



Par « Facilitateur », nous entendons tout organisme qui peut apporter un soutien direct à l'amélioration de la durabilité au sein des cantines et cuisines de collectivités. Pour une vision plus précise de leurs engagements, vous trouverez ci-dessous : leurs engagements généraux ainsi que des exemples d'actions à mener.

A. ENGAGEMENTS GENERAUX « FACILITATEURS »

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

1. Travailler avec ou pour une ou plusieurs « cantines » signataires.
2. Mener au minimum deux nouveaux projets en lien avec au moins deux des axes de travail du Green Deal :
 - 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.

Les facilitateurs définiront leurs projets à mener durant les 3 ans du Green Deal ; soit de novembre 2018 à novembre 2021. Pour ce faire, ils se référeront au tableau des actions-types proposées au point B ci-dessous et utiliseront les outils de références du Green Deal (Outil en cours de développement).

3. **Communiquer et mettre à disposition les connaissances et l'expérience acquises** dans le domaine de l'alimentation durable via ses propres canaux de communication (site internet, newsletters...) et via le réseau du "Green Deal" (fiche « signataire » en ligne, newsletters, réseau...).

¹ Ce document « Annexe » est une proposition faite aux acteurs intéressés par le Green Deal « Cantines durables ». Il peut être enrichi et évoluer. Pour toute suggestion, contactez c.duchesne@goodplanet.be.

B. 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.

ACTIONS TRANSVERSALES QUI RECOUVRENT PLUSIEURS AXES

Sensibilisation des usagers et du personnel de service

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

Sensibilisation et formation des cuisiniers et opérateurs

- Formation (pratique et/ou théorique) de cuisiniers 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

- Soutien 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, usage de logiciel(s) de commande, foodcost, fiches recettes, ...
- Soutien à l'évaluation automatique et l'objectivation des données des cantines sur l'approvisionnement et la composition des menus en lien avec les critères d'alimentation durable (calculateur des performances environnementale d'un repas, affichage des résultats...)
- Promotion et formation à l'usage d'outils existants.
- Création ou amélioration d'outil(s) de gestion dans ce sens.
- ...

Soutien à l'amélioration de l'approvisionnement

- 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 d'alimentation durable : fournitures, services...
- 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.
- ...

Soutien à la 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 l'identification des modes de production des produits/ingrédients.

Renforcement de la distribution et/ou de la livraison 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.
- ...

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.
- ...

ACTIONS CIBLÉES 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 logistique et du transport des produits wallons.
- ...

Soutien à la 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.
- ...

Soutien à la mise en place d'actions de solidarité alimentaire

- Création de partenariats dans ce sens : 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...
- ...