi, la réutilisation et la réparation des outils de production, de transformation et de distribution alimentaires

l. Prévenir le sur-emballage et améliorer/renforcer la réutilisation et le recyclage des emballages des plastiques alimentaires

l.1. Interdire définitivement les emballages plastiques ;

l.2. Favoriser les magasins de vente en vrac.

m. Promouvoir les sources d'énergie renouvelables dans le système alimentaire wallon (sans entrer en concurrence avec la production alimentaire primaire en ce qui concerne la biomasse)

m.1. Utiliser des systèmes de déplacements non-polluants pour la distribution des produits locaux ;

m.2. Maîtriser la course à l'hyper-mécanisation de l'agriculture.

n. Favoriser et valoriser la captation des gaz à effet de serre dans les sols agricoles

o. Renforcer la mise en œuvre de pratiques agricoles qui permettent de maintenir et d'améliorer la biodiversité ainsi que la qualité micro-biologique et la fertilité des sols

o.1. Interdire la monoculture ;

o.2. Promouvoir la permaculture ;

o.3. Prévoir un soutien financier et/ou foncier afin de soutenir le développement de projets qui préservent la biodiversité sur des terres agricoles.

p. Renforcer l'expansion des races et variétés locales menacées

p.1. Soutenir les agriculteurs qui travaillent avec des races traditionnelles wallonnes.

q. Développer et promouvoir les alternatives aux produits chimiques de synthèse néfastes pour l'environnement

r. Développer et soutenir les filières bénéficiant d'une labellisation officielle en matière de performances environnementales (Agriculture biologique, Qualité différenciée, etc.)

r.1. Apporter un soutien aux agriculteurs de la filière biologique et en reconversion (soutien similaire pour les maraichers que pour les agriculteurs biologiques) ;

r.2. Créer une signalétique pour les producteurs de la filière durable (bio + qualité différenciée) ;

r.3. Soutenir les agriculteurs en qualité différenciée.

s. Informer les consommateurs sur l'impact environnemental des produits alimentaires

t. Renouer le dialogue entre environnement et agriculture

Objectif stratégique 5 – Offrir un niveau de connaissances et de compétences élevé en matière de système alimentaire durable

Connaissance

a. Soutenir la recherche en matière de système alimentaire durable

a.1. Amplifier les recherches pour développer plusieurs systèmes de production durables coexistants.

b. Caractériser la multiplicité des valeurs accordées à l'alimentation par les différents acteurs du système alimentaire wallon

- c. Mettre en place une structure technico-scientifique indépendante et pérenne remplissant des missions d'observatoire du système alimentaire wallon, de centre de référence et de coordination de la recherche
- d. Inventorier, évaluer et diffuser de manière coordonnée les meilleures pratiques à tous les niveaux de la chaîne de valeur alimentaire
- d.1. Rendre visible les modes de consommation durables intéressants ;
 - d.2. Cartographier, pour chaque territoire, les initiatives et projets en alimentation durable ;
 - d.3. Inviter les communes à communiquer davantage sur les possibilités d'achats de produits durables sur leurs territoires ;
 - d.4. Créer un inventaire de tous les fournisseurs en produits locaux présents sur le territoire pour les cuisines de collectivités.

Éducation, sensibilisation et renforcement des capacités

- e. Développer / promouvoir une identité et un imaginaire collectif régional porteur d'un système alimentaire durable (slogan, récits, etc.)
- f. Rapprocher les citoyens de la terre nourricière, des pratiques et des acteurs du système alimentaire wallon (visite d'entreprises / exploitations, reconnaissance et transmission de savoir-faire, circuits courts, systèmes participatifs de garantie, etc.)
- f.1. Promouvoir le développement de fermes pédagogiques ;
 - f.2. Organiser des rassemblements entre producteurs et consommateurs ;
 - f.3. Intégrer la réalisation de travaux dans les fermes lors du service citoyen ;
 - f.4. Favoriser l'organisation des teams buildings pour les entreprises au sein des coopératives, des projets en AD et des fermes pédagogiques.
- g. Inclure un volet conséquent sur l'alimentation et le système alimentaire dans les programmes scolaires (théorie, pratique et visite de terrain)
- g.1. Inclure la thématique de l'alimentation dans le Pacte d'Excellence ;
 - g.2. Inclure des cours sur l'alimentation durable dans les programmes scolaires (permaculture, environnement, cuisine,...) ;
 - g.3. Proposer des activités pratiques pour sensibiliser le jeune public à la nature: favoriser des activités en extérieur dans les écoles (chez un agriculteur, dans les bois, création d'un potager) ;
 - g.4. Former les enseignants pour la promotion d'une éducation en alimentation durable ;
 - g.5. Créer des « commissions de repas » visant à créer une dynamique durable dans les écoles ;
 - g.6. Mettre en place des comités d'élèves, au sein de l'enseignement secondaire, qui donnent des impulsions et forcent au changement au sein des établissements scolaires;
 - g.7. Mettre en place des audits internes des écoles, gérés par les élèves ;
 - g.8. Créer des rencontres et séjours intergénérationnels entre le milieu agricole et les élèves ;
 - g.9. Faire de la prévention et sensibilisation durant le temps de midi ;
 - g.10. Dans l'enseignement supérieur, créer une filière des métiers agricoles biologiques ;
- h. Soutenir et renforcer les initiatives d'éducation permanente en matière d'alimentation et de système alimentaire durable
- h.1. Créer des outils de vulgarisation pour la promotion de l'alimentation durable ;
 - h.2. Inclure la sensibilisation dans l'accueil extra-scolaire.
- i. Développer un réseau d'animateurs en matière d'alimentation et de système alimentaire durable à l'échelle des communes
- j. Créer des lieux récréatifs de sensibilisation au système alimentaire durable
- k. Soutenir la communication et le développement d'outils à destination des ménages (saisonnalité et caractéristiques des produits, recettes et techniques de cuisine, planification des achats et gestion des stocks, compostage, etc.)
- k.1. Lancer une campagne de communication inclusive sur les enjeux de l'alimentation durable et sur les différentes alternatives;
 - k.2. Sensibiliser les citoyens:
 - aux impacts de la consommation de viande,
 - à l'empreinte carbone de chaque produit,
 - au respect de la saisonnalité de chaque produit,
 - à la plus-value des produits du terroir,
 - au fonctionnement des labels,
 - au juste prix d'un aliment issu d'un système durable,

- aux impacts des pesticides,
- aux impacts des organismes génétiquement modifiés,
- à la condition animale au sein des filières industrielles.

k.3. Sensibiliser les citoyens lors de grands évènements, notamment lors des foires agricoles;

k.4. Promouvoir une communication visant à pousser les ménages à réinvestir une partie de leur budget dans l'alimentation ;

k.5. Rendre la thématique de l'alimentation durable plus divertissante;

k.6. Proposer une définition de ce qui est entendu par « alimentation durable » et la communiquer au grand public ;

k.7. Informer les citoyens sur la réalité des produits proposés (et des conditions de travail imposées) par les magasins « hard discount »;

k.8. Mettre en place une communication publique venant d'experts de l'alimentation durable (des rapports, des sondages, des études officielles, des débats, qui viendraient appuyer les critères) ;

k.9. Promouvoir ce qui est mis en place par la Région Wallonne au niveau de l'alimentation durable sur les réseaux sociaux et via les canaux de communication classiques.

I. Former et accompagner les autoproducteurs / autoconsommateurs alimentaires

I.1. Rendre accessible des formations pour les citoyens:

- pour favoriser l'autonomie alimentaire,
- pour présenter de nouvelles méthodes de congélation,
- pour s'intéresser à la permaculture et à la nutrithérapie.

m. Favoriser l'accès à des moyens collectifs d'autoproduction / autoconsommation alimentaire (terre, serre, cuisine, etc.)

Information

n. Effectuer une veille / un benchmark international sur les dispositifs d'information des performances économiques, sociales et environnementales des produits alimentaires

o. Inciter les acteurs économiques à communiquer de façon transparente sur les dimensions économiques, sociales et environnementales de leurs produits, en privilégiant l'engagement volontaire et en veillant à la capacité des acteurs à collecter / fournir les données requises

p. Développer un label « Alimentation durable », reconnu officiellement, pour l'Horeca, la restauration collective et les commerces alimentaires

q. Permettre au grand public d'identifier les auteurs / sources des informations relatives à l'alimentation ainsi que les fausses informations

Objectif stratégique 6 – Mettre en œuvre des mécanismes de gouvernance responsables et efficaces

Planification et monitoring

a. Opérationnaliser la vision du système alimentaire wallon décrite dans le présent référentiel au moyen d'une stratégie transversale à long terme portée par l'ensemble du Gouvernement au travers des législatures

a.1. Développer une politique d'alimentation durable au-delà de 5 ans ;

a.2. Mettre en place des leviers d'actions cohérents en fonction de ce qui ressort des forums alimentaires ;

a.3. Réitérer l'expérience des Assises de l'Alimentation tous les 5 ans.

b. Fixer des objectifs quantifiés, progressifs et ambitieux, et évaluer périodiquement les progrès réalisés, de manière transparente, au moyen d'indicateurs appropriés

Transversalité et exemplarité

c. Systématiser l'évaluation (ex-ante, chemin faisant et ex-post) de l'impact des politiques sur la transition vers un système alimentaire wallon durable

- d. Garantir la cohérence des aides publiques avec la transition vers un système alimentaire wallon durable
 - d.1. Veiller à une cohérence entre les différents subsides octroyés ;
 - d.2. Améliorer le soutien et la viabilité financière des projets en alimentation durable ;
 - d.3. Accompagner les porteurs de projets subventionnés afin de faciliter leur autonomie vis-à-vis du système subsidiant ;
 - d.4. Favoriser un subventionnement « par projet » plutôt que des subventions générales octroyées par structure (RH) ;
 - d.5. Favoriser les subsides pour les petits commerces et structures en AD.
- e. Renforcer la coordination des politiques régionales en lien avec l'alimentation, notamment via la désignation d'un référent « système alimentaire durable » au sein de chaque cabinet ministériel, administration et organisme d'intérêt public concernés et leur mise en réseau
 - e.1. Créer un ministère triple A : Agriculture – Agroalimentaire – Alimentation.
- f. Imposer des critères en faveur d'un système alimentaire durable dans les marchés publics alimentaires
 - f.1. Créer un cahier des charges-type ;
 - f.2. Intégrer un critère d'interdiction de produits issus de modification génétique.
- g. Accompagner les pouvoirs publics (acheteurs) et les acteurs du système alimentaire wallon (fournisseurs) pour renforcer / opérationnaliser le caractère durable des marchés publics alimentaires
 - g.1. Rendre prioritaire l'exemplarité des pouvoirs publics : dans les cantines et dans la législation.

Participation et collaboration

- h. Développer, de manière coordonnée, des lieux de co-construction de la politique alimentaire wallonne, aux différentes échelles territoriales et en impliquant des représentants de l'ensemble des acteurs du système alimentaire
 - h.1. Créer des « conseils alimentaires » avec des citoyens et des acteurs de la filière en AD sur les différents territoires de la région ;
 - h.2. Créer des commissions (concertations) alimentaires sur les territoires avec les citoyens, les communes, les producteurs et le monde associatif ;
 - h.3. Faciliter la prise de conscience des réalités du terrain par les décideurs politiques ;
 - h.4. Encourager les structures qui coordonnent des projets en AD avec plusieurs acteurs (communes, acteurs,...) ;
 - h.5. Utiliser les fédérations professionnelles pour créer du lien entre producteurs et pouvoirs publics.
- i. Créer une commission Alimentation au Parlement wallon
- j. Encourager et outiller la participation citoyenne, aux différentes échelles territoriales
 - j.1. Désacraliser l'engagement citoyen, le rendre plus attractif, rendre les citoyens fiers de s'engager ;
 - j.2. Soutenir la création de « comptoirs citoyens » ;
 - j.3. Créer un poste d'agent de développement durable/transition écologique dans les communes pour répondre aux demandes citoyennes ;
 - j.4. Favoriser l'autonomie des mouvements citoyens vis-à-vis des pouvoirs publics.
- k. Respecter les principes d'intégrité, de traçabilité et d'égalité d'accès en matière de lobbying (cf. Transparency international)
- l. Promouvoir les modèles collaboratifs et coopératifs au sein et entre les différents maillons de la chaîne de valeur alimentaire
 - l.1. Envisager des partenariats avec des petits supermarchés pour y développer la vente de produits locaux à prix juste.
- m. Recenser, coordonner et renforcer les initiatives de mise en réseau des différents acteurs du système alimentaire wallon (ceintures alimentaires, D'Avenir, Rawad, etc.)
- n. Encourager les projets économiques concrets et les partenariats entre acteurs du système alimentaire wallon, en particulier issus de différents maillons de la chaîne de valeur alimentaire
- o. Étudier l'opportunité de développer une monnaie régionale inter-entreprises

Approche mondiale

- p. Améliorer la connaissance et l'information sur les échanges internationaux de matières premières et de produits alimentaires, depuis et vers la Wallonie
- q. Systématiser l'évaluation (ex-ante, chemin faisant et ex-post) de l'impact des politiques qui influencent les échanges internationaux

de matières premières et de produits alimentaires sur la transition vers un système alimentaire durable, en Wallonie et dans le monde

r. Assurer une participation wallonne active aux instances décisionnelles fédérales, européennes et internationales en lien avec l'alimentation

- r.1. Uniformiser les outils disponibles en AD (labels, etc) au niveau européen ;
- r.2. Adapter les traités internationaux qui ont des impacts négatifs sur notre économie locale ;
- r.3. Encourager les discussions autour de l'Alimentation Durable au sein de l'UE, via la PAC ;
- r.4. Définir une réglementation stricte et restrictive sur les pesticides et les OGM à échelle européenne ;
- r.5. Créer un cadre légal pour éviter les dérives liées aux fluctuations du marché mondial ;
- r.6. Réguler l'importation et l'exportation de blé ;
- r.7. Revendiquer un droit à l'alimentation durable pour les générations futures.

s. Défendre des normes minimales à l'importation des matières premières et des produits alimentaires équivalents aux standards sociaux et environnementaux requis en Wallonie

- s.1. Interdire l'importation de produits issus de productions non durables ;

t. Favoriser les échanges de bons-procédés entre pays

- t.1. Créer des formations pratiques et théoriques en AD inter-régionales ;
- t.2. S'inspirer du fonctionnement des cantines dans les pays nordiques ;
- t.3. Enrichir nos pratiques par des expériences « Nord-Sud ».



