



# Du bio wallon en restauration collective : tendances actuelles et à venir

Journée de réseautage bio – 22 février 2024

Charlotte Ramet et Hélène Castel - Pôle Alimentation durable

Structure d'encadrement du secteur bio



BIOWALLONIE

## Qui est présent·e à cet atelier ?

18

Producteur·rice·s bio, en conversion ou conventionnel

43

Coopératives, transfo, distri & sociétés de catering (4)

27

Structures d'encadrement, administrations, organismes de contrôle



## Au menu de l'atelier (13h30-15h00) :



- Introduction
- Focus sur les collectivités en Wallonie et à Bruxelles
- 2 panels de discussion :  
*côté restauration collective*  
*côté production et distribution*
- Ressources
- Échanges





# Introduction : La restauration collective



BIO WALLONIE  
le bio aujourd'hui & demain



Wallonie

Plan Bio 2030

# Rappel : La restauration collective en quelques mots

La restauration hors domicile

## Collective

Une partie du coût est prise en charge par une collectivité, un employeur...

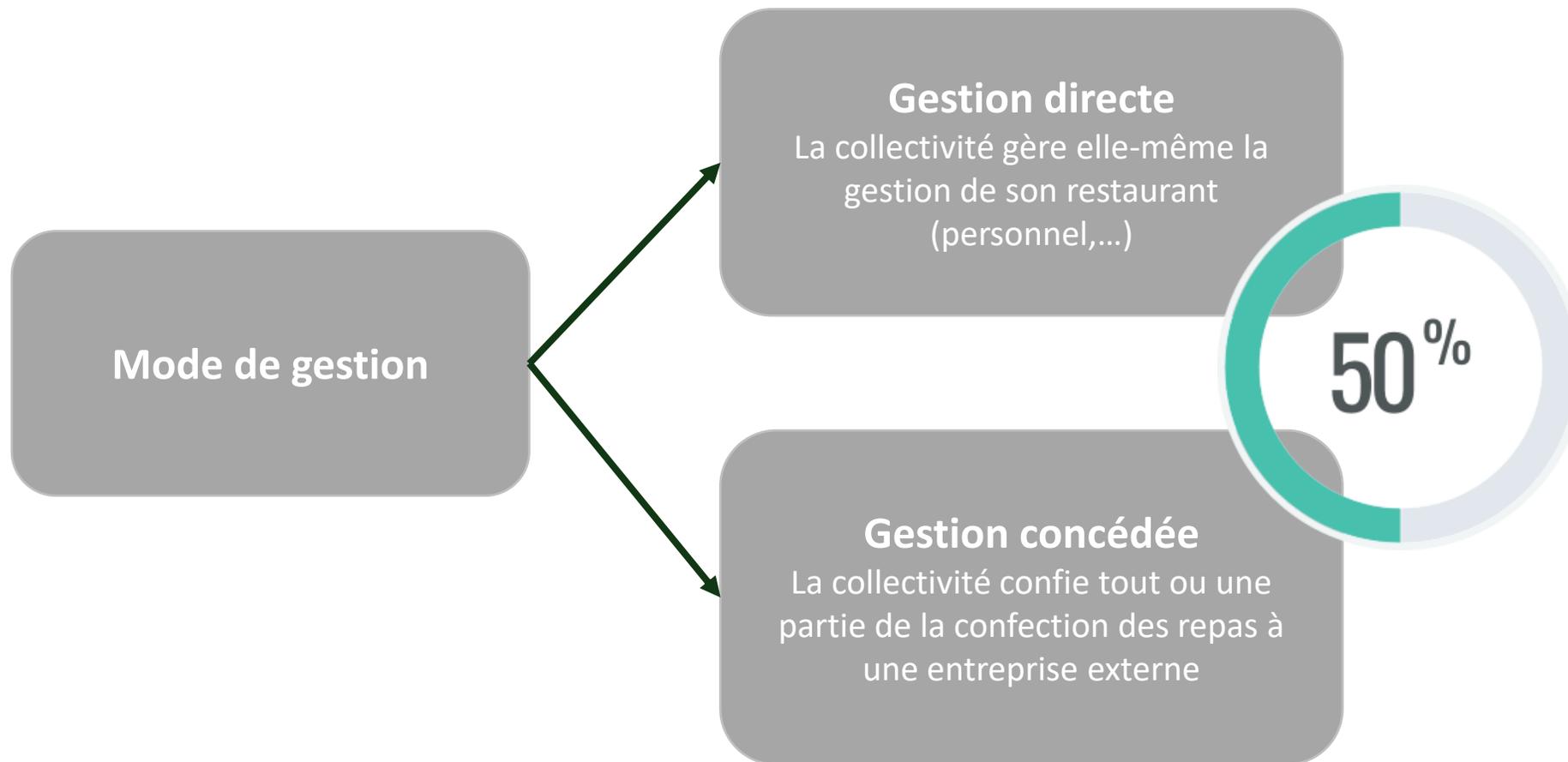
## Commerciale (Horeca)

Le consommateur paye le coût global de la prestation plat/service/charges...

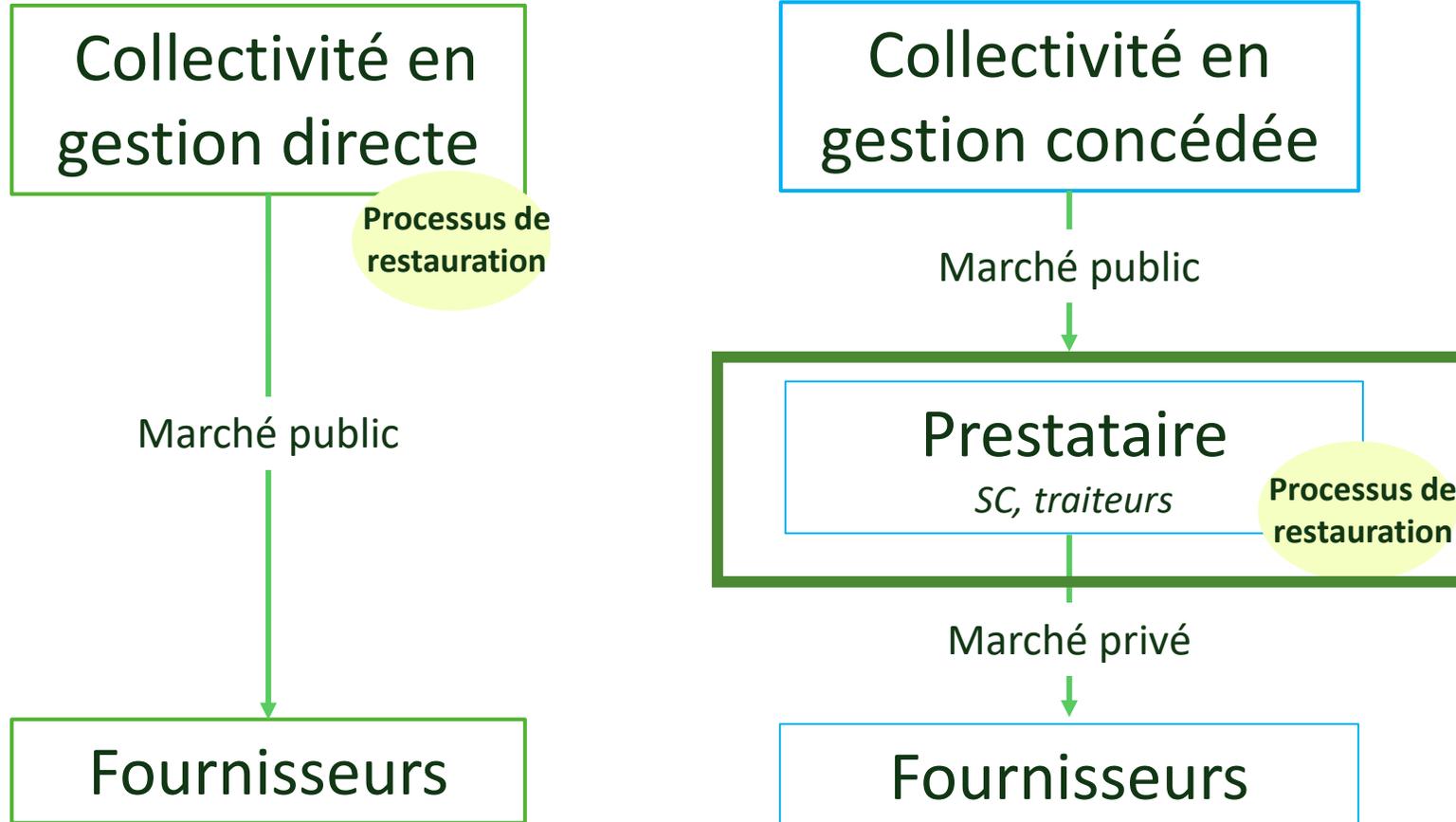
→ Certification bio requise



## Rappel : 2 modes de gestion



# Rappel : Impact sur les approvisionnements



# Collectivités : Une diversité de profils

**Secteur d'activités**  
Enseignement, social,  
entreprise

**Nombre de repas**  
D'une dizaine à  
plusieurs dizaines de  
milliers

**Public**  
Bébés, enfants,  
ados, adultes,  
seniors

**Gestion**  
Personnel,  
équipement,  
marché public...

**Horaires**  
Jours ouvrables,  
fermé le mercredi,  
7j/7, midi, journée  
complète

**Logistique**  
Livraison, matériels,  
transport, stock,  
liaison...

**Types de repas**  
Repas chauds, repas froids,  
buffets, cuissons minute,  
soupes, plats, desserts,  
boissons, sandwiches,...

**Type d'établissement**  
Crèche, Repas à domicile, Maison de  
Repos ou de soins, Maisons d'accueil,  
Établissements pénitentiaires, Hôpitaux,  
Institutions publiques, Banques...



# État des lieux

## Cantines durables en Wallonie

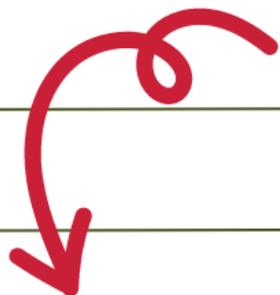


Nombre total de cantines **5000**

Signataires du Green Deal (7%) **351**

Labellisées Cantines durables (<1%) **41**

Futures cantines labellisées (+2%) **100**



Utilisation obligatoire de 5 à 15 produits bio

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Imposé	Imposé	Imposé
≥ 5 produits dont : ≥ 2 fruits ou légumes ≥ 1 féculent ≥ 1 produit laitier	≥ 10 produits dont : ≥ 4 fruits ou légumes ≥ 2 féculents ≥ 2 produits laitiers	≥ 15 produits dont : ≥ 6 fruits ou légumes ≥ 3 féculents ≥ 2 produits laitiers ≥ 1 viande



## État des lieux

# Cantines durables à Bruxelles



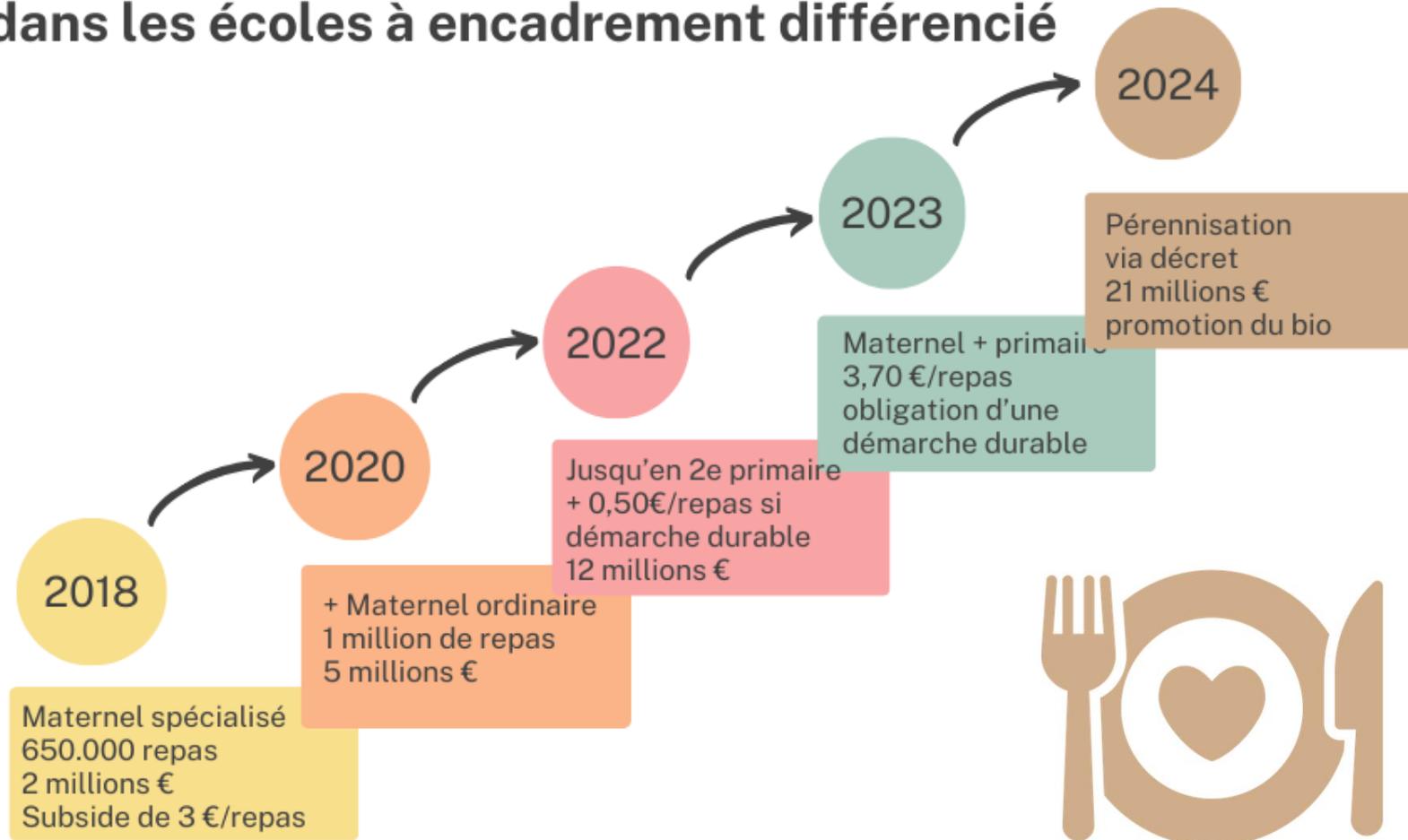
Utilisation obligatoire de 8 produits bio

Dont la viande bio qui est en plus valorisée en points supplémentaires.  
Hors assaisonnements (herbes aromatiques, épices, huiles et vinaigres).  
Hors desserts, fruits, pain et œufs → Mais valorisés dans les critères optionnels