ANNEXE 1 GUIDE D'ANIMATION



ON MANGE QUOI DEMAIN

GUIDE D'ANIMATION

ALIMENTATION DURABLE

ORGANISONS ENSEMBLE LE FORUM

Une initiative du Ministre wallon
de la Transition écologique dans le
cadre des Assises de l'alimentation.



WWW.WALLONIEDEMAIN.BE

SOMMAIRE

INTRODUCTION	3
OUTILS DE COMMUNICATION	5
Affiches	5
Invitations	6
Modèle powerpoint	7
Vidéo courte pour réseaux sociaux	8
ORGANISER MON FORUM	9
Avant l'évènement	9
Pendant l'évènement	11
Après l'évènement	15
FICHES THÉMATIQUES	16
CHARTRE DURABLE	17
ANNEXE 1	18

Dans ce guide, vous trouverez tous les outils et astuces qui vous aideront à organiser et à animer votre Forum alimentaire.

Nous mettrons à votre disposition des supports communicationnels. Ils vous seront envoyés après confirmation de votre inscription.

Vous pourrez également vous inspirer de nos conseils et idées pour préparer votre évènement, pour l'animer ainsi que pour en débriefer.

Les fiches thématiques vous aiguilleront lors des discussions et débats.

Une vidéo rassemblant les interviews de plusieurs acteurs du domaine sera également téléchargeable. Elle fera office de support visuel introductif.

1. INTRODUCTION – NOTE DE CONTEXTE

Le Gouvernement Wallon a défini l'alimentation durable comme étant un axe prioritaire de la deuxième Stratégie Wallonne de Développement Durable.

► *Cette stratégie vise à rendre nos modes de production et de consommation plus responsables en favorisant la transition économique, sociale et environnementale.*

Dans le cadre des **Assises de l'Alimentation Durable**, la Wallonie souhaite poursuivre la démarche initiée par le référentiel de l'alimentation durable. A ce titre, un appel est lancé à toutes celles et ceux qui veulent **s'investir dans la constitution de l'assiette de demain**.

- Comment booster l'alimentation durable en Wallonie?
- Quels sont les facteurs de réussite des projets actuels dans ce secteur?
- Quels freins sont à identifier? Quelles solutions y apporter?

PARTICIPEZ AU DIALOGUE : ORGANISEZ UN FORUM ALIMENTAIRE !

Inscrivez-vous sur www.walloniedemain.be

Les forums alimentaires se baseront sur les expériences de chacun pour aller de l'avant. Les suggestions et constructions des associations et citoyens permettront de développer un plan d'actions pour la Wallonie.

I. POUR QUELS PUBLICS ?

C'est simple : le public le plus large possible !

Citoyens, groupes d'amis, voisins, collectifs de citoyens, agriculteurs, entrepreneurs sociaux, mandataires, consommateurs, distributeurs, ou toute personne concernée par la question de l'alimentation durable en Wallonie !

II. SUR QUELLES THÉMATIQUES ?

Il vous est proposé de mettre en place un forum alimentaire sur l'une des thématiques suivantes :

- Pertes et gaspillage alimentaires ;
- Consom'action et entrepreneuriat en alimentation durable ;
- Territoires en mouvement ;
- Cantines durables ;
- L'alimentation durable accessible à tous

Des fiches explicatives pour chacune de ces thématiques seront mises à votre disposition après inscription.

III. SOUS QUELLES FORMES ?

Les forums alimentaires s'articuleront sous forme de débats en petits groupes, de séances plénières plus classiques, de world cafés, d'ateliers, de jeux, ...

Il est laissé à chacun la possibilité de mettre en place la formule la plus adéquate, compte tenu du nombre de participants et de la spécificité de son travail quotidien.

IV. AVEC QUELS RÉSULTATS ?

Il s'agit, au final, d'aboutir sur :

- des échanges de bonnes pratiques ;
- des contacts renforcés entre acteurs et consommateurs ;
- un apprentissage collectif sur base des échecs et réussites ;
- l'identification participative de recommandations et leviers d'actions politiques ;
- l'établissement d'un plan d'action politique sur base des leviers d'actions identifiés.

V. AVEC QUELS OUTILS ?

Si vous acceptez de participer à l'aventure des Forums Alimentaires, des outils seront mis à votre disposition et entre autres :

- Des supports de communication (affiches, visuels et invitations personnalisables) ;
- Une vidéo, version courte et version longue, vous permettant de mettre l'accent sur le forums alimentaires sur les réseaux sociaux mais aussi à utiliser en guise d'introduction le Jour J ;
- Diverses propositions d'animation ;
- La charte d'engagement à signer. Elle nous permettra d'inclure votre événement dans l'agenda wallonie#demain.

L'association HOPE rédigera des rapports de chaque rencontre, et sera donc présente lors de chaque forum.

Une subvention facultative vous permettra de couvrir les frais de location de salle, de catering, de location éventuelle de matériel audiovisuel, etc.

a. Pour tout renseignement sur l'organisation des forums alimentaires:

- ▶ **Sur internet :**
www.walloniedemain.be

b. Pour tout renseignement sur le référentiel alimentation durable:

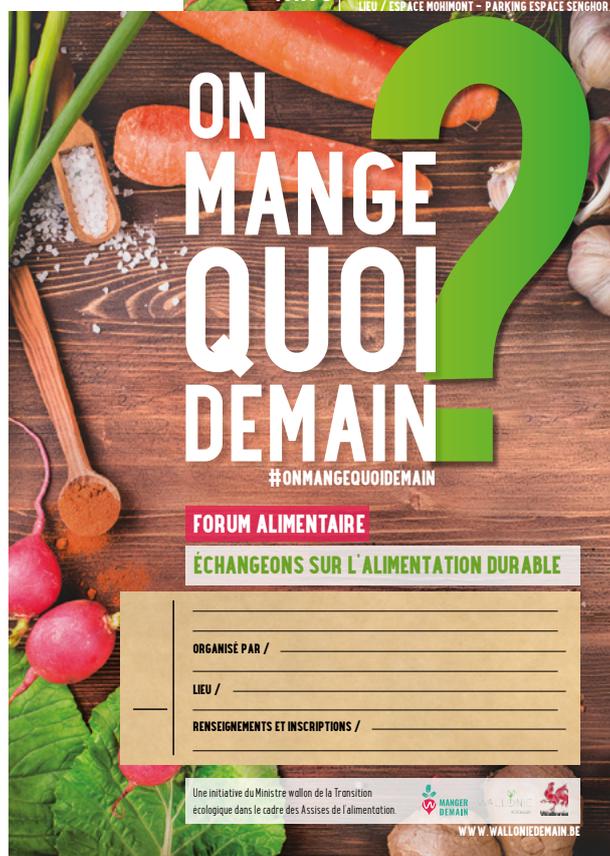
- ▶ **Au Secrétariat Général, Département Développement Durable**
GILLES BERTRAND
Place Joséphine-Charlotte, 5100 Namur (Jambes)
081/32 14 31
gilles.bertrand@spw.wallonie.be

2. OUTILS DE COMMUNICATION

1. AFFICHES



Deux versions de l'affiche seront à votre disposition. Tout dépend de comment vous désirez la compléter. Via différents formats, vous aurez la possibilité de les modifier en utilisant InDesign, Photoshop ou un logiciel de PDF éditable.



Si vous ne disposez d'aucun de ces logiciels, vous trouverez un pdf imprimable avec des zones vides à compléter au marqueur.

2. INVITATION



Pour les invitations, le principe est le même que pour les affiches. A la différence que vous disposerez également d'une invitation pour vos envois électroniques.

FORUM ALIMENTAIRE ÉCHANGEONS SUR L'ALIMENTATION DURABLE

30
Mai
2018
18H30

L'ASSOCIATION ADG
a le plaisir de vous inviter à échanger sur l'alimentation durable lors d'une rencontre autour de la thématique

L'ALIMENTATION DURABLE ACCESSIBLE À TOUS - REGARDS NORD-SUD
Espace Mohimont - Parking Espace Senghor, entrée 7,
11 av. de la Faculté d'agronomie - 5030 Gembloux

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS
081/62 25 76
heloise.blondeel@ong-adg.be
www.walloniedemain.be



FORUM ALIMENTAIRE ÉCHANGEONS SUR L'ALIMENTATION DURABLE

a le plaisir de vous inviter à échanger sur l'alimentation durable lors d'une rencontre autour de la thématique

Lieu /

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

www.walloniedemain.be



3. MODÈLE POWERPOINT



Pour vous accompagner lors des discussions, un template Power Point a été configuré.

Il vous sera possible de créer autant de slides que vous le désirez en choisissant parmi les nombreuses dispositions pré-enregistrées.

Cependant nous vous conseillons de ne pas abuser de cet outil afin d'éviter que les échanges et débats ne soient remplacés par une présentation en monologue. Laissez place au dialogue!

4. VIDÉO COURTE POUR RÉSEAUX SOCIAUX

Une vidéo version courte d'interviews sur l'alimentation durable sera téléchargeable sur le site walloniedemain.be.
Vous pourrez la diffuser sur vos réseaux sociaux



3. ORGANISER MON FORUM

1. AVANT L'ÉVÈNEMENT

A. L'ÉQUIPE ORGANISATRICE

Répartir les rôles

Si vous pensez que votre Forum alimentaire rassemblera plus de 50 personnes, il est préférable d'attribuer un rôle précis à chaque membre de l'équipe organisatrice. Si vous pensez organiser cet événement avec moins de participants, une seule personne pourra sans aucun doute prendre en charge plusieurs tâches.

De manière générale, il est utile de compter dans l'équipe :

- un coordinateur
- un trésorier
- un secrétaire
- un responsable logistique
- un animateur

L'idéal est de déterminer les rôles en fonction des compétences, du temps disponible et des réseaux de chacun.

Ainsi, à titre d'exemple, une personne qui a peu de temps à consacrer au projet en journée aura bien du mal à apporter un soutien logistique. Tandis qu'un membre de l'équipe qui a de bons contacts avec les autorités communales aura sans doute plus de facilités à négocier la location de la salle ou du mobilier.

A Noter :

Notez que l'animateur peut être une personne conscientisée à l'alimentation durable et/ou un professionnel de l'animation. Ce dernier est d'ailleurs recommandé pour des forums de plus large ampleur. Lors de l'évènement, grâce à son expertise, l'animateur pourra, sans aucune difficulté, relancer les discussions, synthétiser, recadrer des propos, gérer les temps de parole des uns et des autres, etc. Il devra également être présent lors des réunions de préparation de sorte à déterminer, en fonction des objectifs, du public-cible, etc, les techniques d'animation les plus adéquates.

Consigner par écrit

Il est préférable de réaliser une liste reprenant les rôles et coordonnées de tous les membres de l'équipe organisatrice.

Il est également souhaitable de garder une trace écrite des éléments d'information ainsi que des décisions prises lors des réunions de préparation.

B. LE PLANNING ORGANISATIONNEL

Il doit être établi dès la première réunion de préparation et intégrer toutes les échéances: **la date, la salle et la thématique de votre forum**. Ce sont les premiers éléments à déterminer pour la bonne organisation de votre évènement.

La date pourra être définitivement fixée après avoir vérifié la disponibilité de la salle souhaitée. Celle-ci doit, bien sûr, correspondre à vos attentes en termes de :

- Capacité

Combien de personnes pensez-vous rassembler dans le cadre d'un Forum alimentaire?

Est-ce nécessaire d'avoir un espace catering distinct de l'espace forum ?

Si le Forum se passe en partie en plénière et en partie en sous-groupes, plusieurs locaux sont-ils à disposition et/ou la salle plénière peut-elle se diviser en plusieurs espaces ?

- Supports logistiques

Quels sont les besoins techniques de l'animateur, des intervenants, des éventuels exposants et du traiteur ?

Sachant qu'une vidéo va être proposée, il faudrait de toute façon qu'une projection soit possible avec une sortie son.

- La date et l'heure

- Veillez à choisir la date et les heures de votre évènement en fonction du public que vous souhaitez cibler.
- A 18h, c'est souvent un timing trop juste en semaine pour les personnes actives qui doivent rentrer du boulot.
- La journée est idéale si vous souhaitez inscrire votre Forum alimentaire dans les activités d'une association, d'un lieu de vie ou d'apprentissage. Evitez par contre, les rendez-vous trop matinaux ou en fin de journée.
- Si vous organisez votre Forum en fin de matinée ou en début de soirée, il vous faudra un catering plus conséquent.
- Il est inutile, cependant, de fixer un rendez-vous trop tardif, surtout en semaine.
- Le vendredi soir est également à éviter..