# Initiatives publiques : Cantines scolaires

## FWB - Repas chauds sains et gratuits dans les écoles à encadrement différencié



# Initiatives publiques : Cantines scolaires



## SPW collations saines : potage gratuit

Mise en œuvre par le Collectif Développement des Cantines Durables

### Objectifs 2024 :

- 55 T de légumes bio/sol vivant → 1.800 kg de légumes/semaine
- 16 fabricants
- 110.000 L de potage pour 16.000 élèves dans 114 implantations

Prix juste appliqué : 4 €/kg légumes TVAC

Prix au litre (livraison comprise) : 5,81 € TVAC

Prix par portion: 0,70 €



# Initiatives publiques : Cantines scolaires

SPW collations saines : potage gratuit



- 14 FABRICANTS
- 40 MARAÎCHERS ET COOPÉRATIVES

1	NAMUR	FORMA
2	DINANT	RADIS
3	MONCEAU SUR SAMBRE CHARLEROI	LE GERMOIR
4	LA LOUVIERE	FERME DELSAMME
5	CHATELET	LE LEVAIN
6	ITTRE	EDUCASSIST
7	CHIMAY	EPS CHIMAY
8	MOMIGNIES	LA THIERACHE
9	LIEGE	ECHAFAUDAGE
10	SERAING	LE CORTIL
11	VERVIERS	CROC'ESPACE
12	BASTOGNE	HABILUX
13	ARLON	LA TOUPIE
14	BERTRIX LIBRAMONT	SAUPONT

MARAÎCHERS ET COOPERATIVES				Hub circuits courts	
NAMUR	1	Ferme de la Vallée	LIEGE	21	Terre d'Herbage
	2	Ferme de Goyet		22	La coopérative ardente
	3	Ferme de la Tour		23	Hesbicoop
	4	Ferme Vranken		<b>Zone Verviers</b>	
	5	Foungusto (champignons)	LUXEMBOURG	24	Nos Racines, Herve
	6	Ferme Evrard		25	Ferme de la Gagière - Bio Lorraine
	7	Jean Baivy		26	Bio-Gally - Micro ferme du ponceret
	8	Phippe Gilbert, Amarantes bio		27	Les légumes de Prouvy
	9	Florent Gailly, le potager du Gaimpoux		28	Les Jardins de Camille
	10	<b>Belgo bio</b>		29	La Ferme des Deux-Fontaine
	11	<b>Paysans-artistes</b>		BW	30
12	Ferme du Maustitchi	31	Ferme de la motte		
13	Ferme Delsamme	32	Ferme du Passavent		
14	Ferme de la Vallée	33	Ferme du Chateau		
15	CACM - circulacoop	34	Artichamp		
16	Paysans-artistes	35	Pas si bette		
17	Coopesem	36	<b>Fan(e)s de carotte</b>		
18	Le jardin des deux rivières	37	<b>Bee à Village</b>		
19	Pierre et le chou	38	<b>Le jardin des saules</b>		
20	La botte paysanne	39	<b>Made in BW</b>		
		40	<b>L'épicerie locale</b>		



# Initiatives publiques : Cantines scolaires



## Programme européen « fruits, légumes et produits laitiers »

- Subsidés UE (PAC) + aides Région wallonne
- 20 collations gratuites/an
- 2023-2024 : 776 écoles participantes
- 2 formules : marché public centralisé (91%) ou marché public école
- Prochain marché → 2026 (eTendering)

*1 an reconductible 2 ans*

*Critères d'attribution – points supplémentaires : circuit-court, coopératives, prix juste, verger vivant, bio, lutte intégrée*



# Initiatives publiques : Cantines scolaires



Programme européen « fruits, légumes et produits laitiers »  
2022-2023 : 17 T fruits et 4 T légumes /livraison

Produit	Kg ou L
<b>Légumes</b>	
Carotte	58.582
Champignon	15
Choux	132
Concombre	38.763
Panais	10
Poireau	24
Radis	169
Tomate	25.462

Produit	Kg ou L
<b>Fruits</b>	
Abricot	973
Agrumes	64.668
Cerise	71
Fraise	34.509
Framboise	24
Groseille	6
Kaki d'Europe	462
Kiwi	2.094

Produit	Kg ou L
<b>Fruits</b>	
Melon	1.382
Myrtille	17
Nectarine	1.626
Noix	187
Pastèque	941
Pêche	507
Poire	93.123
Pomme	112.968
Prune	111
Raisin	242
Rhubarbe	2,5



## Initiatives publiques : Cantines scolaires



Programme européen « fruits, légumes et produits laitiers »  
2022-2023 : 8 T de lait et produits laitiers/livraison

Produit	Kg ou L
Lait vache	117.444
Lait fermenté nature chèvre	13
Fromage brebis	4
Fromage chèvre	15
Fromage vache	25.093
Yaourt entier nature brebis	2
Yaourt entier nature chèvre	365
Yaourt entier nature vache	16.791



# Initiatives publiques : Perspectives positives

Campagne européenne « **Buy Better Food** »

Des repas sains et de qualité dans les collectivités

## 2. PRODUITS BIOLOGIQUES ET AUTRES PRODUITS ISSUS DE L'AGROÉCOLOGIE

### Objectif

*Au moins 20 % des produits achetés sont certifiés biologiques, et des points sont attribués pour les produits issus de pratiques agroécologiques allant au-delà des règles minimales de production biologique.*

Signez la pétition → <https://buybetterfood.eu/act-now>





# Focus sur les collectivités en Wallonie

## Manger Demain



BIO WALLONIE  
Le bio aujourd'hui & demain



PLAN BIO 2030





**MANGER  
DEMAIN**

L'alimentation durable en **Wallonie**

Avec le soutien de  
la



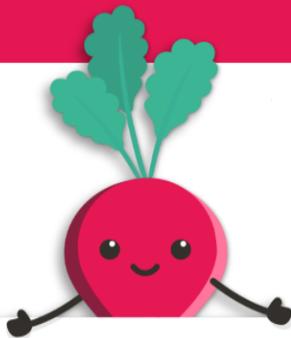
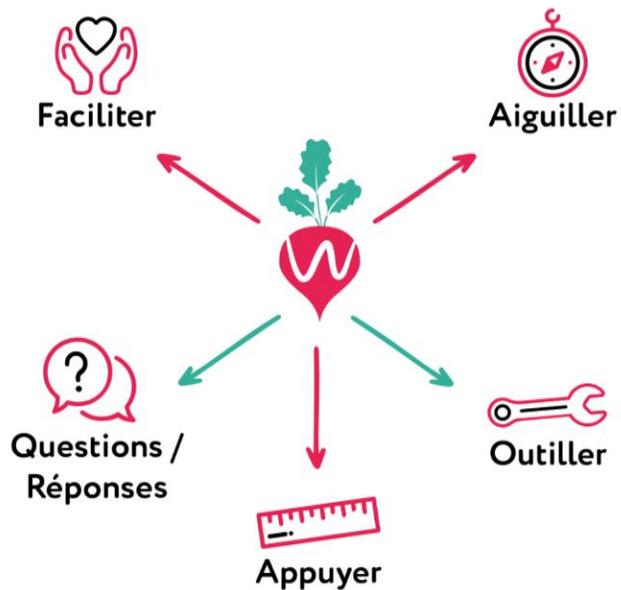
**Wallonie**



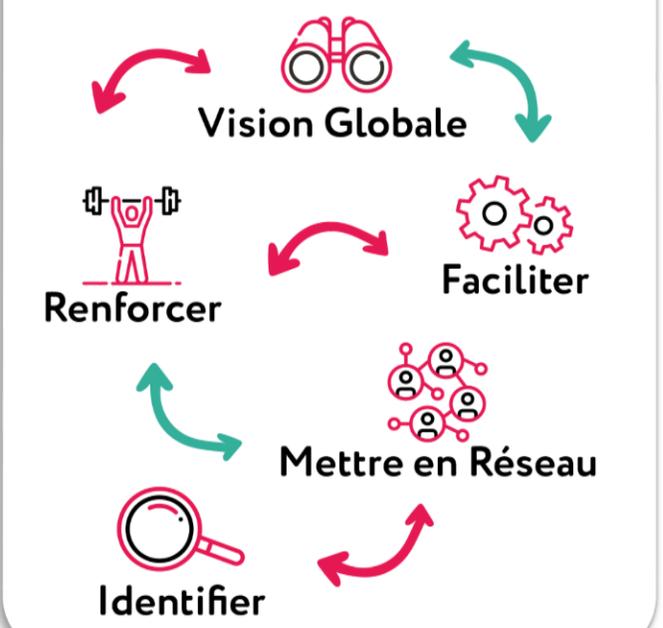
# Cellule Manger Demain



## Accompagner



## Créer du lien

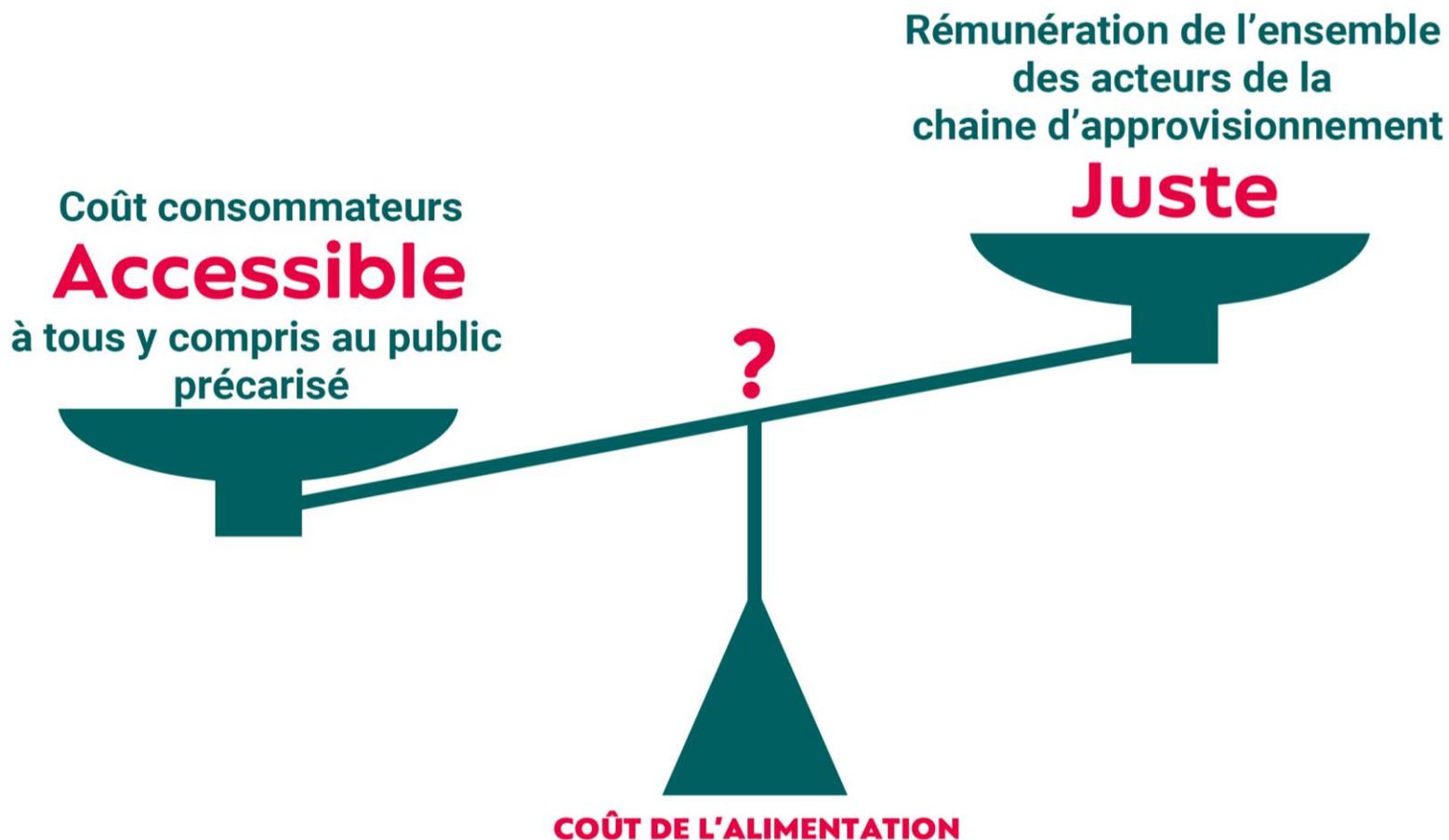


## Informier et sensibiliser





# Comment augmenter les débouchés?



**Comment rééquilibrer la balance ?**

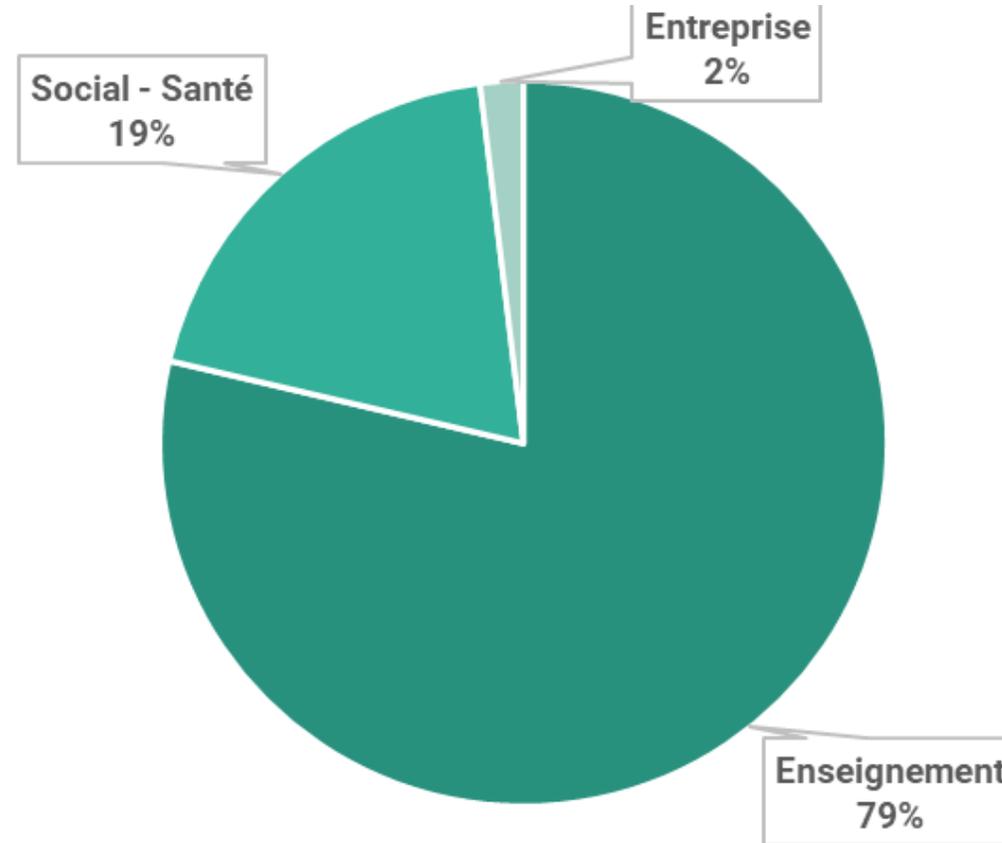
# Quelques chiffres...