Les informations essentielles

Les éléments suivants doivent être repris dans votre planning organisationnel, après validation de la date, du lieu et du public-cible :

- La date et le type d'invitation (par mail ou imprimé)
- Le mode et la date limite des inscriptions
- Les échéances propres à chacune des tâches, en y associant le nom de la personne responsable
- Les dates de réunion de l'équipe organisationnelle

La date et les heures de début et de fin de l'évènement constituent le dernier point de votre planning. L'idéal est de réaliser un retroplanning.

C. LE PLANNING ÉVÈNEMENTIEL

La durée

Il est très important de définir la durée car elle sera le gardien de votre réussite. Cela vous permettra de minuter les étapes et de garder le contrôle sur le temps de parole et/ou des animations.

Idéalement, nous proposons de rester dans un espace temps de 60 à 90 minutes. Pour la plupart des animations, nous vous conseillons un grand minimum de 30 minutes.

Après avoir réalisé un échéancier global, il faut penser à effectuer un planning du déroulement de l'événement.

Il est idéal d'y pointer :

- le matériel nécessaire ;
- les personnes affectées à chaque poste ainsi que leurs missions
- le timing prévu pour chaque temps accueil – présentation – (échange formel et informel) ;
- des plages horaires précises pour tous.

Il est souhaitable de prévoir une certaine marge dans les plages horaires afin de permettre d'éventuels réajustements.

Nous vous recommandons de créer un tableau de ce type pour garantir une bonne vue d'ensemble (cf. annexe 1)

La gestion des postes

Répartis en 4 grands points, ils vous permettront d'attribuer des responsabilités ou des tâches à certains postes clés. Une personne ou un groupe de personne pouvant en assumer plusieurs.

► GROUPE INTENDANCE ET LOGISTIQUE

Faire les courses, gestion du matériel, ménage, nettoyage, gestion du tri sélectif

► GROUPE GOUVERNANCE COORDINATION

Assurer le bon déroulement du forum

► GROUPE ACCUEIL

Faciliter l'intégration en expliquant le lieu, l'organisation et l'esprit des rencontres

► GROUPE CONTENU

Animer les réunions, encourager les gens à faire le point et venir s'exprimer, formaliser les propositions

Le rôle de l'animateur

Il sera de proposer un cadre de travail et de suivi, d'apporter des outils pour le fonctionnement du groupe, de garantir le processus participatif, d'accompagner le groupe à atteindre les objectifs fixés et surtout ... ne pas juger ...

Un rôle de cadre, il fixe les règles du jeu mais aussi de tuteur sur lequel les participants peuvent s'appuyer pour intervenir. Il n'intervient pas sur le fond, le contenu doit venir des participants.

D. LES EXPOSANTS ET INTERVENANTS

Vous disposez d'une liste d'orateurs potentiels. Nous vous conseillons de contacter ceux qui sont territorialement proches de votre Forum Alimentaire ou en lien avec la thématique développée : ils vous apporteront sans aucun doute des expériences de terrain éclairantes. Ils pourront également répondre aux questions des personnes présentes.

CHOIX DU CATERING

De manière à être tout à fait cohérent, nous vous conseillons de contacter des producteurs locaux et/ou traiteurs valorisant une alimentation saine et de qualité, privilégiant les circuits courts. Pensez également à prévoir des « en-cas » pour les personnes qui seraient allergiques au gluten ou qui feraient une intolérance au lactose, qui seraient végétarienne ou qui ne mangeraient pas de porc.

Il est recommandé de rédiger une entente écrite avec le traiteur et/ou les fournisseurs locaux.

Si vous accueillez des intervenants, des exposants ou si vous proposez des produits locaux à la dégustation, il est toujours intéressant de réaliser des fiches informatives. Le public aime savoir à qui il a affaire et ce qu'il mange.

Veillez, enfin, accorder une attention particulière au tri des déchets, à la lutte contre le gaspillage alimentaire et éviter la vaisselle jetable.

C. COMMUNICATION INFORMATION / INSCRIPTION

Il est important d'informer dès que possible le public-cible de votre Forum alimentaire.

A cette fin, vous disposerez d'invitations dans le kit d'animation. L'envoi par mail est, sans aucun doute, à privilégier mais, de manière à ne pas être restrictif, l'envoi postal ou la distribution directe sont de bonnes alternatives.

Quand inviter?

Tout dépend de votre public-cible !

- Si votre Forum s'inscrit dans un cadre professionnel (parmi d'autres activités ou constitue un moment fédérateur de plusieurs associations, par exemple), il est nécessaire de faire parvenir l'invitation bien avant la date de l'événement.
- Si votre Forum est davantage orienté « grand public », une invitation 3 semaines à un mois en avance suffira.

Dans les deux cas, n'oubliez pas de faire au moins un rappel et d'indiquer la date limite de confirmation. Un "save the date" peut également être envisagé.

Multiplier les canaux de communication.

Si vous vous adressez à un public restreint, vous aurez sans aucun doute l'opportunité de contacter, de manière directe, les personnes de votre réseau. Par contre, si votre Forum se veut « grand public », il vous faudra multiplier les canaux de communication.

Quelques idées en vrac :

- Les agendas gratuits de la presse écrite et/ou locale
- Les réseaux sociaux : un événement sur Facebook, créé sur votre profil ou celui de la structure organisatrice peut faire mouche. Invitez les internautes à partager, commenter et liker, cela amplifiera le mouvement
- Les sites de promotion d'événements tels que « Quefaire.be », « Vivre ici », etc.
- Le bulletin communal papier ou en ligne)
- Certaines associations actives dans l'alimentation pourraient également accepter d'être vos relais.
- Vos exposants et intervenants pourraient également faire la promotion de votre Forum alimentaire.
- - Etc.

D. ORGANISATION MATÉRIELLE

Il vous faudra dresser une liste complète du matériel requis.

Aménagement de la salle

En fonction du dispositif prévu, il vous faudra penser aux éventuelles tables, chaises, manges-debout, à la vaisselle, au matériel audiovisuel et informatique.

La salle en compte-t-elle en suffisance ou devrez-vous louer ?

Avez-vous la possibilité d'accueillir vos invités à l'entrée ?

Si cela est nécessaire, pensez à « flécher » l'accès à la salle et/ou au parking.

Il est préférable de préparer la salle au préalable, de tester les connexions, les branchements, le matériel audiovisuel et informatique au préalable. Il est également nécessaire de tester ce dernier le jour même avant l'arrivée des participants et de demander aux différents intervenants de vous fournir leur présentation (s'il y en a une) quelques jours à l'avance (vérifier le contenu, visualiser et préinstaller sur l'ordinateur destiné à la projection).

Pour les éventuels exposants, producteurs locaux ou le traiteur.

Si vous avez choisi d'inviter des exposants, producteurs locaux ou autre, définissez, à l'avance, l'espace dont ils disposeront et le matériel disponible. Ils adapteront sans doute leur offre et leurs démonstrations en conséquence.

Une visite préalable peut s'avérer utile si vous prévoyez un grand nombre de participants et si les exposants, producteurs locaux ou le traiteur ne connaissent pas les lieux. Voilà qui leur permettra d'être plus autonomes le Jour J.

Pour l'animateur.

Il est indispensable de bien vérifier avec lui ses besoins techniques en amont.

L'animateur a-t-il son propre matériel audiovisuel et informatique ou celui-ci doit-il être mis à sa disposition ?

La salle et le nombre de personnes attendues nécessitent-ils la réservation d'un micro ?

Si plusieurs micros sont prévus, votre organisation devra mettre des personnes à disposition pour les faire circuler.

L'animateur a-t-il besoin de supports tels que stylos, feuilles, affiches, tableau blanc, etc. pour son animation ?

De manière générale.

Il est recommandé de vérifier que la salle dispose d'une connexion internet et des branchements électriques nécessaires.

Si un table est prévue avec les principaux intervenants, prévoir une plaquette avec leur nom et leur fonction.

E. BUDGET

Il est indispensable de dresser une liste des dépenses avec les postes auxquelles elles sont affectées.

A noter :

Lors de la validation de votre inscription, vous devrez d'ailleurs fournir un budget prévisionnel et une attestation bancaire. Le soutien financier de la Wallonie n'excedera pas les 1500€.

Il est également important de demander des factures et de **conserver soigneusement celles-ci. Ces pièces justificatives seront à envoyer au SPW pour la liquidation du solde de votre subvention.**

Les éléments à prévoir dans le budget sont :

- les frais logistiques : location de salle, chaises, tables, etc. ;
- les éventuels frais de restauration ;
- le coût de l'achat/ la location du matériel informatique, audiovisuel ;
- les coûts d'impression et de diffusion des invitations, du programme, etc. ;
- les coûts liés au personnel – l'animateur, éventuellement les serveurs, etc. selon l'ampleur de votre Forum ;
- Les frais des fournitures destinées aux animations ;
- divers coûts éventuels si vous invitez des intervenants.

2. PENDANT L'ÉVÈNEMENT

A. ACCUEIL

La première impression que les invités se feront de votre événement sera issu du moment d'accueil. Il est donc essentiel que celui-ci soit chaleureux et réponde aux attentes des participants. Les personnes choisies pour assurer l'accueil devront être parfaitement informées de l'organisation de l'événement pour pouvoir répondre aux éventuelles questions.

B. ANIMATION

Introduction

Les outils mis à votre disposition dans cette rubrique sont articulés autour du "mieux se connaître et coopérer".

Ces conseils ou autres informations visent à vous aider à co-construire des projets vous permettant de changer des éléments liés à votre vie, en mobilisant l'intelligence collective de votre public et/ou vos collaborateurs.

Les Forums ont ainsi pour but d'offrir à tout citoyen cet espace nécessaire aux échanges et à l'information, vecteurs principaux de progrès collectifs et individuels.

Prérequis

- Avoir lu la fiche thématique et assimilé le sujet abordé.
- Avoir à disposition un power point rédigé sur base du template fourni ainsi que la vidéo d'interviews prête à être diffusée.

Matériel

La liste de matériel ci-dessous est à titre indicatif. Selon l'espace, la taille des groupes, etc. ces éléments peuvent varier

- Paper board - Feuilles papier-affiche
- Tableau
- Post-it de différentes couleurs
- Papiers-affiches (Grands post-it)
- Marqueurs
- Projecteur accompagné d'un ordinateur pour diffuser le power point et la vidéo.
- ...

Le nombre de participants

Ici, nous définirons 4 catégories

- PETIT < de 20 personnes
- MOYEN > 20 et 50 personnes
- GRAND > 50 et 75 personnes
- TRES GRAND + de 75 personnes

Notez que plus le nombre de participants est grand, moins il y aura de possibilités d'animations.

Mises en garde

- Ne pas prendre trop part à la discussion. Il faut que ce soit un échange libre et fluide où il y a le moins d'interruption possible.
- Ne pas escamoter la partie « synthèse » par manque de temps! C'est une partie essentielle de cette animation. La synthèse fait ressortir les éléments essentiels et permet une certaine convergence.
- Eviter la monopolisation de la parole par quelques-uns, le ton qui monte, les esprits qui s'échauffent et en fin de compte, des tensions exacerbées.

Petites astuces

- Utilisez un **tableau blanc ou de grandes feuilles-affiches de papier** collées sur un mur et notez vos observations au fur et à mesure que la discussion se déroule. Cela facilitera la synthèse.
- La **constitution des groupes** peut se faire par l'animateur, par tirage au sort ou par choix des participants. Ne pas laisser le choix aux participants de choisir leur groupe peut être intéressant pour favoriser les rencontres et les échanges entre personnes d'horizons différents. Maintenir un équilibre homme/femme dans chaque groupe est aussi important.
- Désigner un **rapporteur/ un gardien du temps** au sein de chacun des groupes

C. QUELQUES TECHNIQUES D'ANIMATION CONSEILLÉES

Les techniques d'animation ci-dessous ne sont pas exhaustives mais elles ont été choisies pour leur flexibilité, leur capacité à apporter des résultats et restent faciles à mettre en place. Elles peuvent également être utilisées ensemble.

- Les techniques pour briser la glace
- Les techniques d'échange, de construction
- Les techniques de distribution de parole

1# Le Fishbowl ● ●



En plus d'assurer une discussion transparente, le Fishbowl installe un échange dynamique et efficace. Une fois les règles bien expliquées, l'animateur joue un rôle plus discret d'observateur de recadrage, ce qui permet de donner la responsabilité de l'échange aux participant(e)s.

La salle est préparée avec deux cercles concentriques de chaises.

On place entre 5 et 8 chaises au centre et les autres sont placées à l'extérieur pour les groupes plus importants.

Préparer au moins 2 questions. Par exemple :

- ⊙ Quelles seraient les conditions à mettre en place ou les solutions à envisager pour relever ce défi?
- ⊙ Qui pourrait vous appuyer et contribuer à relever ce défi et comment?

Déroulement

1. Invitez 4 personnes à s'installer dans le cercle du centre en laissant une chaise vide.

Elles auront comme tâche d'être les premières à discuter de la question qui leur sera lancée identifiez les personnes à l'avance pour le premier tour.