**351**  
Cantines signataires, dont  
**41**  
Cantines labellisées



**4.315.00**  
Repas / an dont **728.000** labellisés



Répartition équitable entre gestion mixte/concédée et autonome

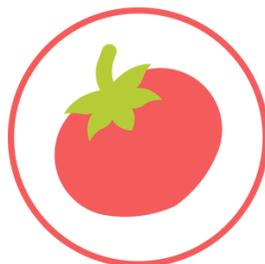
# Le Green Deal Cantines durables



✓ 4 catégories d'acteur.rice.s

✓ 18 mois accompagnement

✓ Double objectif : Label et relocalisation



DES PRODUITS LOCAUX  
ET DE SAISON



DES PRODUITS  
ÉQUITABLES



DES REPAS SAINS,  
ÉQUILIBRÉS  
ET SAVOUREUX



L'INCLUSION  
SOCIALE



DES PRODUITS RESPECTUEUX  
DE L'ENVIRONNEMENT ET  
DES ANIMAUX



LA RÉDUCTION DU  
GASPILLAGE ALIMENTAIRE  
ET DES DÉCHETS



**COUP DE POUCE**  
DU LOCAL DANS L'ASSIETTE

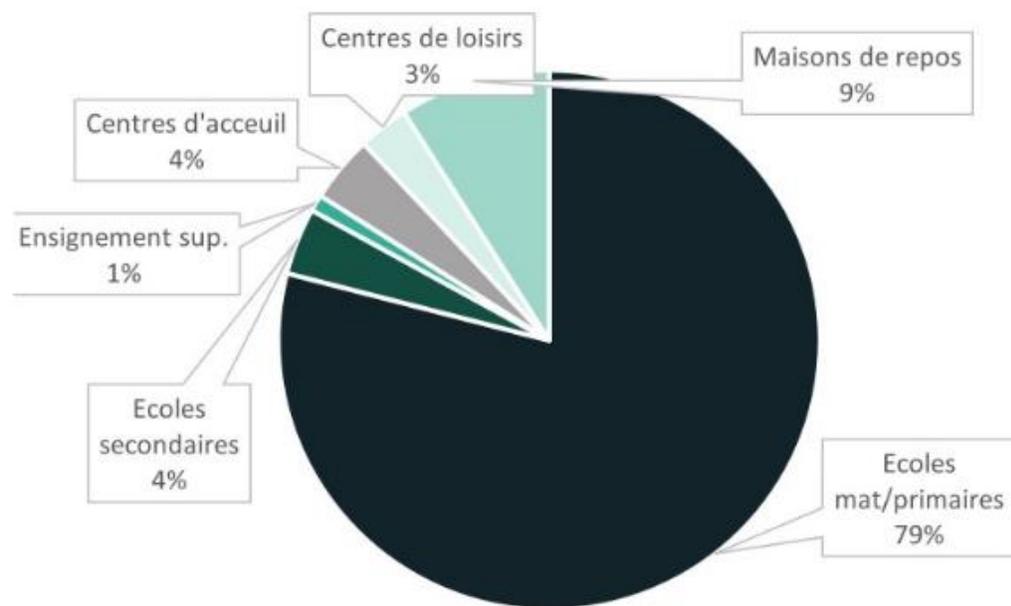


En 2022...

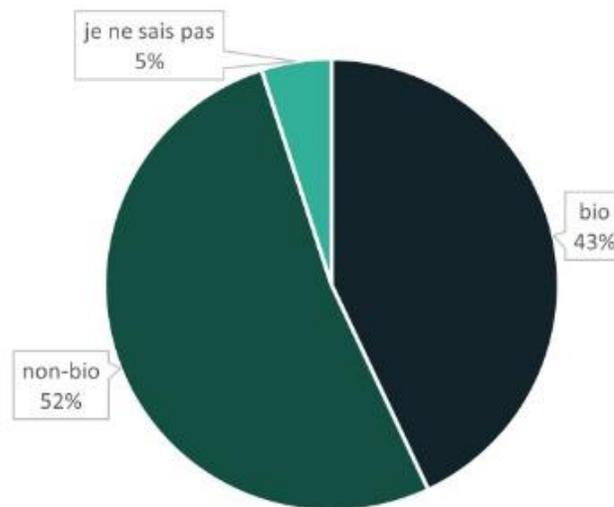
**5.942** utilisateurs  
**363.549** repas impactés

**101** acteur.rice.s de l'appro. touché.e.s  
montant total de transactions  
approchant les **300.000 €**.

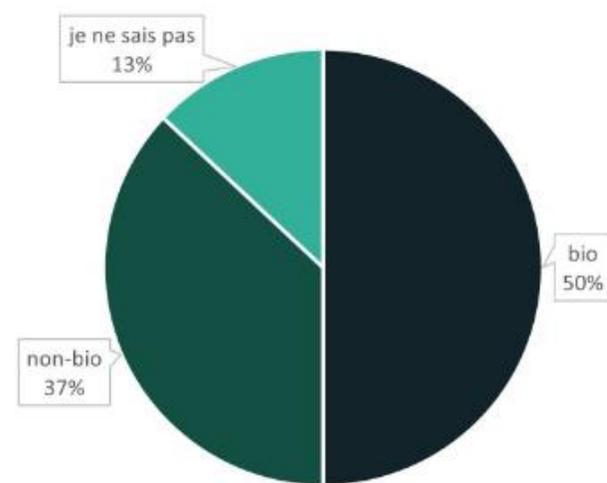
## 82 cantines bénéficiaires



Produits bio largement plébiscités



Quantités



impact financier



## Perspectives 2023

**234**  
CANTINES

- ✓ 175 dossiers sont issus de cantines signataires du Green Deal Cantines Durables (75% des dossiers reçus)
- ✓ Cela représentait à l'époque **91% des cantines signataires**
- ✓ Démontre l'énorme intérêt que représente ce nouveau Coup de Pouce « du Local dans l'assiette ».

**REPAS**  
3.778.540

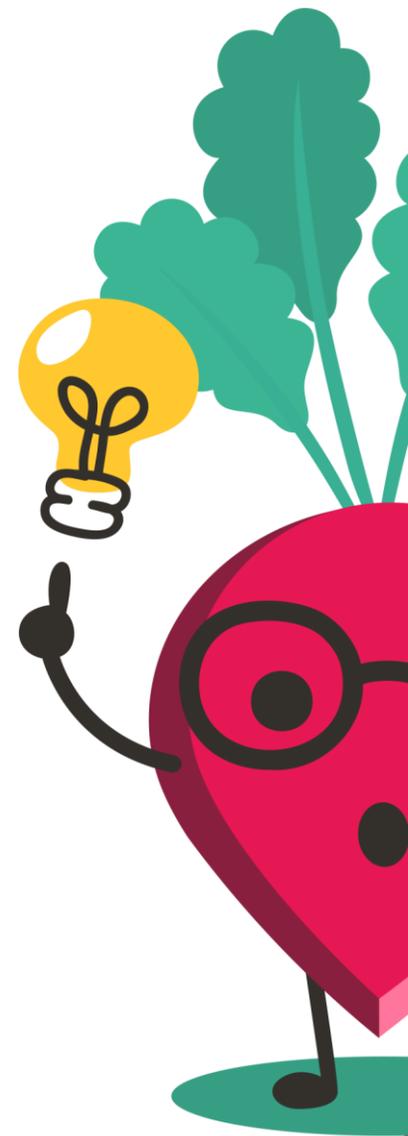
- ✓ 3.778.540 repas impactés **soit 10X plus qu'en 2022** notamment grâce à l'inclusion du déjeuner et du souper

### Perspectives :

Une intervention directe pour un montant de transaction en produits locaux, durables, à hauteur de 2.000.000 EUR par an.

# Analyse du Coup de Pouce « du local dans l'assiette » 2023

- ↪ Infos générales
- ↪ Profil des cantines bénéficiaires
- ↪ Analyse qualitative (enquêtes auprès des cantines bénéficiaires du CDP 2022)
- ↪ Impact du CDP selon les filières
- ↪ Gammes
- ↪ TOP des produits



## Infos générales : 2022 vs 2023

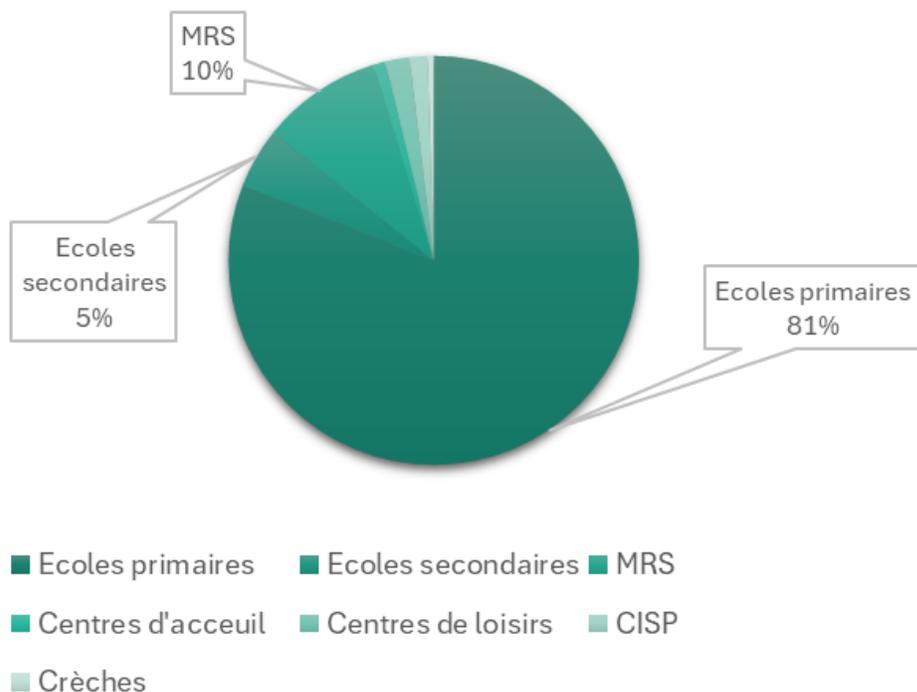
- ↪ **210** cantines bénéficiaires vs **82** (en 2022)
- ↪ Projection (chiffre actuel encore partiel) à **plus de 3.000.000 de repas touchés** vs 363.549 (en 2022)
- ↪ Montant impacté : **Projection à 2.000.000€** (chiffre partiel) vs **300.000€** (en 2022)
- ↪ Montant total des factures en produits locaux : **444.095€** (chiffre partiel) vs **274.335€** (en 2022)
- ↪ **600** producteurs/transformateurs wallons impactés vs **101** (en 2022)





# Profil des cantines 2023

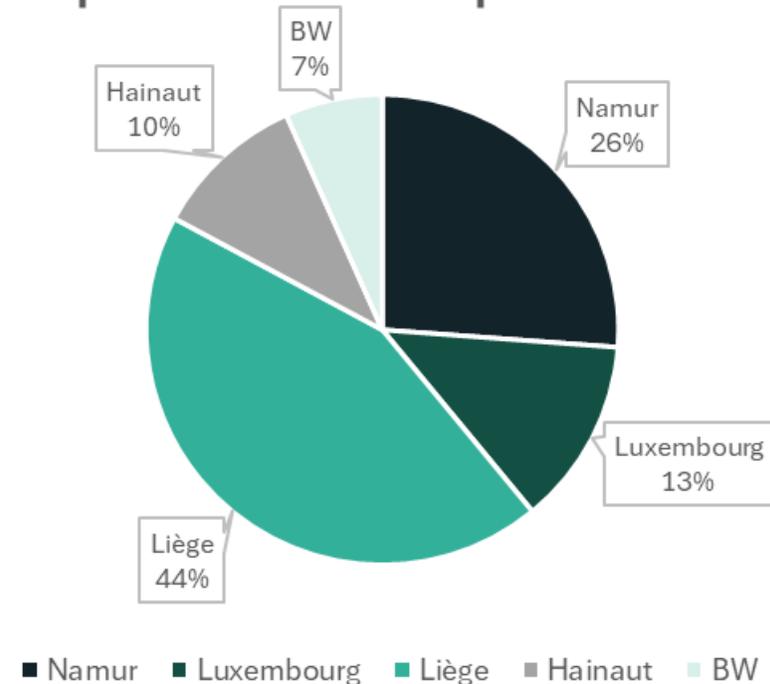
## Répartition cantines par profil



Secteur de l'enseignement : 86% des bénéficiaires  
Maison de repos et de soins : 10%

Provinces de Liège et de Namur davantage représentées : impact de la Ville de Liège et de la société de catering TCO

## Répartition cantines par Province



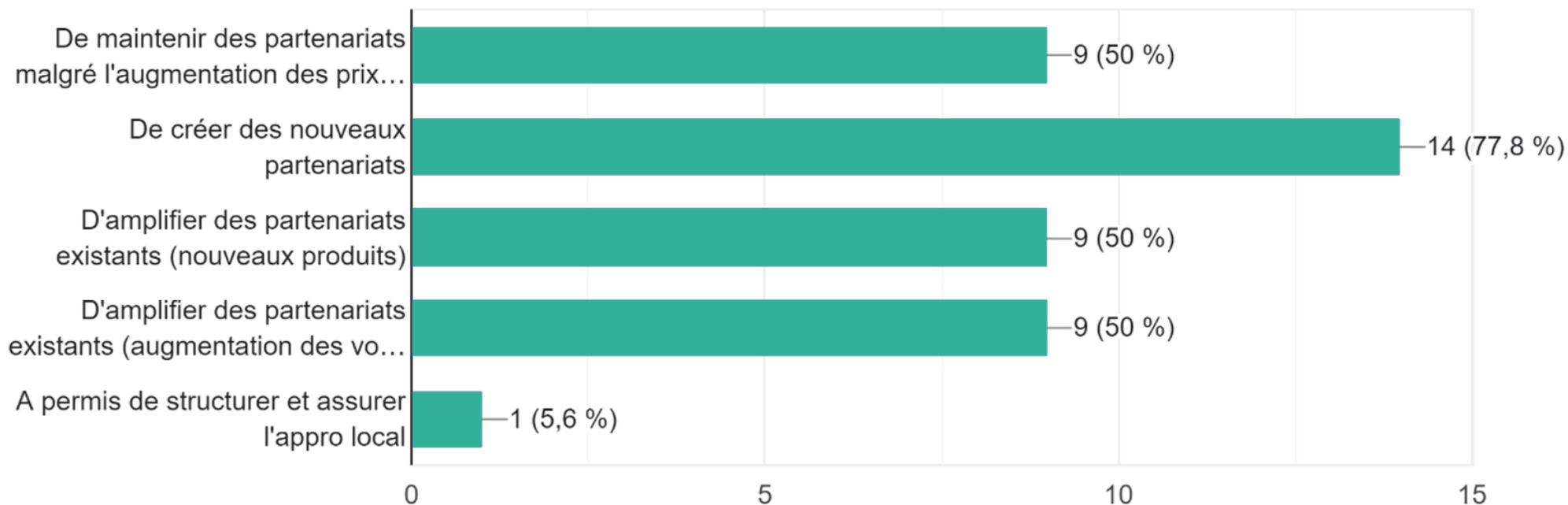
# Analyse qualitative



sur base d'enquêtes réalisées auprès des cantines  
bénéficiaires du CDP DLA 2022