2. Expliquez au groupe les consignes à suivre

- ⊙ Une première question sera lancée au groupe du centre afin de démarrer une discussion entre eux.
- ⊙ Les personnes qui souhaitent se joindre à la discussion devront aller s'asseoir sur la chaise vide et participer à l'échange.
- ⊙ En contrepartie, une des personnes assises au centre devra se lever et aller s'asseoir sur une chaise disponible dans le cercle extérieur.
- ⊙ Les personnes extérieures sont également invitées à noter leurs observations sur une grille de notes qui leur aura été fournie.

3. Démarrez la discussion en posant la première question 20 min

- ⊙ Invitez les gens au centre à y répondre comme s'ils discutaient. Il ne faut pas que ceux-ci y répondent à tour de rôle, mais plutôt dans le cadre d'une discussion, d'un échange.
- ⊙ Soyez le plus discret possible et intervenez seulement pour recadrer les échanges si on s'éloigne trop du sujet de discussion.
- ⊙ Après 20 minutes environ, arrêtez la discussion.

4. Posez la deuxième question

- ⊙ Invitez les gens qui le souhaitent à former le premier quatuor de discussion et on relance l'activité.

5. Synthèse et bonification : retour en grand groupe avec les participant(e)s observateurs

- ⊙ Invitez les gens à s'exprimer sur ce qu'ils ont noté, en 15 minutes.
- ⊙ Notez le tout sur le papier-affiche (très grands Post-it).

2# Boule de neige ●



Cette animation est basée sur une méthode de maturation progressive elle se divise en quatre étapes :

- ⊙ L'assemblée se divise en petits groupes de deux personnes qui débattent de la même problématique pendant 10 minutes.
- ⊙ Chaque couple rejoint un autre et lance un débat sur le sujet (4 personnes), pendant 15 minutes.
- ⊙ Chaque groupe de quatre en rejoint un autre et débattent à

leur tour (huit personnes), pendant 20 minutes.

- ⊙ Chaque groupe de huit personnes retransmet alors les points forts de son débat au reste de l'assemblée.

Après la restitution collective, une discussion sur les points de désaccord peut être lancée.

3# Le Phillips 6/6 ●



L'animateur expose et marque au tableau le sujet à étudier.

Des groupes de 6 sont formés selon une technique choisie. Ces groupes élisent un président et un rapporteur.

Dans un premier temps, les membres de chaque groupe délibèrent sur le sujet pendant 6 minutes (indication théorique qui peut être aménagée en fonction des contraintes propres au forum)

Dans un second temps, les rapporteurs exposent brièvement l'idée principale retenue des discussions au sein de leur groupe respectif, sous la conduite de l'animateur et devant les autres participants

Les petits groupes se réunissent de nouveau et abordent le sujet sous un autre angle jusqu'à l'identification d'une solution mettant tout le monde d'accord.

Dans chaque groupe, chacun est, à tour de rôle, président et rapporteur. Le président fera en sorte que chacun s'exprime et ne donnera son avis qu'à la fin de chaque période.

4# Penser-Comparer-Partager ●●



La stratégie de "Penser-Comparer-Partager" est conçue pour offrir à des participants l'occasion de partager leurs idées, solutions ou questions avec d'autres.

Plutôt que de suivre une méthode traditionnelle où l'animateur pose une question et un participant offre une réponse, le "Penser-Comparer-Partager" encourage un niveau de participation des participants plus important et peut aider à maintenir leur attention sur la tâche à accomplir. L'approche collaborative leur permet également de résoudre des questions plus difficiles qu'ils le pourraient individuellement.

Déroulement

- ⊙ Annoncez une matière ou un sujet de discussion sur lequel débattre.

Exemple:

Quelles sont les principales différences entre et ?

- ⊙ Donnez aux participants au moins 10 secondes pour **PENSER** à leur propre réponse. En effet, La qualité des réponses des participants est plus importante lorsqu'un "think time." est accordé.
- ⊙ Demandez aux participants de former un duo avec la personne assise à côté d'eux pour **COMPARER** leur réponse ou solution.

Faites ensuite appel à quelques duos choisis de façon aléatoire pour partager leurs idées avec le groupe.

Indiquer le temps imparti pour chaque étape, afin de vous assurer que les participants soient efficaces et restent concentrés. Vous pouvez favoriser la discussion en employant d'autres formulations de questions pour chaque étape

5# Photo-langage ●●



C'est un support visuel qui vise à aider l'expression. On présente en vrac des illustrations comme, par exemple, des :

- paysages,
- personnages
- situations
- des croquis scientifiques,
- des expériences
- des publicités
- etc.

Cela peut également être des mots, des adjectifs, des verbes pour orienter le discours etc.

Déroulement

Exposer le thème de l'exercice, par exemple, "les cantines durables"

Chaque participant choisit une ou plusieurs illustrations qui doivent donc être en surnombre et toutes différentes. Il doit exprimer ce qui lui vient à l'esprit pendant 3 ou 5 minutes. A la fin, l'animateur fait une synthèse en notant la variété, la richesse des idées, en appuyant sur les idées les plus intéressantes et éventuellement en corrigeant les erreurs.

6# Les jeux de rôle ●●



Ils consistent à faire jouer à quelques participants d'un groupe, devant les autres, des rôles inhabituels de façon à leur faire prendre conscience des motivations et modes de pensées différents et développer leurs facultés de compréhension, d'adaptation.

Déroulement

Pour organiser un jeu de rôle il faut déterminer les éléments principaux de la situation de départ :

- lieu,
- époque,
- personnages
- rôles,

Il est préférable de laisser les membres du groupe se désigner volontairement pour les rôles à tenir et laisser place à l'improvisation.

Après l'improvisation, l'animateur interroge les acteurs et les spectateurs sur leur ressenti, ce qui les a frappés, les réparties, les idées issues du jeu de rôle etc.

Il serait intéressant, par exemple, de faire jouer aux agriculteurs des rôles de ministre, et inversement, ou d'échanger les rôles des agriculteurs bio et intensifs.

L'objectif est que chacun prenne conscience du métier, de la place, de l'engagement et des difficultés de chacun.

7# Bâton de parole ●



La parole est symbolisée par un bâton, ou n'importe quel autre objet. Celui qui détient le bâton est le seul à pouvoir s'exprimer, les autres ne doivent pas l'interrompre. Quand il a fini, il transmet le bâton de parole à qui le demande, et ainsi de suite.

Cette forme permet de visualiser la circulation de la parole, et les éventuelles monopolisations.

D. D'AUTRES RÉFÉRENCES À CONSULTER

- » **Une technique d'animation bien détaillée**
<http://isabellefettu.fr/3-outils-danimation-participative-pour-reveiller-vos-reunions-13/>
- » **Des méthodes, des jeux pour animer**
<http://www.animer.ch/?cat=27>
- » **Un slideshow qui détaille le processus de construction et d'animation de démarches participatives**
<https://fr.slideshare.net/jezaroul/construire-et-animer-des-dmarches-participatives>

E. BESOIN D'AIDE?

Si vous désirez un avis ou un conseil, nous vous proposons un contact direct avec un expert en communication :

Thierry Raquez, consultant en communication et en techniques d'animation de l'agence ARKAM à Mons.

- email: thierry.raquez@arkam.be
- Tel.: +32 475 67 27 39

3. APRÈS L'ÉVÈNEMENT

A. EVALUATION

Après l'événement, il peut être intéressant d'évaluer celui-ci. Pour ce faire, vous pouvez remettre aux participants un questionnaire afin d'avoir un retour sur leur **satisfaction, leurs remarques, souhaits et propositions de leviers pour développer l'alimentation durable en Wallonie.**

#onmangequoidemain

Techniques d'évaluation

1/ Le Smiley

Une première façon de récolter l'impression des participants en évitant de les soumettre à un questionnaire fastidieux, est de les faire exprimer leur degré de satisfaction d'une façon très simple. L'idée ici est de poser trois grands smileys à la sortie de l'événement parmi lesquels les participants choisiront d'aposer une croix sur celui qui reflète au mieux leur ressenti post-forum.

2/ Le Talon

Il permet de récolter la satisfaction des participants de façon un petit peu plus précise. L'idée ici est de rédiger un talon de papier avec les mentions suivantes :

Date :
Lieu :
Thématique abordée :
Fonction du participant :
Citoyen, Membre ASBL, Producteur/Agriculteur, Autre.
Note de satisfaction du forum n: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

3/ Le formulaire d'efficacité

Ici, l'objectif est de récolter des données plus précises sur l'évolution de la conception de chaque participant sur l'alimentation durable, suite à ce forum. Il serait alors question de fournir une petite fiche avec ce type de mentions :

Date :
Lieu :
Thématique abordée :
Fonction du participant :
Citoyen, Membre ASBL, Producteur/Agriculteur, Autre.
Frein d'évolution avant le forum :
Ce que le forum a apporté :
Les points en suspens :

B. REPORTING

La Wallonie a accepté la proposition de l'ASBL HOPE concernant le reporting de tous les forums alimentaires. En effet, de manière à ce que tous les comptes-rendus de toutes les rencontres soient cohérents, le reporting sera centralisé. Vous ne devez donc pas vous en charger.

Pour tout contact avec l'ASBL HOPE :
hopeinbelgium@gmail.com

D'où l'importance de bien vous inscrire via le formulaire d'inscription <https://www.inscription-facile.com/formT0nOZVfCp4FMHfK04FUU>

Un membre de l'ASBL Hope se présentera le jour de votre Forum alimentaire et sera chargé de la prise de note.

Une compilation de tous les échanges ayant eu lieu lors des Forums organisés en Wallonie, entre mai et septembre 2018, sera réalisée à l'automne de la même année.

C. COMPTABILITÉ

Après la bonne organisation de votre forum alimentaire, vous êtes tenus d'envoyer les pièces justificatives (Factures, notes de frais, déclaration sur l'honneur, etc...) au Service Public de Wallonie.

Secrétariat Général du SPW
Département Développement Durable
A la bonne attention de NATACHA ZUINNEN
Place Joséphine-Charlotte, 2
5100 Jambes

Veuillez également intégrer à votre dossier quelques photos de l'événement et le comp-rendu de l'ASBL Hope.

Les références de votre dossier sont à mentionner pour tout contact avec le SPW.

Elles figureront sur l'arrêté ministériel qui vous sera transmis au préalable.

4. FICHES THÉMATIQUES

ASSISES DE L'ALIMENTATION > ON MANGE QUOI DEMAIN ? > FORUM ALIMENTAIRE > FICHE THÉMATIQUE

CANTINES DURABLES

1. DÉFINITION

Une cantine se définit par :

- son public cible : les membres d'une collectivité (contrairement aux restaurants dont le public cible est les particuliers)
- un repas par jour, le repas de midi. Toutefois, il existe des exceptions pour les cantines des maisons de repos, des hôpitaux, les internats, certaines cantines d'entreprises, ...
- un menu restreint.

La restauration collective est au cœur de notre société. Elle concerne les crèches, les écoles et universités, les hôpitaux, les maisons de soins et de repos, les entreprises, les organisations et administrations, les établissements carcéraux...

Elle nourrit une grande partie de la population, toutes catégories confondues, c'est pourquoi il est primordial de proposer des repas équilibrés, diversifiés, accessibles à tous et conçus avec des produits de qualité.

2. ENJEUX

Le secteur de l'alimentation collective constitue un véritable enjeu dans la recherche d'une alimentation plus durable. Il correspond à un levier d'action non négligeable, qui pourrait amener les citoyens à réapprendre à s'alimenter correctement et plus durablement. Il s'agit notamment de consommer des aliments de saison, locaux, frais, équitables, ... Également, au vu du volume de produits alimentaires que brassent l'ensemble des cantines en Wallonie, c'est potentiellement un incroyable levier d'action pour le développement des filières de productions locales.

Les cantines sont également un lieu important d'information, de sensibilisation, voire d'éducation. L'ensemble des institutions accueillant une cantine peuvent aménager des espaces de réflexion sur l'alimentation. Le moment, la méthode et le timing doivent s'adapter au contexte de chaque cantine. L'information, la sensibilisation ou l'éducation peuvent ainsi être organisées de manière formelle (programme pédagogique dans les écoles) ou informelle (discussion, jeux, moments d'échange dans les centres de vacances, maisons de repos, maisons de jeunes, ...) et l'objectif final doit lui aussi, être adapté au public-cible.

D'autre part, le passage d'une cantine à l'alimentation durable est un moyen de communication intéressant vers l'extérieur, que ce soit pour une entreprise, en termes de responsabilité sociale ou pour les pouvoirs publics, en termes d'exemplarité.

Le fonctionnement et donc l'approvisionnement des cantines en produits alimentaires est très variable. Deux formes de restauration existent : la restauration traditionnelle et la restauration en produits locaux.

viennent directement de producteurs ou de transformateurs. La deuxième forme de restauration collective fait appel à des sociétés de catering, des traiteurs. Et, il y a tous les intermédiaires entre ces deux systèmes.

Toutes peuvent s'engager vers une alimentation durable mais, la manière dont fonctionne la cantine et aussi son caractère public ou privé, ont un impact sur la méthode à mettre en œuvre pour effectuer ce changement.

3. QUELQUES CHIFFRES...

En Communauté française, près de 30% des élèves prennent un repas chaud à la cantine en primaire. Ce chiffre est de 13% dans le secondaire.



La consommation alimentaire hors domicile croît constamment. Plus de

70 millions de repas sont pris chaque année en restauration collective à Bruxelles¹.

Plus ou moins **40%** de repas à Bruxelles sont pris en cuisine collective².

Des études statistiques sont menées actuellement ou sont en prévision et permettront de compléter ces chiffres au niveau de la Wallonie.

Nous ne traiterons pas ici les sujets liés à l'alimentation durable dans les restaurants ou les snacks. Il ne s'agit pas non plus d'aborder le sujet des collations même s'il est évident que de nombreux liens peuvent être faits.

ASSISES DE L'ALIMENTATION > ON MANGE QUOI DEMAIN ? > FORUM ALIMENTAIRE > FICHE THÉMATIQUE

4. CONCRÈTEMENT...

Il existe une foule de projets dans ce secteur. On peut les distinguer en deux groupes principaux : projets de sensibilisation et d'information d'une part et projets d'accompagnement des cantines dans leur passage vers une alimentation durable d'autre part.

Certains projets travaillent évidemment sur les deux aspects. Lorsqu'une démarche de transition vers une alimentation durable est initiée dans une cantine, il faut prendre en compte tous les publics concernés, pas uniquement les consommateurs du service mais également les équipes de cuisine, les directeurs, les responsables des achats, le personnel qui encadre les repas, les éducateurs, les enseignants, le personnel soignant, ...

L'accompagnement des cantines peut se faire à plusieurs niveaux :

- un accompagnement sous forme de hébergés,
- un accompagnement personnalisé sur place
- la mise à disposition d'outils (aide à la réalisation du CSC, liste à disposition de guides pratiques, de fiches recette, liste de producteurs locaux, ...).

Enfin, un travail doit être entrepris en amont de la cantine afin que la chaîne d'approvisionnement en produits durables soit renforcée. Des projets encourageant les producteurs, les transformateurs et même les entreprises de catering à fournir de l'alimentation durable aux cantines, sont essentiels.

restauration-et-cantines/label-cantine-good-food

Page 1 / 2

5. QUELQUES PISTES DE RÉFLEXION



6. TEXTES DE RÉFÉRENCE

- Le réseau des cantines wallonnes vers une alimentation durable
<https://www.cantines.be/>
- Entreprendre un projet d'alimentation durable dans votre cantine
https://document.enviroment.brussels/opa_css/elec/elec/Brochure_Passeport_Alimentation_durable_FR.pdf
- Guide pratique cantine durable
https://document.enviroment.brussels/opa_css/elec/elec/Brochure_Passeport_Alimentation_durable_FR.pdf
- Etude de cas d'alimentation durable en collectivité
https://document.enviroment.brussels/opa_css/elec/elec/Brochure_Passeport_Alimentation_durable_FR.pdf
- Cantine #GoodFood
https://document.enviroment.brussels/opa_css/elec/elec/Brochure_Passeport_Alimentation_durable_FR.pdf
- Outil Clic Local: faciliter l'achat de produits locaux et de saison au niveau des collectivités
<http://cliclocal.be/>
- Cahier spécial des charges
http://managerfood.be/FMS/001/Cahier_special_clic_charges.pdf
- Les marchés publics
<https://www.brussels.be/fr/les-marches-publics-importants/lever-qualite-alimentation-durable>
- Documentation générale sur l'alimentation dans les collectivités
https://document.enviroment.brussels/opa_css/elec/elec/Brochure_Passeport_Alimentation_durable_FR.pdf

¹ <http://implyfood.be/onewebmedia/GIDS-100214-GuideCantineD-FR.pdf>
² http://document.enviroment.brussels/opa_css/elec/elec/Brochure_Passeport_Alimentation_durable_FR.pdf
³ http://document.enviroment.brussels/opa_css/elec/elec/Brochure_Passeport_Alimentation_durable_FR.pdf

Page 2 / 2

Les fiches thématiques vous aideront à encadrer vos débats. Elles vous donneront une vue d'ensemble de la thématique abordée ainsi que quelques pistes de réflexion.

5. CHARTE DURABLE

Organisation d'un Forum Alimentaire

Charte d'engagement

En signant cette charte,

Je soussigné (Nom- prénom).....,
en qualité de (Fonction), **de la**
structure (Nom) **organisatrice**
d'un Forum Alimentaire soutenu par la Wallonie, spécifiquement sur le
thème de (nom de la thématique choisie)
.....
se déroulant à **le** /...../.....,

m'engage à :

- ✓ Contribuer activement à la promotion de l'événement ainsi qu'à communiquer toute information relative à celui-ci en utilisant tous les canaux de communication possibles via, notamment, les visuels, affiches et invitations qui m'ont été fournis ;
- ✓ Prendre connaissance et respecter scrupuleusement le cadre dans lequel le forum s'inscrit, son objectif et la thématique choisie mais aussi tenir compte des conseils pour une organisation et une animation optimale de ce forum alimentaire (voir kit d'organisation);
- ✓ Organiser un forum alimentaire avec tout le sérieux requis, considérant qu'un reporting de la réunion sera réalisé par l'ASBL HOPE;
- ✓ Inscrire le Forum Alimentaire parmi les événements Walloni formulaire d'inscription <https://facile.com/form/T0nOZVfCp4FMHfK04FUU> ;
- ✓ Veiller au bon accueil des participants ;
- ✓ Encourager le dialogue dans une approche participative et in les échanges d'expériences et de bonnes pratiques ;
- ✓ Promouvoir un processus de co-construction ;

La charte d'engagement est le premier document à compléter. Il officialiser votre demande de participation à la démarche "on mange quoi demain?".

Veillez la renvoyer dûment complétée et signée à la personne qui aura pris contact avec vous suite à votre inscription sur www.walloniedemain.be.

- ✓ Proposer, dans le cadre d'un éventuel drink ou d'une éventuelle collation lors de ce Forum Alimentaire :
 - des produits de saison issus de producteurs et fournisseurs locaux, fonctionnant en circuit court ;
 - lorsqu'aucune production locale n'existe, des produits issus du commerce équitable ;
 - des produits issus de l'agriculture biologique ;
- ✓ Eviter le gaspillage alimentaire, notamment, en demandant aux participants de s'inscrire préalablement afin d'estimer au mieux les quantités ;
- ✓ Eviter les emballages et déchets superflus ;
- ✓ Privilégier le matériel de réemploi ou de seconde main ;
- ✓ Gérer les dépenses liées au Forum alimentaire en bon père de famille et respecter la procédure indiquée dans le kit d'organisation.

Fait à

Le : /...../.....

Signature



ANNEXE 2 - PLAN D' ACTIONS SPÉCIFIQUE LIÉ À L'ALIMENTATION DURABLE DANS LES CANTINES

PLAN D' ACTIONS SPÉCIFIQUE LIÉ À L' ALIMENTATION DURABLE DANS LES CANTINES

OS1 – Leviers g, h, i

OS2 – Leviers a, d, h, i, l, o, p

OS3 – Leviers a, d, i, p, ab

OS4 – Leviers h, i, r

OS5 – Levier p

OS6 – Levier f

La restauration collective est présente au sein de trois sous-secteurs : l'enseignement, les établissements sociaux et de santé, et les entreprises et administrations. Elle fournit principalement trois types de repas : les petits-déjeuners, les diners (repas chauds) et les soupers. Les diners représentent une part importante des repas assurés par la restauration collective.

Le nombre de repas chauds servis quotidiennement dans la restauration collective en Région wallonne est estimé à plus de 200.000 repas par jour en moyenne, soit plus de 125 millions de repas par an. Ceux-ci sont servis à 24% dans les entreprises et administrations, 39% dans l'enseignement et 37% dans les établissements sociaux et de santé.

L'outil choisi pour encourager les cantines dans une transition vers un système alimentaire durable s'est porté sur la mise en œuvre d'un Green Deal. Le premier en Wallonie.

Un Green Deal est un accord volontaire entre des partenaires privés, publics et les autorités politiques pour lancer des projets de développement durable ambitieux autour d'une thématique spécifique. Il offre un cadre de mobilisation collective au sein duquel chacune des parties signataires s'engage à mener des actions concrètes.

En Wallonie, une base juridique à ce type d'accord a été introduite par le décret Programme du 17 juillet 2018, article 39, sous la forme de Conventions de transition écologique. Ces conventions ont pour objet « la mobilisation des acteurs dans un processus dynamique et collaboratif visant à stimuler la transition écologique dans un domaine spécifique » ; les acteurs étant « le Gouvernement wallon ou un ou plusieurs ministres, un ou plusieurs organismes représentatifs d'acteurs publics ou privés, et le cas échéant des acteurs publics et privés agissant à titre individuel sur base volontaire ».

Ce dispositif permet d'envisager des actions qui vont plus loin que les obligations légales.

Le présent Green Deal, nommé « Cantines Durables », porte sur l'amélioration de l'alimentation servie en restauration collective dans une perspective de développement durable. La convention de transition qui s'y rapporte ainsi que les documents généraux de présentation du Green Deal sont en annexe.

Trois types d'acteurs sont signataires du Green Deal et prennent chacun des engagements pour rendre l'alimentation plus durable dans les cantines. Ces trois catégories sont : les « cantines » elles-mêmes (gestionnaires de cantines, sociétés de catering, ...), les facilitateurs (associations, administrations publiques, producteurs, ...) et les autorités politiques. Le Gouvernement wallon et ses Ministres font partie de la troisième catégorie. Des Ministres d'autres entités sont également invités à s'engager dans le cadre du Green Deal.

Le plan d'actions présenté ci-dessous détaille les engagements du GW dans le cadre du « Green Deal Cantines durables ». Ils constituent le plan d'actions spécifique lié à l'alimentation durable dans les cantines. Le Green Deal est signé pour trois ans (jusqu'en 2021).

Ce plan d'actions poursuit un objectif transversal et 4 objectifs spécifiques. Ceux-ci sont décrits ci-dessous.

ENGAGEMENTS DU GW DANS LE CADRE DU GREEN DEAL « CANTINES DURABLES »

Objectif général du Green Deal :

En Wallonie, mobiliser les cantines et cuisines de collectivités de tous les milieux de vie , ainsi que les acteurs en lien avec les cantines, afin d'augmenter le caractère durable des repas qui y sont proposés.

L'atteinte de cet objectif sera évaluée grâce à plusieurs indicateurs :

1. Relatif à l'engagement de l'ensemble des signataires :

- Recueillir l'engagement de plus d'un tiers de la restauration collective en Wallonie d'ici 2021, en termes de nombre de repas servis et de cantines impliquées

2. Relatifs aux objectifs pris par le Gouvernement Wallon au sein du Green Deal :

Indicateurs d'impact :

- En 2030, 50% du volume des repas des cantines wallonnes sont issus de produits wallons*
- En 2021, 10% du volume des repas des cantines wallonnes sont issus de produits biologiques et wallons. A titre d'illustration, cela représente 30% des repas dont 30% du volume des aliments est biologique et wallon*
- En 2023, 20% du volume des repas des cantines wallonnes sont issus de produits biologiques et wallons. A titre d'illustration, cela représente 60% des repas dont 30% du volume des aliments est biologique et wallon*
- En 2025, le gaspillage alimentaire au sein des cantines wallonnes est réduit de 30%

Indicateurs de résultat :

- En 2021, l'ensemble des déchets des cantines participantes est trié (PMC – Organique – tout venant)
- En 2021, un accès libre et illimité à l'eau du robinet est proposé à l'ensemble des utilisateurs des cantines participantes
- En 2021, les cantines participantes suppriment l'utilisation d'ustensiles de vaisselle en plastique à usage unique
- En 2021, les repas proposés par les cantines participantes sont composés d'un légume et d'un fruit minimum
- En 2021, les cantines participantes servent des céréales complètes au menu principal au moins deux fois par semaine
- En 2021, les cantines participantes proposent des plats qui ne comptent pas plus d'un produit gras (aliments frits, en sauce, pané, etc.) à la fois

**Le terme wallon fait référence aux produits locaux. Il est utilisé pour faciliter la mesure de l'indicateur mais c'est bien l'origine locale qui est ici visée.*

Pour atteindre ces indicateurs, le Gouvernement prend une série d'engagements. Ces engagements se traduiront par une série de mesures concrètes, certaines étant déjà existantes et d'autres seront à mettre en place ou à poursuivre. Une liste non exhaustive des actions principales « En cours » et en lien avec les objectifs du Green Deal sont présentés ci-après. Des actions « A venir » sont également présentées. Ces actions « A venir » sont déjà identifiées et prêtes à être mises en œuvre.

Le GW et ses Ministres devront néanmoins les compléter tout au long du Green Deal par d'autres actions nécessaires à l'atteinte des objectifs.

Ces actions supplémentaires devront se coordonner avec les actions menées par les Ministres d'autres niveaux de pouvoir et particulièrement avec la Ministre de l'éducation notamment via son appel à projet « Manger-Bouger » dans les écoles. La Ministre de l'Éducation accompagne d'ailleurs l'initiative du Green Deal depuis le début. En terme de coordination, il en est de même pour les pouvoirs locaux qui mènent toute une série d'action, que ce soit au niveau des Provinces ou des Communes.

Enfin, dans l'ensemble des engagements présentés ci-dessous, il est évident que l'exemplarité des pouvoirs publics sera une priorité absolue du Gouvernement wallon.