Le CDP DLA vous a-t-il permis :

18 réponses



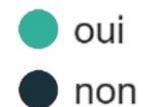
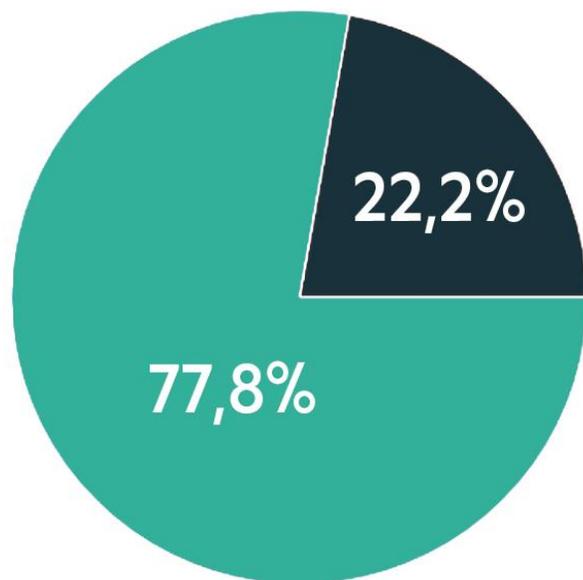


# Analyse qualitative

sur base d'enquêtes réalisées auprès des cantines  
bénéficiaires du CDP DLA 2022

Avez-vous augmenté la proportion de produits bio via le CDP?

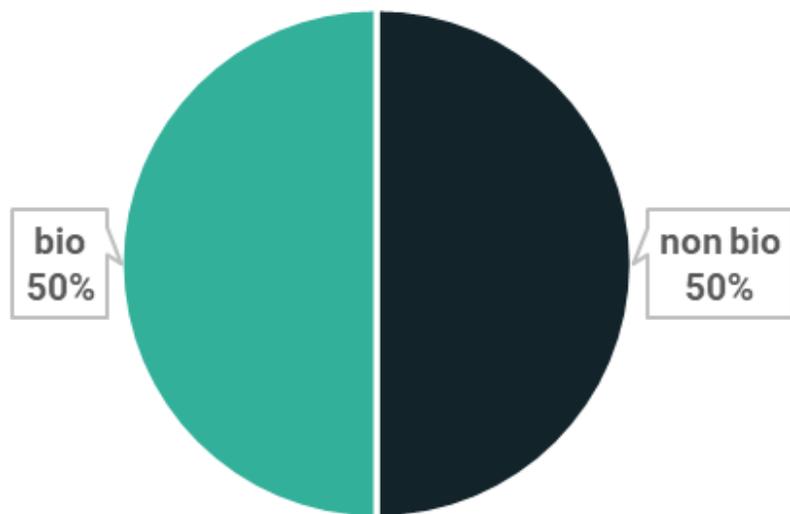
18 réponses



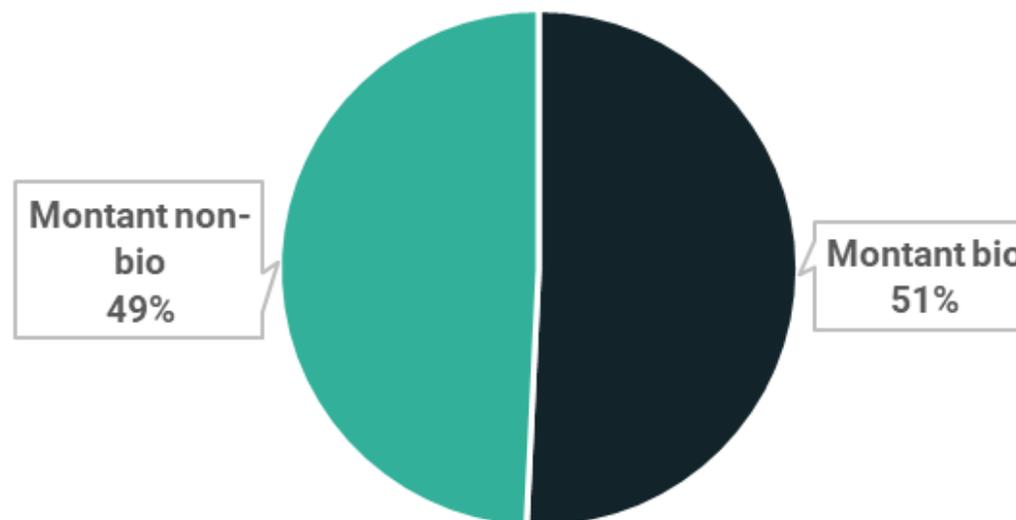


# Impact bio vs conventionnel

En 2022 (en €)



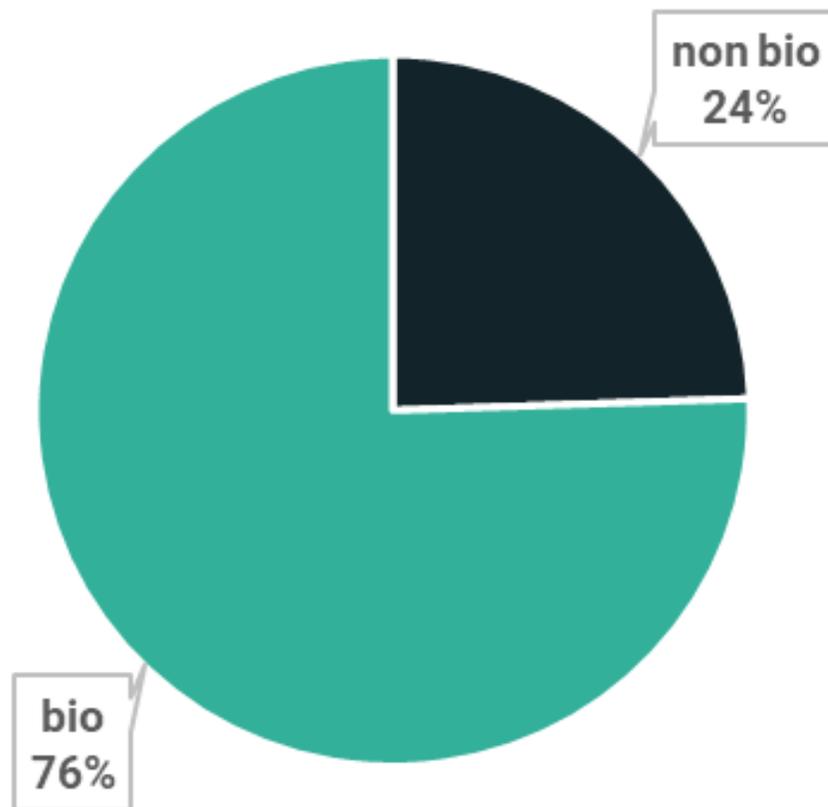
En 2023 (en €)



La part du Bio dans le montant d'achat (en euro) est resté stable entre 2022 et 2023 malgré l'incitation supplémentaire à acheter des produits Bio prévue par le CDP 2023 (70% > 50%)



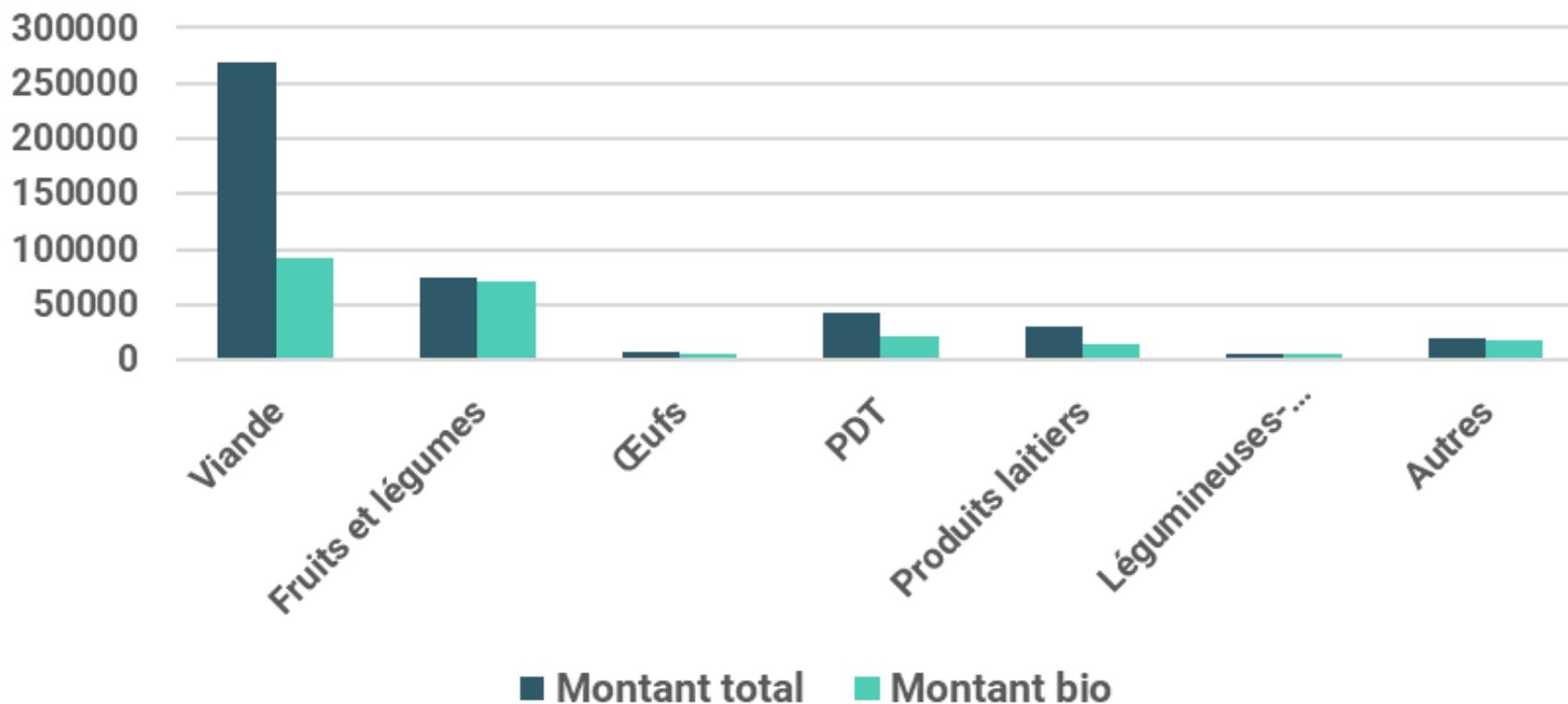
# Impact bio vs conventionnel (hors viande) – CDP 2023



# Impact CDP 2023 / Filière



## Impact du coup de pouce par filière (en euros)

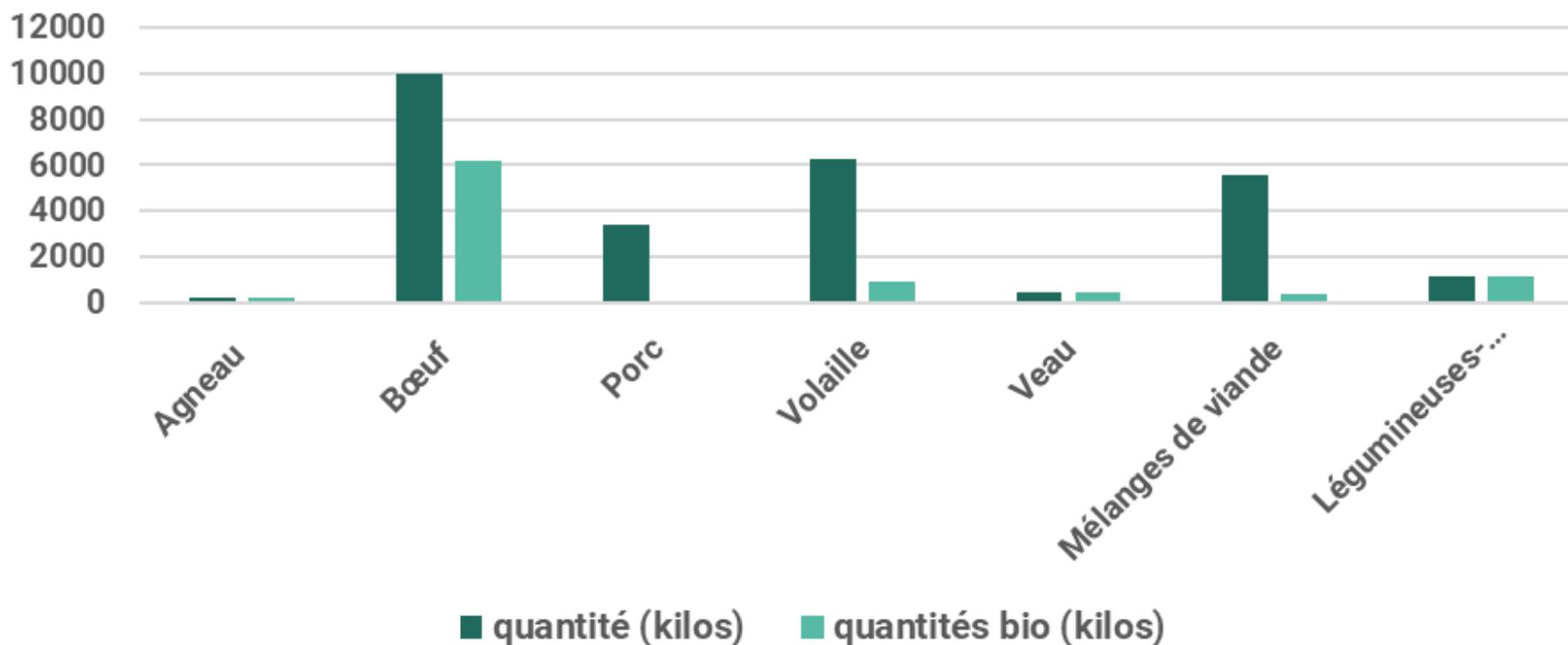


Au niveau du montant financier, ce sont les filières de la viande et des légumes qui ont été largement concernées par le financement. Viennent ensuite les PDT et produits laitiers ...

# Impact CDP 2023/Filière viande



Impact du coup de pouce sur la filière viande (en kilos)

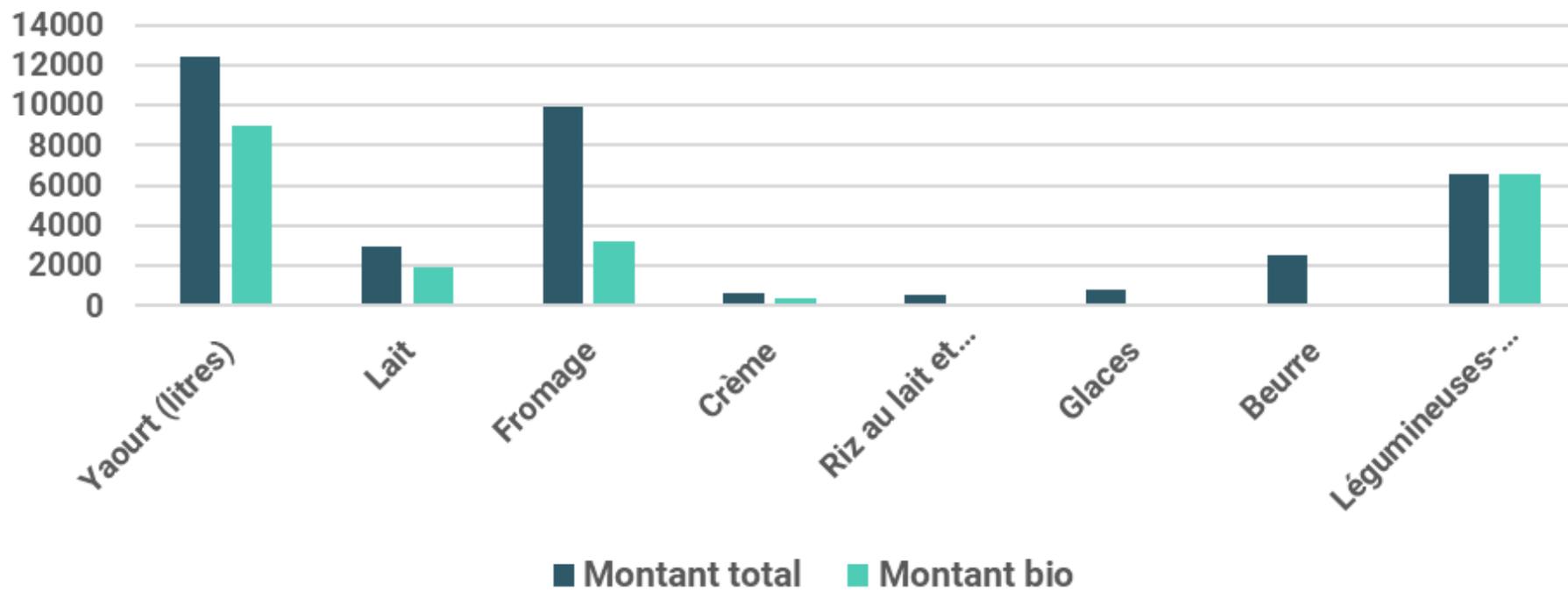


Au niveau de la viande, ce sont les filières du bœuf et de la volaille qui ressortent en tête.

# Impact CDP 2023/Filière produits laitiers



Impact du coup de pouce sur la filière "produits laitiers"  
(en euros)

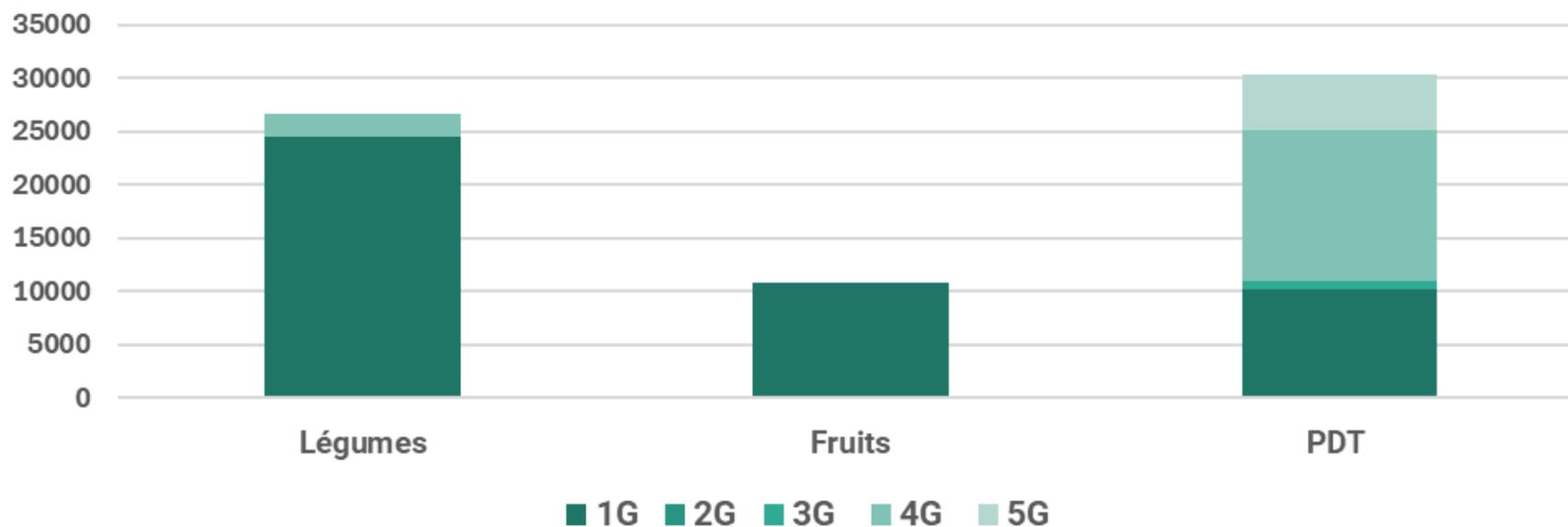


Au niveau des produits laitiers, ce sont les yaourts et les fromages qui représentent les plus gros volumes financiers ...

# Gammes - Légumes/Fruits/PDT



Proportions des gammes selon les filières (en kilos) -  
Légumes/Fruits/PDT

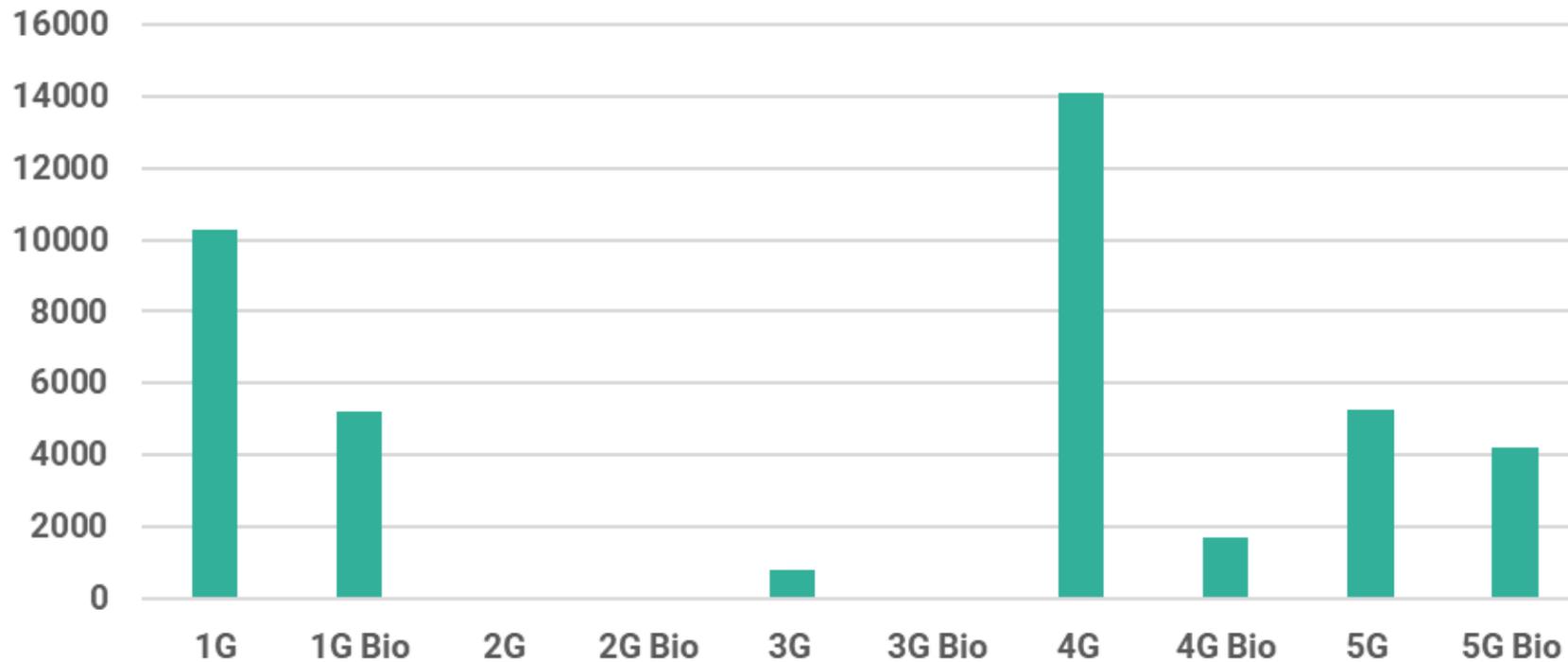


Les produits frais (1<sup>ère</sup> gamme et 4<sup>ème</sup> gamme) représentent la grande majorité des achats  
Les pommes de terre sont plus souvent achetées en 4<sup>ème</sup> gamme (épluchées, emballées sous vide) –  
comme en 2022.

# Gammes - PDT



PDT : Total/Bio par gammes (en kilos)

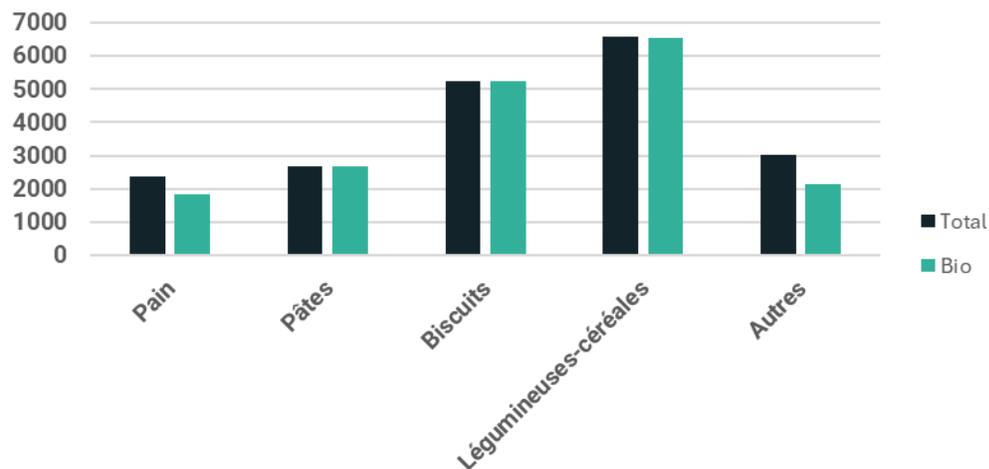


Les pommes de terre sont plus souvent achetées en 4ème gamme (épluchées, emballées sous vide) – comme en 2022 mais très peu de 4ème gamme bio.

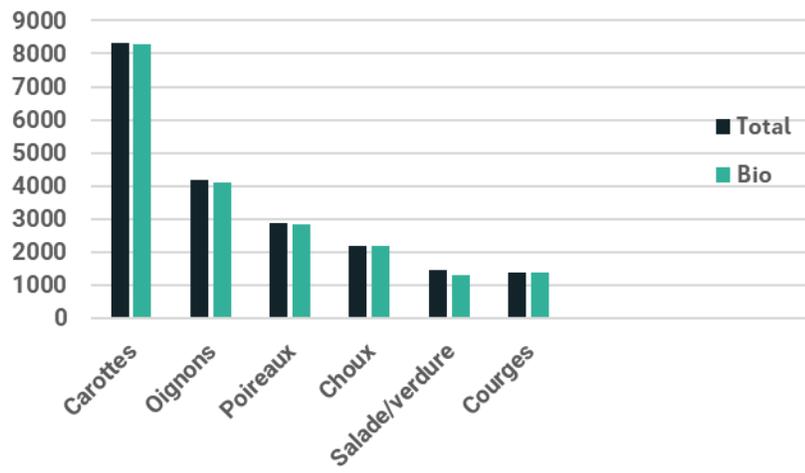
# TOP produits selon filières



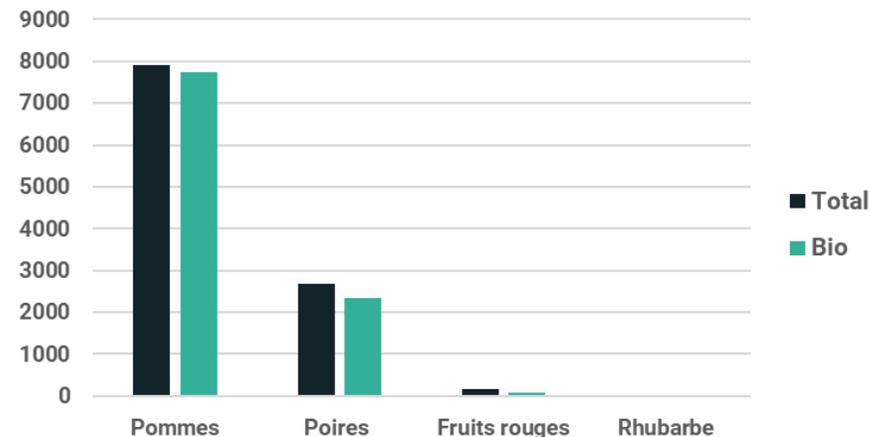
## Top des produits - catégorie "Autres" (en euros)