Outre les actions déjà prévues, le Ministre de l'Environnement et de la Transition écologique dégage des moyens spécifiques dans le cadre de ce Green Deal : **un budget d'environ 1.000.000 € annuels parmi lesquels, le financement de 5 ETP au sein de l'asbl « Manger Demain ».**

Objectif transversal : La gouvernance du Green Deal est assurée

Ce Green Deal fait partie de la stratégie « Manger Demain », abordant globalement la transition du système alimentaire durable en Wallonie.

Une série de mesures prises dans le cadre de la stratégie vont donc servir directement à la gouvernance de ce Green Deal.

Engagements :

1. **La coordination du Green Deal** dans son ensemble sera assurée par la structure de coordination de la stratégie "Manger demain" (Mesure 1 de la stratégie Manger Demain). Cela implique la coordination et le suivi du plan d'actions du GW présenté ici mais au-delà, il s'agit :

- de l'animation et de la mise en réseau de l'ensemble des acteurs, signataires du Green Deal
- du monitoring de leurs engagements,
- de la mise en cohérence et en perspective des différentes actions mises en œuvre
- de la communication autour du projet notamment via le portail internet « Manger Demain »

2. Un travail de **collecte et d'analyse des données** liées aux cantines et un **suivi des sous-objectifs** sera effectué tout au long du projet (Mesure 6 de la stratégie Manger Demain).

3. **La coordination des actions menées par les différents Ministres** dont les compétences touchent à l'alimentation dans les cantines se fera via des réunions régulières de manière à ce qu'elles se complètent au mieux au sein du Green Deal (Mesure 3 de la stratégie « Manger Demain »).

- Coordination et communication globale de l'action assurée par la structure de coordination de la stratégie MD – A venir - **METE**
- Collecte et analyse des données et suivi des sous-objectifs par le SPW-DDD – A venir - **METE**
- Tenue de réunions de concertation entre les différents cabinets ministériels concernés – En cours - Coordination : Ministre **METE**

Objectif spécifique 1 : Le changement au sein des cantines est facilité

Cet objectif s'adresse aux cuisiniers, au personnel de service, aux éducateurs, aux économistes, aux directions, ...

Le changement concerne évidemment la composition des repas mais au-delà de cela, il s'agit d'avoir une réflexion globale sur la réduction du gaspillage alimentaire, sur la diminution et le tri des déchets, sur l'impact environnemental de la confection des repas, sur la santé et la satisfaction des usagers, sur la juste rémunération des producteurs, ...

Engagements :

1. **Accompagnement des cantines** Cet accompagnement comprend les étapes indispensables de : constitution d'une équipe de projet, réalisation d'un diagnostic initial, définition d'objectifs, établissement d'un plan d'actions et mise en œuvre d'un dispositif de suivi.
2. Des **cycles de formations** destinées aux cantines seront mis en place. Des formations visant un public varié concerné par la gestion des cantines (direction, enseignants, intendants, cuisiniers, etc.) (thématiques : communication vers les usagers, approvisionnement, food cost, etc.) et des formations visant le personnel de cuisine (thématiques : lutte contre le gaspillage alimentaire, méthodes de cuisson et de conservation, intégration de nouveaux aliments (bio, végétal, etc.), menus et saisonnalité, etc.).
3. **La mise en réseau des cantines** sera assurée par des visites d'échange et des rencontres organisées notamment dans le cadre du Green Deal.
4. **Mise à disposition de petites fournitures ou de matériel de cuisine.** Il s'agit ici d'un coup de pouce aux cantines participantes dans l'achat de matériel tels que des ustensiles de cuisine facilitant l'utilisation d'aliments frais de première gamme ou des poubelles de tri des déchets en passant par la mise à disposition de carafes d'eau du robinet.
5. Les **formations qualifiantes** en lien avec l'alimentation et particulièrement les formations des métiers de l'HORECA seront encouragées à intégrer **les aspects durables du système alimentaire.**

- Action 11 du Plan stratégique pour le développement de l'agriculture biologique - Biowallonie – En cours – **MA**
- Action « Les cantiniers » - Biowallonie – En cours – **METE**
- Accompagnement dans le cadre de la labellisation (voir OS3) par la structure de coordination de la stratégie "Manger Demain" – A venir – **METE**
- Formation alimentation dans les MR et les MRS – En cours – **MASS**
- Action des CLPS comme relais vers les écoles – En cours – **MASS**
- Bourse pour les cantines participantes au Green Deal SPW – DDD – A venir - **METE**
- Fourniture de matériel dans le cadre d'actions vers les écoles APAQ-W – En cours – **MA**
- Laboratoire d'activités innovantes en alimentation durables – IFAPME – En cours – **METE**

Objectif spécifique 2 : Les usagers des cantines sont sensibilisés

Par usagers, on entend tous les membres des collectivités concernées par un service de restauration collective. Les sujets de sensibilisation balayeront l'ensemble des critères de durabilité de l'alimentation.

Enfin, en ce qui concerne l'approche utilisée pour sensibiliser les usagers, c'est l'implication active de ceux-ci qui sera privilégiée.

Engagements :

1. Pour les écoles, il s'agit de **sensibiliser les élèves dans chacune des activités de l'école.** Pour l'ensemble des publics, la sensibilisation se fera en amont, en aval et sur le lieu des repas.
2. Dans la mesure du possible, un travail sera fait pour que la dimension **alimentation durable soit intégrée dans les projets d'établissement**, dans les contrats de pilotage, ...

Ministre de l'Agriculture -- **MA**

Ministre de l'Environnement et de la Transition Écologique -- **METE**

Ministre de l'Action sociale et de la Santé -- **MASS**

3. La sensibilisation portera également sur un travail de **rapprochement des utilisateurs de la cantine avec les producteurs et transformateurs locaux, en circuits courts**, fournisseurs de la cantine.

- Plateforme d'apprentissage « Drôle de planète » - SPW-DGO3 – En cours - **METE**
- Appel à projets « Ecole Wallonie#Demain » sensibilisation à l'environnement/la transition écologique SPW-DDD – En cours - **METE**
- Actions pédagogique vers les écoles par rapport à la consommation de produits locaux dont appel à projets « Tous locavores » - APAQ-W – En cours – **MA**
- Recommandations du Conseil Supérieur de la santé – A venir – **MASS**

Objectif spécifique 3 : La fréquentation des cantines est encouragée

Les informations disponibles sur la fréquentation des cantines montrent que le nombre de repas servis dans les collectivités tous secteurs confondus a tendance à augmenter. Par ailleurs, le nombre de repas servis dans le secteur de l'enseignement a quant à lui plutôt tendance à baisser.

L'objectif est de mettre en œuvre des actions qui vont au minimum maintenir le niveau de fréquentation actuel et enrayer la diminution de fréquentation dans les cantines scolaires.

Un focus important sera porté sur l'accès des plus démunis à une alimentation de qualité.

Engagements :

1. Donner de la visibilité aux cantines s'engageant dans une démarche d'alimentation durable.

Cela se fera via deux canaux :

a. la participation au green deal

Les cantines participant au Green Deal profiteront d'une visibilité vers l'extérieur qui constituera une première étape vers une reconnaissance de leur engagement.

b. la mise en place d'un dispositif de labellisation des cantines

Un programme de labellisation des cantines engagées dans un processus de transition vers un système alimentaire durable va être mis en place. Ce dispositif doit permettre de valoriser le travail réalisé par les cantines engagées, tant en interne que vers l'extérieur, et par là, constituer un incitant à la mobilisation. Egalement, ce label permettra d'offrir une certaine garantie de qualité pour les usagers. Les critères de ce label porteront sur l'ensemble des axes de l'alimentation durable et par une approche « simple d'utilisation », garantira une accessibilité à tous les types de cantines.

2. Garantir l'accessibilité des repas durables à tous les publics.

L'accessibilité à une alimentation durable pour tous les usagers est un critère essentiel et transversal à l'ensemble des engagements du Gouvernement Wallon dans ce Green Deal.

Les surcoûts éventuels devront être lissés par une diminution du gaspillage alimentaire, une recombinaison de l'assiette (calcul et rééquilibrage du grammage des composants de l'assiette, augmentation de la proportion de légumes, ...).

Par ailleurs, des mécanismes de solidarité seront mis en place pour les publics les plus précarisés.

3. Garantir le bien être des usagers lors de la prise des repas.

La prise d'un repas devrait être un moment convivial, d'échanges et de détente. L'environnement de la prise du repas intervient fortement sur cette dimension. Le moment et la durée des repas, le bruit, la place, l'esthétique des réfectoires sont autant de facteurs qui influencent la perception que les usagers ont de leur repas.

L'accompagnement des cantines amènera une réflexion sur l'organisation du service. Egalement, les cantines seront encouragées à aménager les espaces de repas de manière à les rendre conviviaux.

- Communication globale de l'action assurée par la structure de coordination de la stratégie "Manger Demain" – A venir - **METE**
- Développement d'un label « Cantines durables » en Wallonie et mise en œuvre en 2019 - SPW-DDD + Structure de coordination de la stratégie "Manger Demain" - A venir – **METE**
- L'accessibilité des repas à tous les publics est une préoccupation transversale qui sera intégrée dans chacune des activités mise en œuvre dans le cadre du Green Deal – A venir - Transversal
- Accompagnement des cantines (Voir OS 1)

Objectif spécifique 4 : L'approvisionnement des cantines est assuré et la logistique facilitée

Une étude relative aux possibilités d'évolution de l'approvisionnement des cantines vers des modes d'agriculture plus durables en Région wallonne, effectuée par l'Earth and life Institute de l'UCL, à la demande du Ministre Di Antonio a montré que:

« - Si la production en Bio croît selon les objectifs du plan gouvernemental, et que la consommation de produits issus de l'AB croît de manière tendancielle, des volumes significatifs deviendraient disponibles d'ici 2021 et 2025, rendant possible l'approvisionnement des cantines wallonnes en produits bio et locaux selon un niveau d'objectif de 10% et 20% (niveau d'objectif choisis à horizon 2021 et 2025).

Ces observations confirment la pertinence et l'intérêt d'un approvisionnement croissant des cantines en Bio afin de renforcer la demande et de valoriser le potentiel de production régional.

- De même, en 2025, l'évolution tendancielle de la consommation de produits bio, moins rapide que la croissance de la production en agriculture bio sur le territoire, indique que les volumes nécessaires pour couvrir 20% de l'approvisionnement des cantines devraient être disponibles.

Atteindre 10% d'approvisionnement en Bio issu de la Région wallonne en 2021, et 20% en 2025, semble ainsi possible en termes de quantités pour les différents produits étudiés.

Il convient toutefois de souligner qu'un tel niveau d'objectif sur une période de trois ans représente un défi conséquent, en particulier pour des raisons logistiques (notamment pour des raisons de temporalité de changement des canaux d'approvisionnement). »

Engagements :

1. Parallèlement au **développement de l'agriculture biologique wallonne**, il faut donc combler les chaînons manquants entre la production primaire et la restauration collective régionales en soutenant le développement d'**infrastructures de transformation** (légumeries, cuisines centrales, etc.) et/ou de **distribution** (centrales d'achat et de transport, etc.) adaptées.

Egalement, le développement d'**outils logistiques informatisés** (commande et vente en ligne, gestion d'équipements mutualisés, etc.) est nécessaire sur le territoire wallon.

L'APAQ-W est un organisme « ressource » incontournable pour l'atteinte de cet objectif spécifique. Il sera donc intégré dans les réflexions et/ou groupes de travail dédiés à cette question d'approvisionnement et de logistique.

2. Le lancement de marchés publics alimentaires responsables par les cantines devra être encadré et facilité par le **développement de clauses et/ou cahiers des charges types et l'accompagnement des cantines dans leur utilisation**. Mais également par l'accompagnement des fournisseurs locaux peu habitués à répondre à ce type de marchés.

Le contrôle par les cantines du respect des cahiers des charges par les fournisseurs pose de plus en plus de problèmes car il est souvent peu ou mal effectué, laissant la place à des pratiques malhonnêtes. Des moyens seront mis à disposition des cantines pour qu'elles puissent **se doter d'un service de contrôle adéquat**.

3. **Circuits courts, entreprises, transformation : Le Gouvernement wallon s'appuiera sur les démarches existantes tout en renforçant les synergies possibles, notamment avec la démarche D'AVENIR, coordonnée par le pôle de compétitivité WAGRALIM.**

- Plan Stratégique pour le Développement de l'Agriculture Biologique en Wallonie à l'Horizon 2020 – En cours – **MA**
- Appel à projet « Hall Relais » En cours - **MA**
- « Le Clic Local » APAQ-W – En cours - **MA**
- Base de données producteurs – APAQ-W – En cours – **MA**
- Plan d'actions Achats Publics Responsables 2017-2019 APAQ-W – SPW DDD – En cours – **METE et MA**
- Développement de chartes relatives à l'introduction de produits locaux dans la restauration collective – En cours – APAQ-W – **MA**
- Accompagnement dans le contrôle des cahiers des charges par la structure de coordination de la stratégie "Manger Demain" - A venir – **METE**
- Renforcement des liens avec les entreprises de transformation, notamment via la démarche D'AVENIR - A venir - **METE**



**ANNEXE - DOCUMENTS DE PRÉSENTATION
DU GREEN DEAL « CANTINES DURABLES » ET
CONVENTION DE TRANSITION ÉCOLOGIQUE :
GREEN DEAL « CANTINES DURABLES »**

Pour une alimentation plus respectueuse de l'humain et de l'environnement

À DESTINATION DES CANTINES, CUISINES ET SERVICES DE RESTAURATION COLLECTIVE

A l'initiative du Ministre Carlo Di Antonio, The Shift et GoodPlanet, un Green Deal « cantines durables » est en train de prendre 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.

Qu'est-ce qu'un Green Deal ?

Un Green Deal est un accord volontaire entre des partenaires privés, publics et les autorités politiques pour lancer 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 les milieux de vie, 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. Toutefois, des exemples d'actions concrètes sont proposés dans le cadre du Green Deal pour soutenir des choix cohérents, réalistes, ambitieux et à haute plus-value sociale, environnementale et économique (voir Annexe « Cantines »).

* Les données sur la restauration collective en Wallonie sont actuellement lacunaires. Dans le cas du présent Green Deal, le nombre de repas servis en restauration collective est estimé à 220.000 repas par jour (J. Du Faux, ULG, 2017).

Qui peut participer¹ ?

- En tant que « Cantine », il s'agit de toutes les cantines, cuisines et services de restauration collective qui souhaitent avancer vers une alimentation plus durable dans leurs pratiques. Principaux secteurs concernés : l'enseignement, les soins et la santé, les entreprises, les organisations et administrations.
- En tant que « Facilitateur », il s'agit de toutes les entités et organismes qui peuvent apporter un soutien direct à l'amélioration de la durabilité au sein des cantines et cuisines de collectivités. Il peut s'agir d'administrations publiques (régionales, provinciales ou communales), d'organismes d'intérêt public, de producteurs, de transformateurs, de distributeurs, de fédérations professionnelles, de syndicats, de centres d'études, d'ASBL ...
- En tant que « Autorité politique », il s'agit du Gouvernement wallon et de ses ministres, du Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles et de ses ministres, ainsi que des autorités politiques provinciales et communales qui peuvent mettre en place un cadre permettant aux facilitateurs et aux cantines de réaliser leurs actions dans les meilleures conditions.

Pourquoi participer au Green Deal « Cantines durables » ?

- Améliorer la qualité de vie et le bien-être des usagers et consommateurs.
- Participer à la transition vers un système alimentaire durable en Wallonie.
- Œuvrer en faveur des générations futures et de la protection des ressources naturelles.
- 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, ...
- 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.

Calendrier du Green Deal « Cantines durables »

GRANDES ETAPES ET MOMENTS CLES	PERIODE PREVUE
Invitation des parties prenantes à participer	Juin - Octobre 2018
Séances d'info et d'échange d'idées pour les acteurs intéressés	Septembre 2018
Signature officielle du Green Deal avec un moment presse	Décembre 2018 – Janvier 2019
Publication des actions des signataires	Mars – Avril 2019
Mise en œuvre des projets par les signataires : <ul style="list-style-type: none">• <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
Évaluation du processus	Juin – Décembre 2021

Ce Green Deal est co-construit au sein d'un comité de pilotage composé de : ApaQW, Biowallonie/les cantiniers, Collèges des Producteurs/SoCoPro, Fédération des Cuisines Collectives Wallonie Bruxelles, GoodPlanet Belgium, Je protège l'eau de Wallonie, Ministre Carlo Di Antonio, SPW-SG-Développement durable, Question Santé asbl, UNAB et The Shift.

Plus d'infos ? www.greendealcantines.be
Coline Duchesne – info@greendealcantines.be - 0474 70 22 57



CONVENTION DE TRANSITION ÉCOLOGIQUE GREEN DEAL « CANTINES DURABLES »

Pour une meilleure alimentation, respectueuse de l'humain et de l'environnement

Le Green Deal "Cantines durables" a été élaboré sous l'impulsion du Ministre wallon de l'Environnement et de la Transition écologique et mis en oeuvre grâce à Goodplanet Belgium avec l'appui de The Shift.

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 de la restauration collective auprès de ses usagers ;

Considérant la stratégie wallonne de développement durable, le plan REGAL de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires, le plan stratégique pour le développement de l'agriculture biologique en Wallonie à l'horizon 2020, et la stratégie « Manger Demain » ;

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'adoption par le Gouvernement wallon de la stratégie "Manger Demain", vers un système alimentaire durable en Wallonie ;

Vu l'adoption par le Gouvernement wallon de la stratégie «Manger Demain», vers un système alimentaire durable en Wallonie; Il est proposé de mobiliser les acteurs de la restauration collective au travers 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 cantines 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, prisons, etc.

Aucune exclusive n'est posée sur les caractéristiques suivantes des cantines :

- le type de gestion (autonome, concédée ou mixte) ;
- le type de services (repas chaud/froid, repas du midi/soir, etc.)
- le nombre de repas servis.

Par extension, il couvre également l'alimentation proposée organisés sous forme de snacks et/ou sandwiches 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 impliquées

Les parties impliquées dans ce Green Deal sont les suivantes :

Les parties participantes

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

Cantines : les personnes préparant les repas pour compte propre et pour compte de tiers, et les collectivités proposant des repas à leurs usagers : propriétaire et/ou gestionnaire d'une cantine, société de catering, cuisine centrale, etc.

Facilitateurs : les organismes dont les missions peuvent apporter un soutien direct à l'amélioration de l'alimentation en cantines de collectivité : administrations, organismes d'intérêt public, fédérations professionnelles, syndicats, centres d'études, associations, entreprises, fournisseurs, etc.

Autorités politiques : les autorités politiques concernées par l'alimentation en collectivité aux différents niveaux de pouvoirs.

Les parties coordinatrices

Le Comité de Pilotage

Le comité du pilotage délibère sur les grandes orientations du Green Deal et en assure le suivi sur base du travail réalisé par le coordinateur (cf. article 7).

Le coordinateur

Le coordinateur assure la mise en place et la gestion quotidienne du Green Deal (cf. article 7).

Article 3. Objectifs généraux et spécifiques

L'objectif de ce Green Deal est d'augmenter de manière significative le nombre de cantines de collectivité menant une politique d'alimentation contribuant à la transition vers un système alimentaire durable en Wallonie. A ce titre, le Green Deal vise à 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 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 :

- 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

Article 4. Calendrier

Le présent Green Deal « Cantines durables » se déroulera sur une durée de 3 ans renouvelable.

Durant cette période, quatre moments d'adhésion au Green Deal sont prévus, chacun matérialisé par une cérémonie officielle de signature. Bien qu'il soit possible de rejoindre le Green Deal à chacun de ces moments, les parties participantes sont encouragées à s'engager le plus tôt possible dans le processus.

Pour les deux premiers moments d'adhésion, les parties participantes disposent d'un délai maximum de trois mois à dater de leur signature pour communiquer leurs engagements spécifiques (actions et projets) qu'elles entendent mener jusqu'au terme du Green Deal (cf. article 5). Pour les deux derniers moments d'adhésion, ces engagements spécifiques (actions et projets) doivent être communiqués par les parties participantes concomitamment à leur signature.

Moments d'adhésion	Dates limites de communication des actions/projets
1. Décembre 2018	→ Mars 2019
2. Mai 2019	→ Septembre 2019
3. Novembre 2019	→ Novembre 2019
4. Novembre 2020	→ Novembre 2020

Article 5. Engagements des signataires

Par leur signature, les parties participantes s'engagent à mettre en œuvre diverses mesures prédéfinies par catégories d'acteurs, en faveur de la transition vers un système alimentaire plus durable dans les cantines de collectivité (ci-après « les engagements généraux »).

Certaines de ces mesures peuvent être déclinées de différentes manières, laissant une marge de manœuvre aux signataires. Ainsi, chaque partie participante choisit les engagements spécifiques qu'elle souhaite développer en fonction de ses réalités et préoccupations.

Des idées d'actions et projets sont toutefois proposés en annexes pour soutenir des choix d'engagements cohérents, réalistes et ambitieux.

Les engagements choisis par chaque partie participante sont rendus publics et sont publiés sur le site Internet dédié au Green Deal (voir article 6)

Engagements généraux :

1. Communiquer sur le Green Deal, ses engagements et ses projets « Cantines durables » :

Concernant ses engagements et ses 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 projet initiale ;
- une « feuille de route » annuelle décrivant brièvement les avancées enregistrées vis-à-vis des engagements pris (actions menées, résultats, ...).

Engagements spécifiques des « Cantines » :

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 qui perdureront au-delà de 2021. Il ne s'agit pas d'action « one shot » annuelle ou trimestrielle .

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

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. Faisant partie des engagements du Gouvernement wallon et constituant la base d'une action plus en profondeur, ces actions bénéficieront d'une impulsion de départ pour faciliter leur implémentation au sein des cantines.

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

Les engagements et actions définis peuvent être adaptées à chaque évaluation annuelle (via la feuille de route).

2. Mener au minimum une action complémentaire consistant :

- Soit, à participer à un groupe de travail avec d'autres parties participantes (cf. article 6)
- Soit, à mener une action interne supplémentaire de nature structurelle (cf. liste annexée)
- Soit, à participer à la Rencontre annuelle du Green Deal (cf. article 6)

Engagements spécifiques des « Facilitateurs » :

1. Travailler avec ou pour une ou plusieurs « cantines ».

2. Mener au minimum deux nouveaux projets en lien avec au moins deux des axes de travail du Green Deal, à savoir :

- 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

Les « facilitateurs » définissent les projets qu'ils entendent mener sur la durée du Green Deal en se référant aux projets-types « Facilitateurs » présentés en annexe. Certains projets peuvent valoir pour plusieurs axes à la fois. Les projets définis peuvent être adaptés à chaque évaluation annuelle (via la « feuille de route »)..

Dans la mise en œuvre de leurs projets, les facilitateurs utilisent autant que possible les outils de référence du Green Deal (envoyé par le coordinateur et disponibles sur www.greendealcantines.be). Avec l'aide du coordinateur, les « facilitateurs » veilleront autant que faire se peut à la complémentarité, et la coordination, de leurs actions avec celles des autres parties participantes.

Engagements spécifiques des « Autorités politiques » :

1. Définir des objectifs quantitatifs, progressifs et ambitieux, directement liés aux axes de travail du Green Deal, en accord avec ses niveaux et domaines de compétence.

2. Mener au minimum deux nouvelles actions structurelles en lien avec au moins deux des axes de travail du Green Deal, à savoir :

- 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

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

Les actions définies peuvent être adaptées à chaque évaluation annuelle.

3. Se concerter avec les autorités politiques des autres entités, niveaux de pouvoir et/ou compétences thématiques pour renforcer l'ampleur, l'efficacité et la cohérence des objectifs définis et des actions menées en lien avec la restauration collective.

Il s'agit notamment de coordonner les appels à projets, les prestations subventionnées, etc.

Article 6. Echange d'informations et de bonnes pratiques

Au sein de la communauté Green Deal, les informations et les bonnes pratiques seront partagées et diffusées via divers canaux :

Le site Internet

Un site Internet sera dédié au Green Deal « Cantines durables » actuellement www.greendealcantines.be.

Il contiendra toutes les informations de base concernant le Green Deal. Il présentera également une « page » par partie participante reprenant principalement les informations suivantes :

- pour les « Cantines » : informations générales sur la cantine, actions menées dans le cadre du Green Deal, données publiques issues de la feuille de route ;
- pour les « Facilitateurs » : lien entre les missions et la restauration collective, cantines partenaires, projets menés dans le cadre du Green Deal, données publiques issues de la feuille de route ;
- pour les « Autorités politiques » : compétences en lien avec la restauration collective, objectifs fixés, actions menées dans le cadre du Green Deal, données publiques issues de la feuille de route.

Une partie de site sera « privée » et dédiée exclusivement aux parties participantes. Elle permettra d'accéder à des documents de travail, documents de communication, outils de référence, compte-rendu d'ateliers ou groupe de travail, etc.

La newsletter

Toutes les parties participantes recevront une newsletter trimestrielle visant notamment à informer sur les avancées du Green Deal et ses résultats, partager des bonnes pratiques et diffuser l'agenda des événements, groupes de travail et activités menées dans le cadre du Green Deal ou en lien avec ses axes de travail.

La rencontre annuelle Green Deal

Une rencontre annuelle des parties participantes sera organisée. Celle-ci sera l'occasion de partager des bonnes pratiques et outils en sous-groupes, de valoriser les projets entrepris, d'analyser les résultats du Green Deal, ...

Il est prévu de tenir la rencontre annuelle en : novembre 2019, novembre 2020 et novembre 2021. Le cas échéant, ces rencontres pourront être combinées avec les moments d'adhésion au Green Deal (cf. article 4).

Les groupes de travail

Des groupes de travail seront organisés sur les freins et leviers à l'inscription de la restauration collective dans une transition vers un système alimentaire plus durable.

L'objet précis de ces groupes de travail sera précisé sur base des demandes formulées par les parties participantes. Tant les « Cantines », les « Facilitateurs » et les « Autorités politiques » peuvent faire des suggestions de groupes de travail, et y participer selon leurs intérêts et besoins. Une liste indicative de thématiques est donnée en annexe.

Les groupes de travail se réuniront au moins deux fois par an.

Des événements, formations et ateliers

Des événements, formations et ateliers divers seront proposés aux membres de la communauté Green Deal en fonction des besoins, demandes et opportunités, et ce, afin d'améliorer les compétences, les synergies et les collaborations ainsi que l'échange d'informations et de bonnes pratiques entre les parties participantes.

Article 7. Coordination, suivi et évaluation

Coordination et suivi

La coordination et le suivi du Green Deal sont assurés par les parties coordinatrices, à savoir le Coordinateur et le Comité de Pilotage.