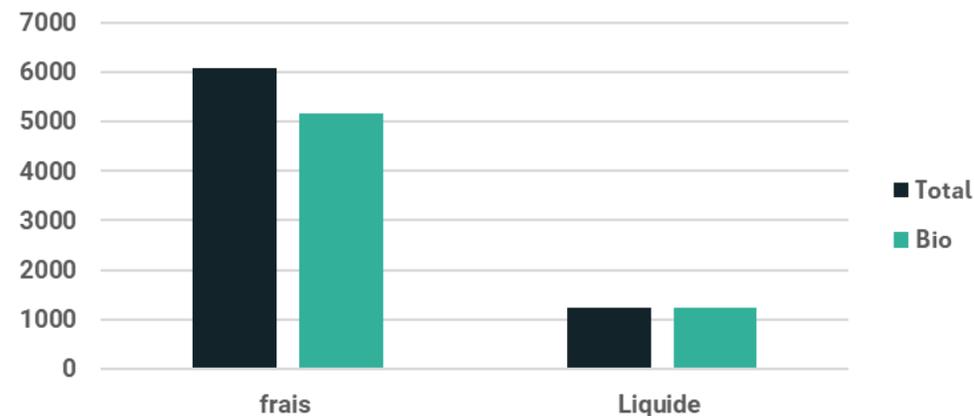
## Top des produits - légumes (kilos)



## Top produits - filière "fruits" (en kilos)



## Répartition des types d'oeufs (en euros)



Merci ! Pour nous  
suivre :



↪ Rejoignez-nous sur nos réseaux sociaux



↪ Consultez notre site internet et inscrivez-vous à notre newsletter

[www.mangerdemain.be](http://www.mangerdemain.be)

↪ Contactez-nous

[info@mangerdemain.be](mailto:info@mangerdemain.be)



# Focus sur les collectivités labellisées Good Food à Bruxelles



BIOWALLONIE  
Le bio aujourd'hui & demain

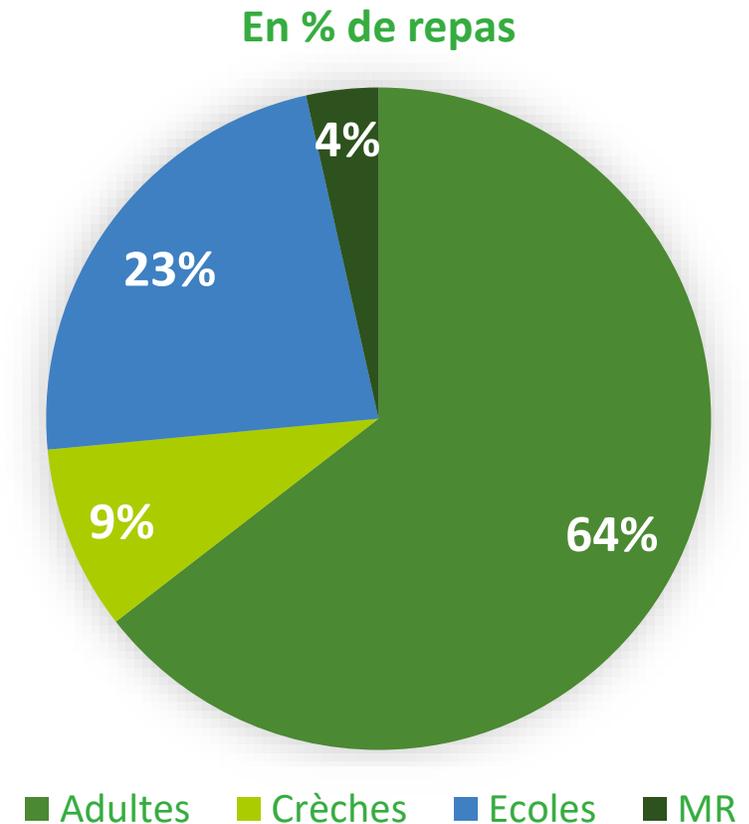


PLAN BIO 2030

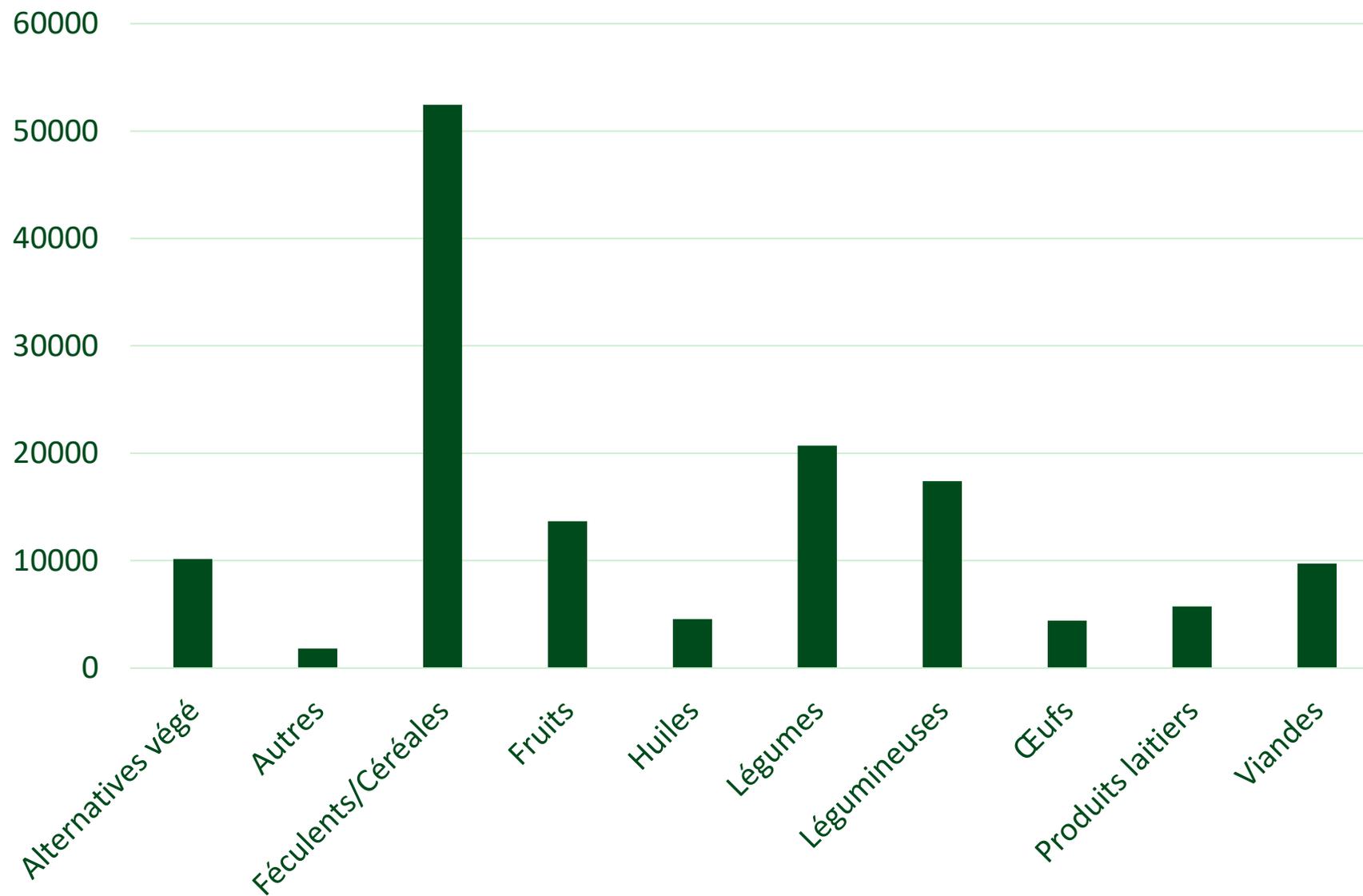


## Produits bio utilisés dans le cadre du label Good Food

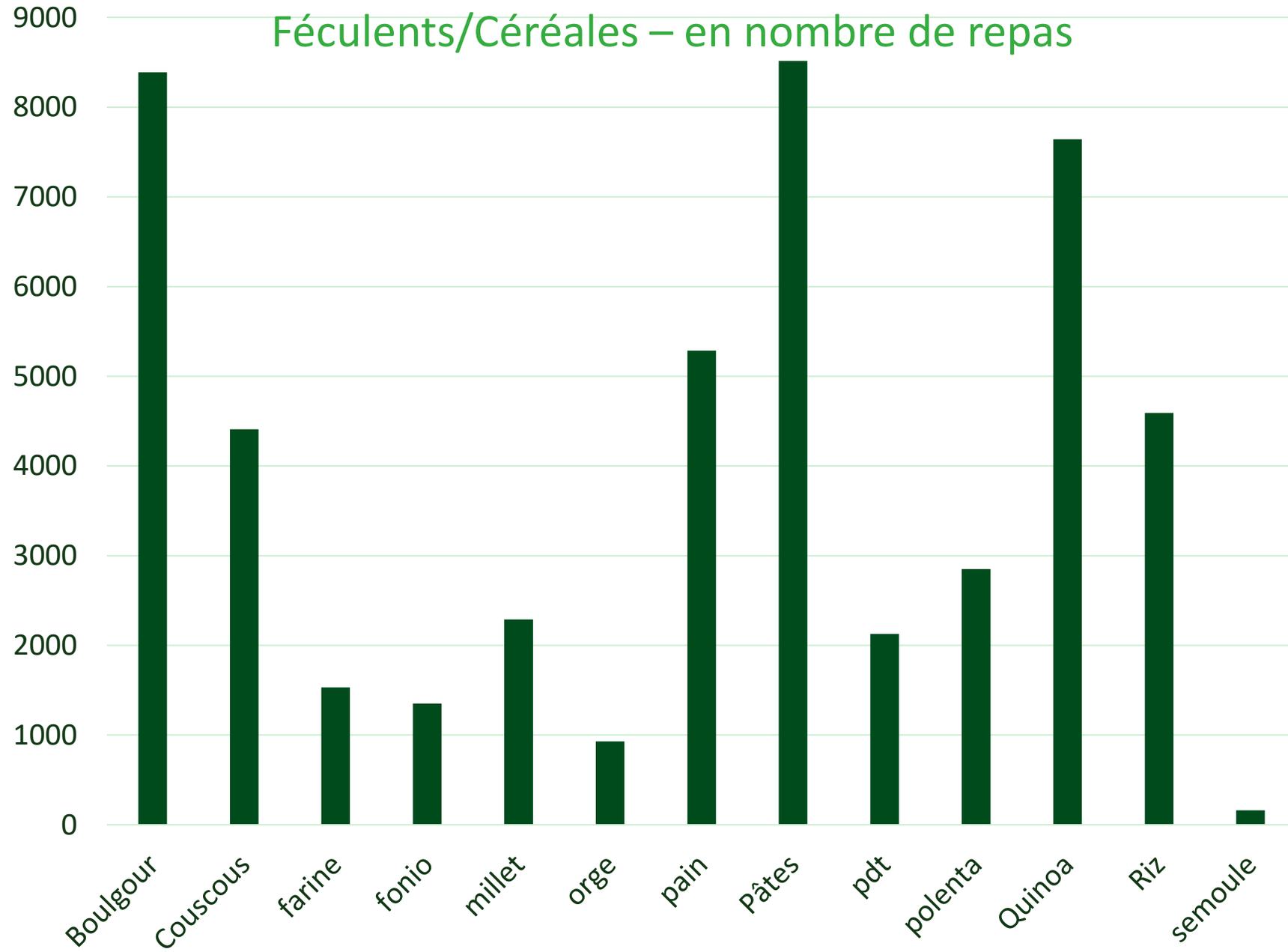
- 61 cantines
- Labélisées ces 3 dernières années
- Représentent 15.837 repas de midi
- Répartition par publics (en nombre de cantines) :
  - Adultes = 15
  - Crèches = 30
  - Écoles = 13
  - MR = 3
- Produits bio : min. 6 fois/an au menu



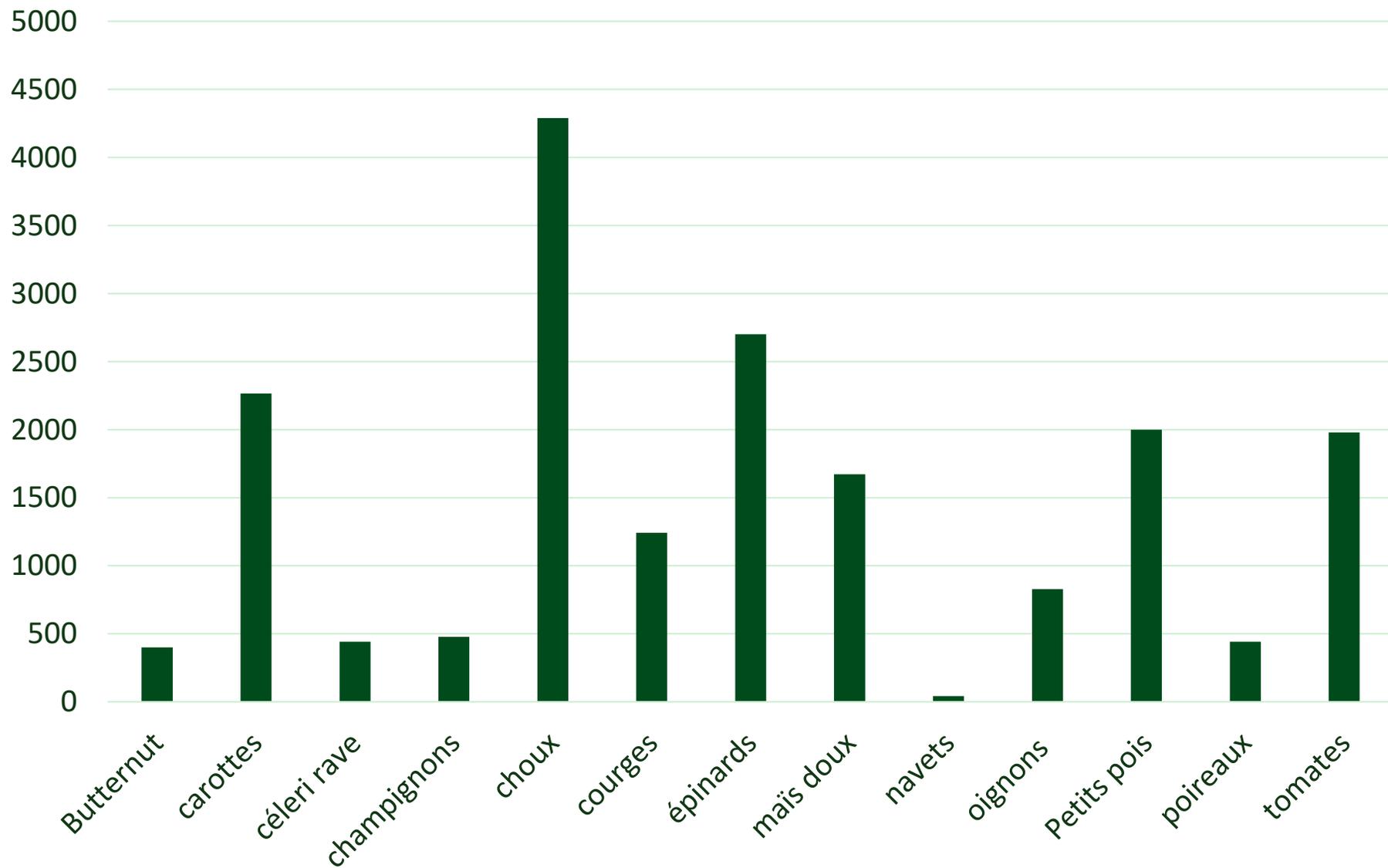
## Catégories alimentaires – en nombre de repas



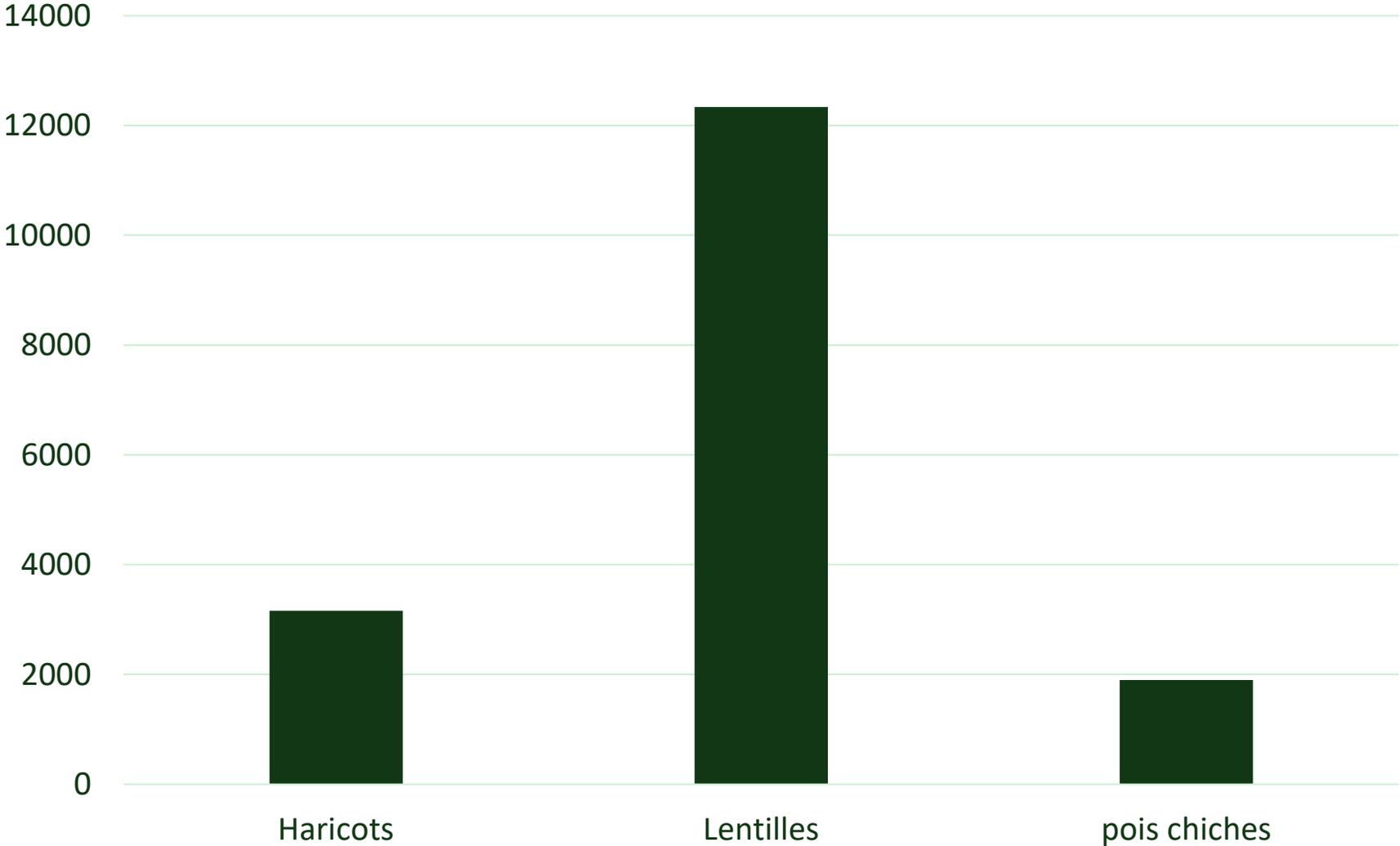
## Féculents/Céréales – en nombre de repas