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.

Coordinateur

Le Coordinateur assure la mise en place et la gestion quotidienne du Green Deal.

Ses missions principales comprennent :

- la préparation, l'animation et la rédaction des comptes-rendus des réunions du Comité de pilotage, ainsi que le suivi de ses

décisions;

- la communication générale sur le Green Deal (événements, site internet, newsletters, documents de référence, documents-types, etc.) ;
- l'interface avec les parties participantes, effectives ou potentielles (sensibilisation, information, helpdesk, vérification de la conformité des actions/projets, suivi des feuilles de routes, etc.).

Le rôle de Coordinateur attribué par le Ministre de l'Environnement et de la Transition écologique.

Comité de pilotage

Le Comité de pilotage délibère sur les grandes orientations du Green Deal et en assure le suivi sur base du travail réalisé par le Coordinateur.

Ses missions principales comprennent :

- la supervision du travail du Coordinateur,
- la validation des documents de référence du Green Deal ;
- la prise de décision sur les questions/situations non prévues ;
- la promotion du Green Deal.

Le Comité de pilotage se réunit autant de fois que nécessaire, à la demande du Coordinateur ou d'un de ses membres. Durant la période effective du Green deal, il se réunit au moins 3 fois par an.

Le Comité de pilotage comprend un maximum de 15 membres. Ceux-ci devront toujours inclure au minimum un représentant ou le Ministre de l'Environnement et de la Transition écologique, The Shift et GoodPlanet Belgium, un représentant de la Direction du Développement durable du SPW, le Coordinateur, plusieurs représentants d'organisations dont les missions coïncident avec les axes de travail du Green Deal avec en priorité les secteurs de la production agricole locale, de l'agriculture biologique, de la santé et des cuisines de collectivités.

Les membres Comité de pilotage sont désignés par le Ministre de l'Environnement et de la Transition écologique. Sa composition peut évoluer durant la durée du Green Deal.

Initialement, le comité de pilotage comprend un représentant des organismes suivants :

- le Ministre de l'Environnement et de la Transition écologique ;
- The Shift ;
- GoodPlanet Belgium ;
- la Direction du Développement durable du Secrétariat général du SPW ;
- l'Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité (Amaq-W) ;
- le Collège des producteurs ;
- Biowallonie ;
- l'Union Nationale des Agrobiologistes Belges (UNAB) ;
- Question Santé asbl ;
- la Fédération des Cuisines Collectives Wallonie Bruxelles.

Evaluation

Le Green Deal est évalué annuellement par les parties coordinatrices sur base des « feuilles de route » rendues chaque année par les parties participantes. Ces feuilles de route, dont un modèle-type sera élaboré par les parties coordinatrices, reprendront des données tant qualitatives que quantitatives, en veillant à ne pas engendrer une charge de travail trop conséquente pour les parties participantes.

Les évaluations annuelles porteront notamment sur le niveau d'adhésion au Green Deal, le respect des engagements des parties participantes, les actions/projets mené(e)s et les résultats obtenus, etc.

Une évaluation finale sera également réalisée après les trois années de mise en œuvre du Green Deal. Celle-ci portera notamment sur l'atteinte des objectifs spécifiques fixés (cf. Engagements des « Autorités politiques ») et, dans la mesure du possible, sur les impacts environnementaux, sociaux et économiques du Green Deal. Cette évaluation pourra s'appuyer sur des analyses externes réalisées par des prestataires spécialisés.

Les évaluations intermédiaires et finale seront rendues publiques, notamment sur le site internet du Green Deal.

Au terme de l'évaluation finale, le Gouvernement wallon pourra décider de prolonger le Green Deal et chaque partie participante pourra décider de la prolongation de son adhésion.

Article 8. Adhésion, exclusion et retrait

Règles d'adhésion

Pour adhérer au Green Deal, il est nécessaire de signer la présente convention à l'un des 4 moments d'adhésion (cf. article 4) et de respecter les engagements généraux spécifiques à sa catégorie de parties participantes.

La signature doit être apposée par une personne habilitée à représenter l'organisme ou institution.

Règles d'exclusion

Une partie participante peut être exclue du Green Deal si elle ne respecte pas les engagements généraux, notamment :

- si elle ne communique pas dans les délais impartis ses engagements ; actions et/ou projets qu'elle s'engage à mener, en accord avec les axes de travail du Green Deal ;
- si elle ne respecte pas les engagements en termes de communication et d'évaluation ;
 - à savoir la publication de ses engagements dans son organisation,
 - l'envoi de la « feuille de route annuelle ».

La non-atteinte des objectifs annoncés dans les engagements spécifiques n'est pas une cause d'exclusion.

Le Coordinateur informe les parties participantes du non-respect de leurs engagements généraux en tant que signataires. Celles-ci disposent d'un mois pour se mettre en conformité et/ou expliquer les raisons de ce non-respect et les mesures prises en vue de la mise en conformité. Sur cette base, le Comité de pilotage décide d'une éventuelle exclusion. Le Coordinateur informe la partie participante concernée de cette décision.

L'exclusion entraîne le retrait de la liste officielle des signataires, le retrait du site Internet et des dispositifs d'échanges d'informations accessibles aux parties participantes.

Résiliation et retrait

Toute partie participante qui souhaite se retirer du Green Deal et des engagements pris peut le faire en envoyant un simple courrier (postal ou électronique) au Coordinateur. La résiliation entraîne le retrait de la liste officielle des signataires et le retrait du site Internet et des dispositifs d'échanges d'informations accessibles aux parties participantes.

Article 9. Modification

Toute demande de modification de la présente convention doit être notifiée à chaque partie. En absence d'accord exprimé individuellement par chaque partie, la modification est rejetée. La réponse doit intervenir dans un délai de 90 jours francs à compter de la notification la plus tardive.

Toute modification des engagements individuels adoptés en exécution de la présente convention est notifiée à la ou aux autre(s) partie(s). En absence d'accord exprimé individuellement par chaque partie, la modification est rejetée. La réponse doit intervenir dans un délai de 90 jours francs à compter de la notification la plus tardive.

Fait à ...

le ...

Pour le Gouvernement wallon,

Pour la partie participante,



- ANNEXE 1 - ACTIONS-TYPES « CANTINES »
- ANNEXE 2 - ACTIONS COMPLEMENTAIRES « CANTINES »
- ANNEXE 3 - ACTIONS-TYPES « FACILITATEURS »
- ANNEXE 4 - ACTIONS-TYPES « AUTORITES POLITIQUES »

ANNEXE 1 : 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. Faisant partie des engagements du Gouvernement wallon et constituant la base d'une action plus en profondeur, ces actions bénéficieront d'une impulsion de départ pour faciliter leur implémentation au sein des cantines.
- Les actions suivies d'astérisques seront accompagnées de références, les outils « ** » sont directement 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...
- 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.
- Pour les produits de chez nous, choisir des produits disposant d'un label ou d'une démarche équitable local : 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 PNNS , 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 1ère et 4ème gamme, utiliser avec parcimonie la 3ème gamme et réduire au strict minimum les 2 et 5èmes 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...).
- ...

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.
- ...

ANNEXE 2 : 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.
- 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...

ANNEXE 3 : ACTIONS-TYPES « FACILITATEURS »

Dans le cadre de ce Green Deal, les « facilitateurs » s'engagent à s'inspirer des actions citées ci-dessous. A chaque « facilitateur » de choisir les actions précises qu'il souhaite mener ainsi que l'ampleur de son engagement. Les actions peuvent être variées.

PROJETS TRANSVERSAUX QUI RECOUVRENT PLUSIEURS AXES DE TRAVAIL

Sensibilisation des usagers

- Soutien à la définition d'un plan de communication.
- Création et/ou promotion d'outils de communication, d'outils de sensibilisation, d'outils pédagogiques...
- Prestation d'ateliers de sensibilisation, d'animations, d'ateliers culinaires, tenue de stands, création d'événements, de conférences...
- ...

Sensibilisation et formation des cuisiniers et et du personnel de service

- Formation (pratique et/ou théorique) de cuisiniers et/ou personnel de service en lien avec les axes de travail.
- Création de partenariats entre cuisines pour mutualiser les savoirs et les expériences.
- Création, amélioration et promotion d'outils à destination des cuisiniers.
- Soutien pour la composition de menus plus durables.
- ...

Gestion des cuisines

- Accompagnement pour l'évaluation de la cuisine et la rédaction d'un plan d'actions.
- Soutien à l'amélioration de l'organisation interne des cuisines : monitoring, gestion des commandes, calcul du foodcost, fiches recettes, réduction du gaspillage, ...
- Soutien à l'évaluation d'impacts en termes d'alimentation durable (performances environnementale d'un repas, ...)
- Promotion et formation à l'usage d'outils existants (logiciels, calculateurs, etc.).
- Création de nouveaux outils ou amélioration d'outils existants.
- ...

Amélioration de l'approvisionnement (marchés publics)

- Formation et accompagnement de fournisseurs et producteurs de produits locaux pour répondre aux marchés publics alimentaires.
- Elaboration, formation et soutien à l'utilisation de cahiers des charges exemplaires intégrant des clauses environnementales, sociales et éthiques ...
- Réflexion sur les marchés en cours pour adapter les exigences du cahier des charges et les pratiques.
- Négociation avec les prestataires désignés par le marché afin de voir quelles adaptations faire pour avancer dans le cadre proposé par le Green Deal.
- ...

Promotion de l'offre en produits plus durables

- Identification, promotion et valorisation de produits en lien avec les axes de travail du Green Deal : produits locaux et de saison, respectueux de l'environnement et des animaux, équitables, sains et savoureux...
- Communiquer sur l'origine des ingrédients, même pour les produits transformés.
- Communiquer sur les modes de production des produits/ingrédients.
- ...

Développement de gammes plus durables

- Recherche et développement de gammes de produits qui rassemblent un ou plusieurs axes de travail : ingrédients locaux, de saison, biologiques, équitables, sains...
- Facilitation et création de partenariats dans ce sens.
- ...
-

Renforcement de la distribution de produits issus d'un système alimentaire durable aux cuisines de collectivité

- Faciliter la logistique et le transport des produits à destination des cantines.
- Soutien de coopératives de producteurs qui souhaitent fournir les cantines et cuisines de collectivités.
- ...

PROJETS CIBLÉS SUR UN AXE DE TRAVAIL

Mise en contact des cantines avec des producteurs wallons

- Mise en contact de cuisines/acheteurs avec des producteurs wallons pour créer de nouveaux liens commerciaux engagement à long terme entre les parties.
- Soutien de producteurs pour améliorer leur organisation vis-à-vis des cuisines de collectivités : commandes en ligne, livraison, conditionnement des produits...
- Amélioration de la logistique et des produits wallons.
- ...

Réduction du gaspillage alimentaire et des déchets

- Soutien pour mesurer le gaspillage : mise en place d'un système de monitoring pour rendre compte du gaspillage alimentaire dans la cuisine et la cantine.
- Soutien pour lutter contre le gaspillage et les déchets : mise en place d'un plan d'actions.
- ...

Mise en place d'actions de solidarité alimentaire

- Soutien à la mise en place de dispositifs tels que caisse de solidarité, dons, distributions gratuites...
- Soutien à la collaboration ou au partenariat avec des organisations travaillant dans l'aide alimentaire.
- Travailler avec des entreprises issues de l'économie sociale et/ou de l'insertion socio-professionnelle : CISP, EFT, EI, ETA...
- ...

ANNEXE 4 : ACTIONS-TYPES « AUTORITES POLITIQUES »

A chaque « Autorité politique » de choisir les actions structurelles précises qu'elle souhaite mener ainsi que l'ampleur de son engagement. Il pourra s'agir de différentes formes d'actions, quelques idées sont données ci-dessous à titre d'exemples.

- Développer et soutenir le déploiement d'un programme de **labellisation** des cantines de collectivités en Wallonie.
- Développer et soutenir le déploiement d'un programme de **sensibilisation** à l'alimentation durable auprès des utilisateurs des cantines.
- Développer et soutenir l'**intégration** des aspects d'alimentation durable dans les **cursus scolaires**.
- Développer et soutenir le déploiement d'un programme de **formation** et d'accompagnement des cantines de collectivité en Wallonie.

- Inciter les pouvoirs adjudicateurs à insérer des clauses soutenant un système alimentaire durable dans leurs **marchés publics alimentaires** (charte, primes, conditionnalité des aides, réglementation, etc.).
- **Soutenir** les producteurs locaux et les PME **dans les démarches administratives** en vue de répondre à un marché public de fournitures pour des cuisines de collectivités.
- **Faciliter l'accessibilité de tous** à une alimentation relevant d'un système alimentaire durable au sein de la restauration collective (intervention sur le prix des repas, distribution de fruits et légumes, généralisation d'un accès gratuit à l'eau potable, etc.).
- Analyser, planifier et soutenir le **déploiement d'infrastructures de transformation et/ou de distribution** des produits régionaux à destination de la restauration collective (cuisines centrales, centres logistiques, etc.).
- **Développer un cadre législatif et réglementaire adapté.**
- **Restreindre** l'offre et/ou la promotion des produits les plus susceptibles de contribuer au déséquilibre des régimes alimentaires dans les cantines de collectivité.
- **Améliorer les connaissances** sur la restauration collective en Wallonie (nombre, nature, types produits, origines, coûts, etc.) et instaurer un système de monitoring périodique.
- ...