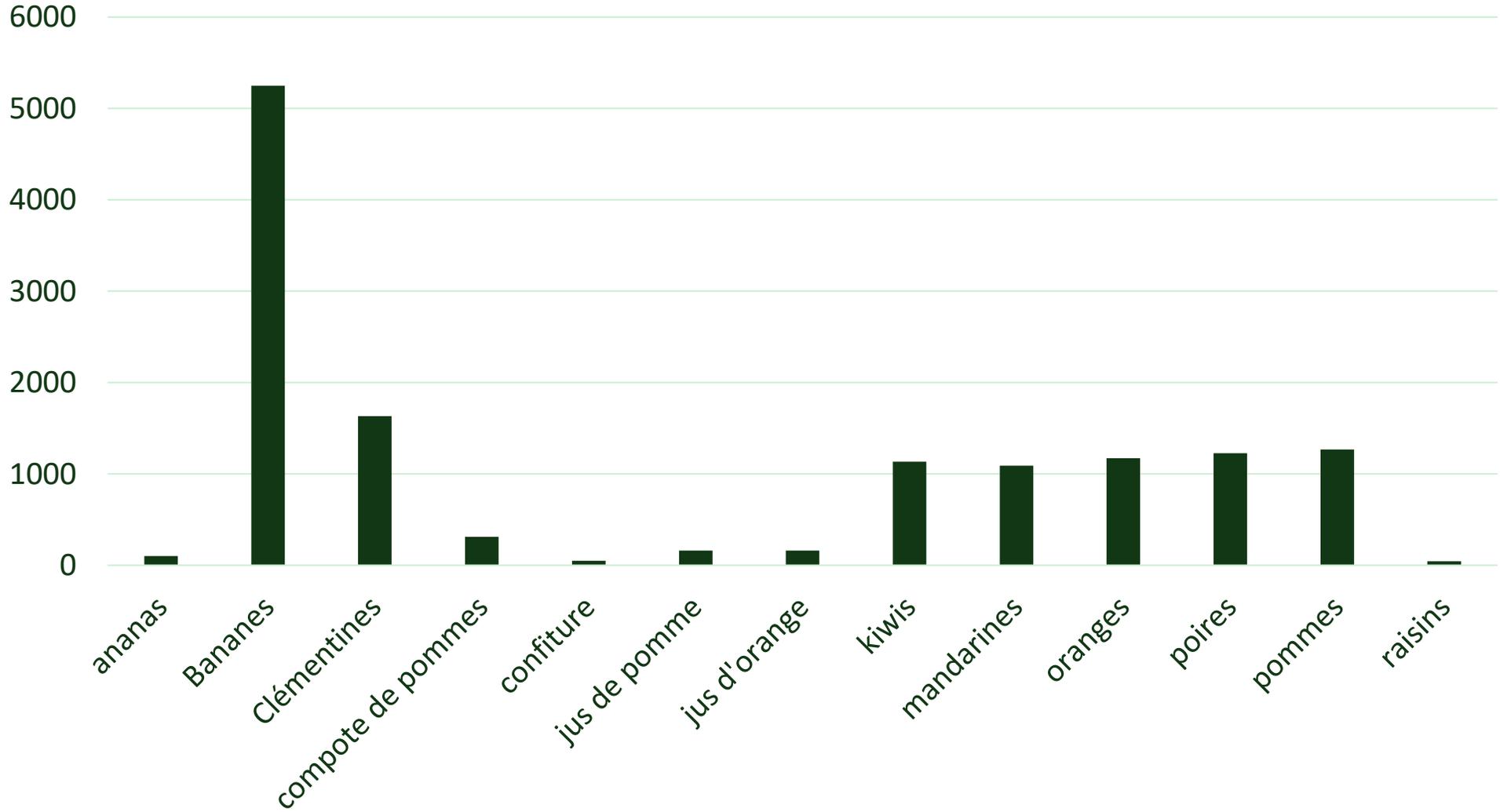
## Top des légumes – en nombre de repas



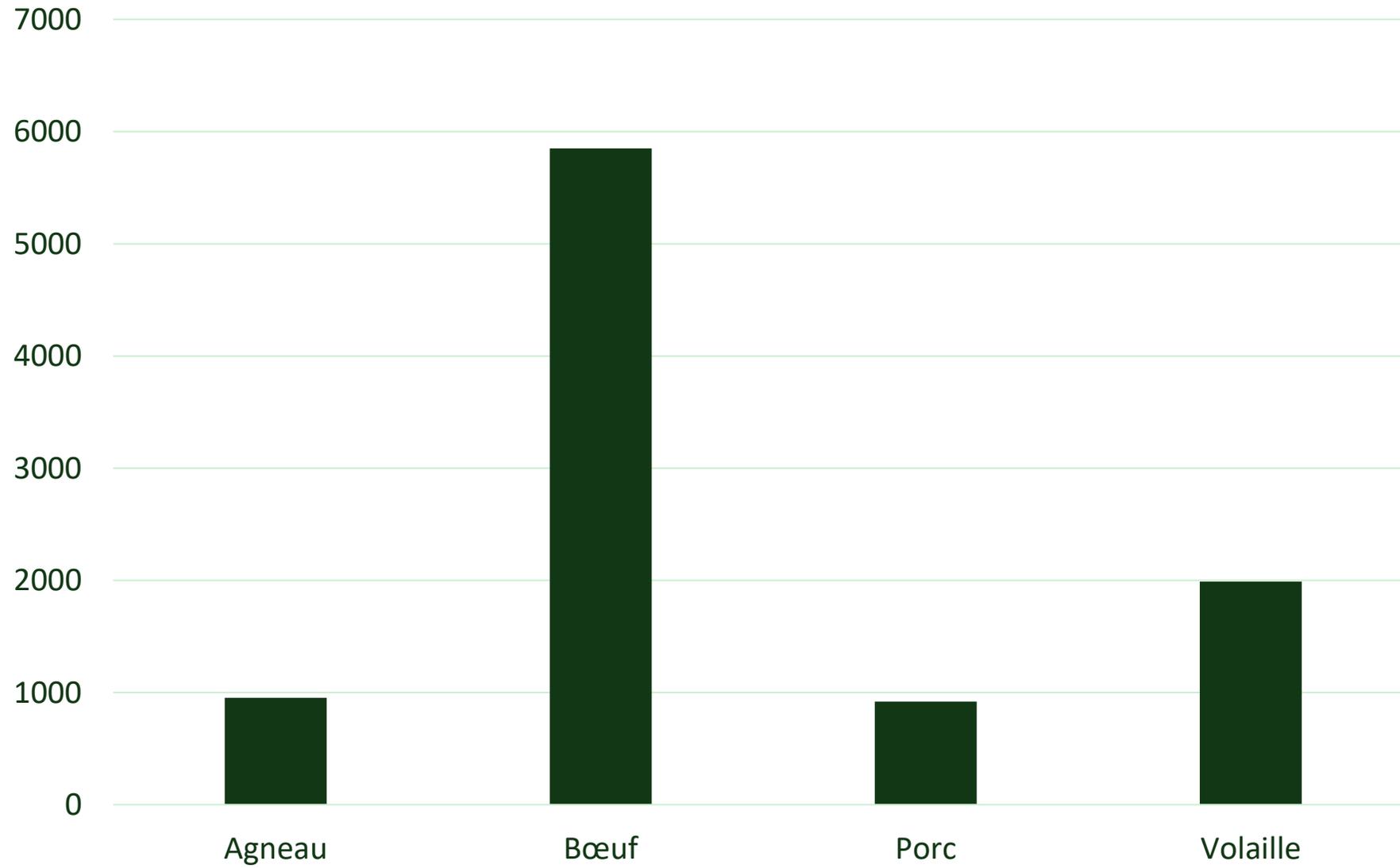
# Légumineuses – en nombre de repas



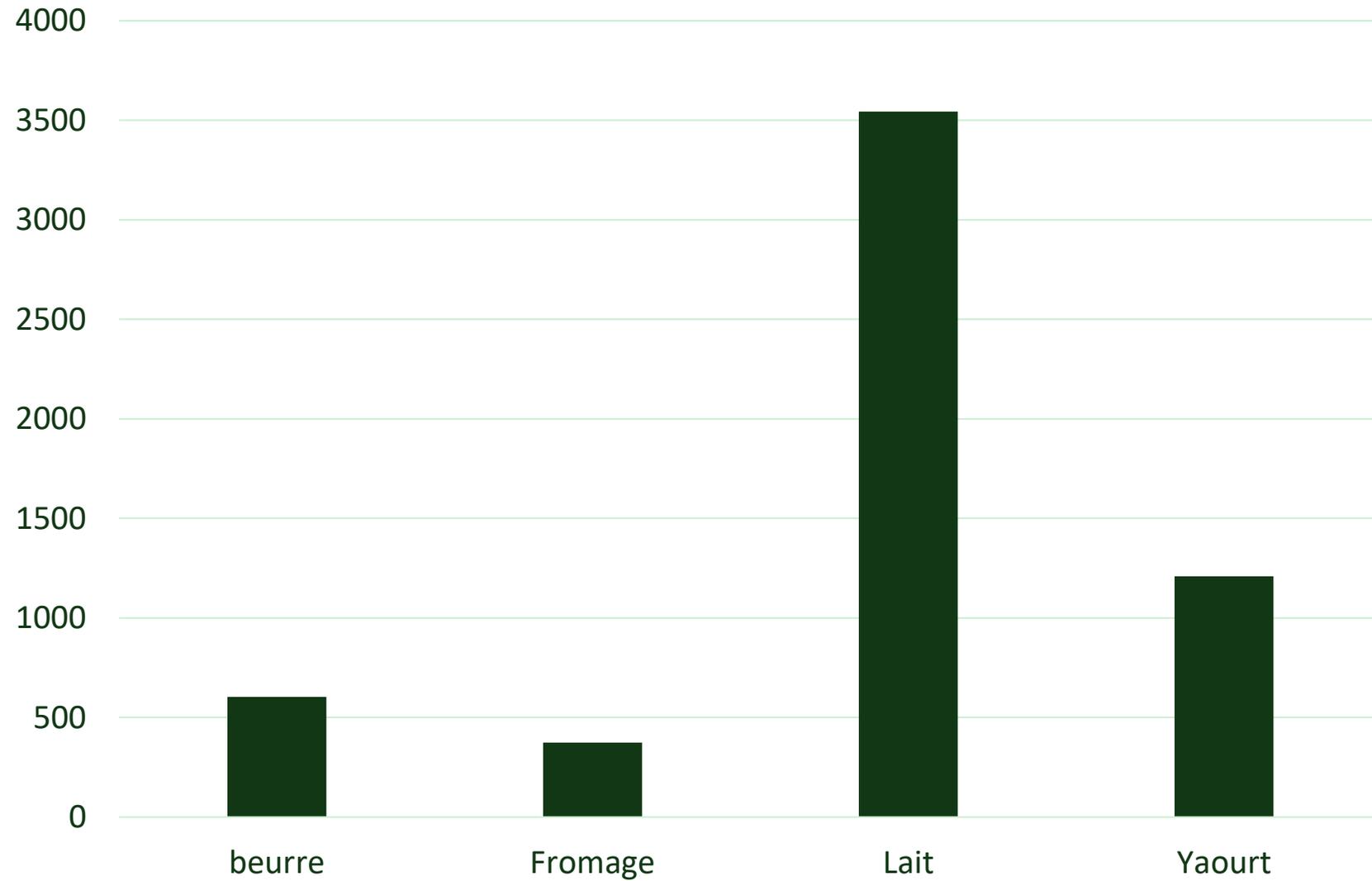
# Fruits – en nombre de repas



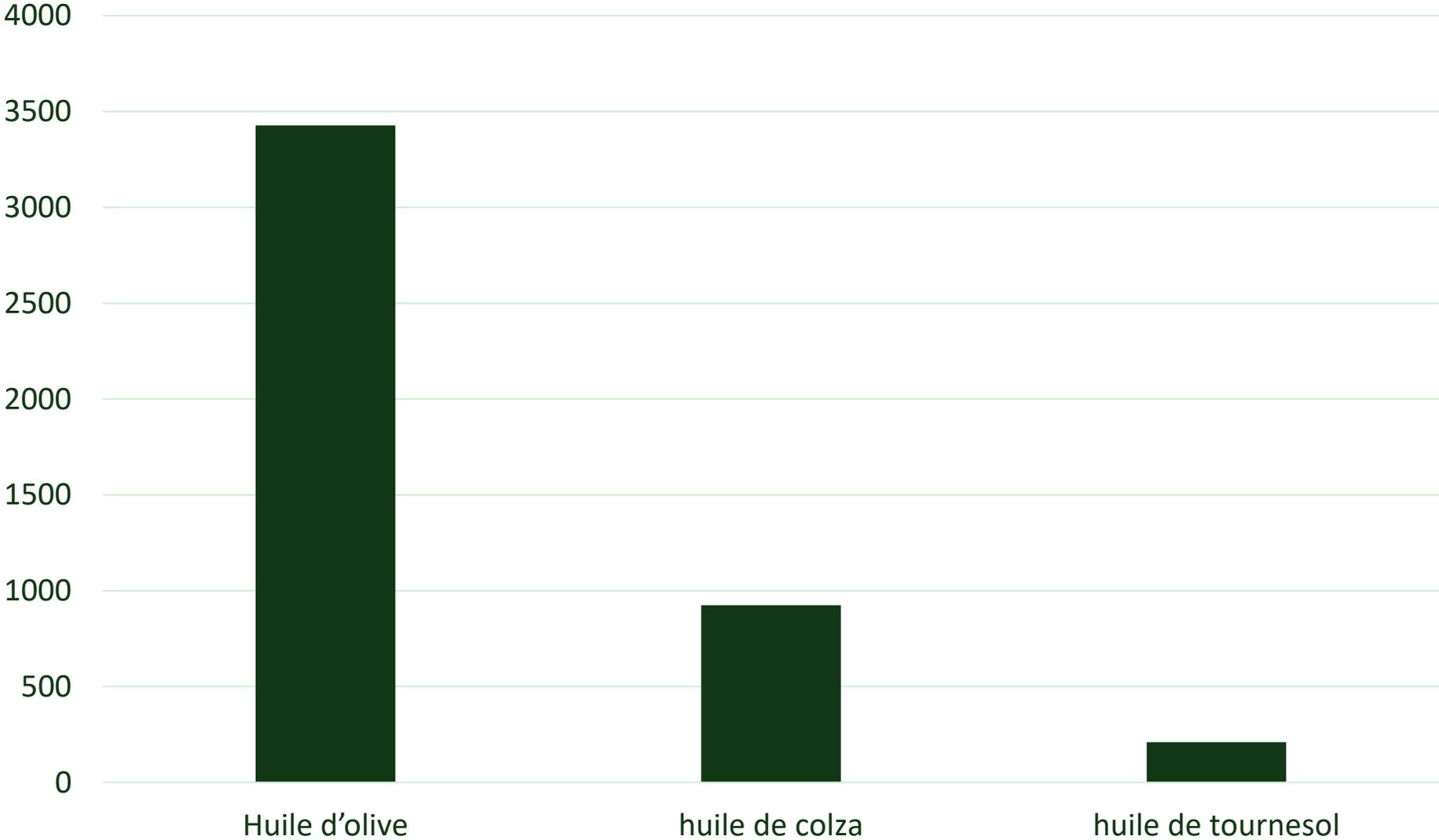
## Viandes – en nombre de repas



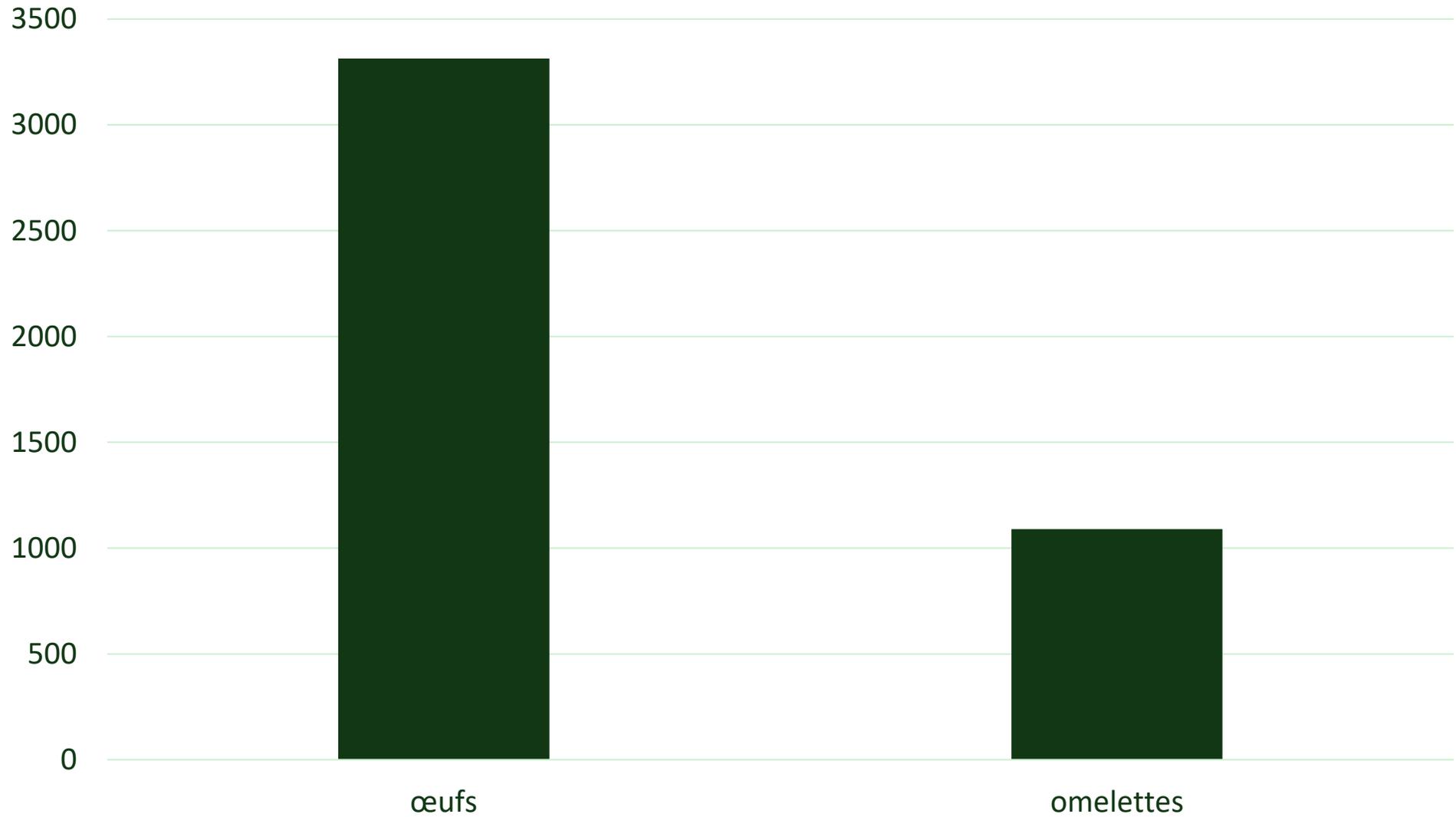
## Produits laitiers – en nombre de repas



# Huiles - en nombre de repas



## Oeufs – en nombre de repas





# Panel de discussions : Côté collectivités





**TCO SERVICE : Céline Ernst**  
010/41.78.39  
cernst@tcoservice.com



**ISOSL : Davide Arcadipane**  
0478/39.54.12  
d.arcadipane@isosl.be



**Les Cuisines bruxelloises : José Orrico**  
0475/68.57.01  
jorrico@restobru.be



## 3 minutes pour vous présenter :

- Présentez votre structure : **comment travailler avec vous** en tant que producteur, transformateur ou distributeur ?
- Mettez en évidence **des freins et leviers** que vous rencontrez par rapport à l'approvisionnement bio wallon
- Partagez **une expérience positive** qui prouve que ça peut marcher !



# Échanges

C'est le moment de **poser vos questions et lever vos idées reçues** sur les possibilités de collaboration





# Panel de discussions : Côté production/distribution





**Made In BW : Camille Delvaux**

0484/17.68.38

[cd@madeinbw.be](mailto:cd@madeinbw.be)



**Paysans Artisans : Thérèse-Marie Bouchat**

0478/34.23.65

[therese-marie@paysans-artisans.be](mailto:therese-marie@paysans-artisans.be)



**Mabio : Jorge Ercoli**

0495/70.18.79

[jorge.ercoli@mabio.be](mailto:jorge.ercoli@mabio.be)



## 3 minutes pour vous présenter :

- Présentez votre structure – **comment travailler avec vous** en tant que collectivité ?
- Mettez en évidence **des freins et leviers** que vous rencontrez par rapport à l'approvisionnement bio wallon
- Partagez **une expérience positive** qui prouve que ça peut marcher !



# Échanges

C'est le moment de **poser vos questions et lever vos idées reçues** sur les possibilités de collaboration





# Exemples de ressources



# Ressources – MANGER DEMAIN



- Du local dans les cantines – Coup de Pouce
- Les rencontres de l’approvisionnement
- Répertoire des cantines signataires du Green Deal
- Catalogue des acteurs de l’approvisionnement et de la logistique signataires du Green Deal Cantines Durables

## Cartographies des cantines signataires du Green Deal !

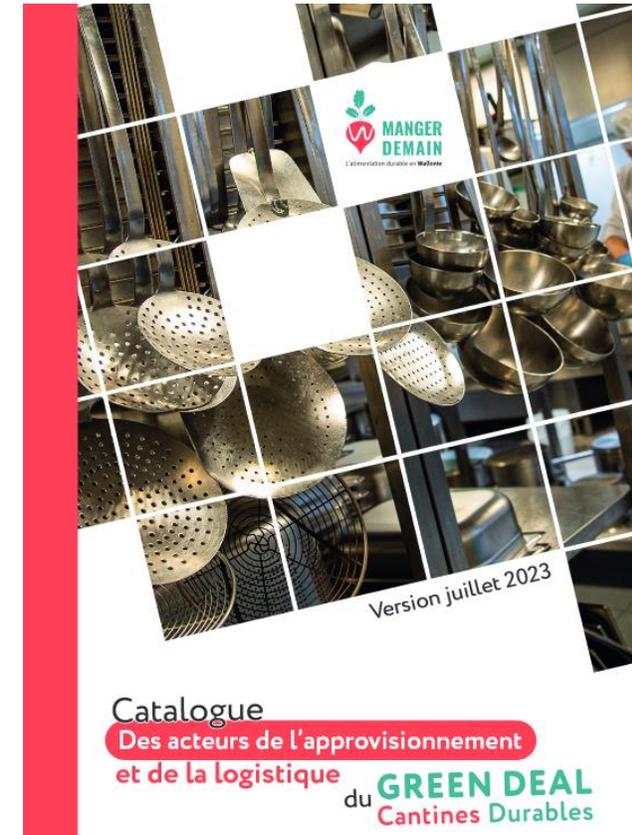
Filtre Showing 1 - 120 of 268 Sort by: Newest First

**CATEGORIES**

<input type="checkbox"/> Cantines labellisées (39)	<input type="checkbox"/> Crèches (19)	<input type="checkbox"/> Enseignement supérieur (5)
<input type="checkbox"/> Cantines public adulte (9)	<input type="checkbox"/> Ecoles maternelles / primaires (162)	<input type="checkbox"/> Hôpitaux et cliniques (6)
<input type="checkbox"/> Centres d'hébergements / de loisirs (10)	<input type="checkbox"/> Ecoles secondaires (18)	<input type="checkbox"/> Maisons de repos (32)
<input type="checkbox"/> Coup de pouce "Du local dans l'assiette" (107)		

**LOCATION**

Plan



# Ressources – MANGER DEMAIN



## • Marchés publics

- Aide aux cantines pour rédiger leur cahier des charges
- Aide aux producteurs pour répondre aux marchés publics (ex. via la plateforme eProcurement)

## • Contact :

Simon Lechat - Juriste et chargé de mission territoriale

simon.lechat@mangerdemain.be

0474/20.48.50



Comment répondre à un marché public d'alimentation (durable) ?



Comment travailler avec producteurs locaux/coopératives et leur faciliter l'accès aux marchés publics



Comment éviter les couacs récurrents dans vos marchés publics alimentaires ? Cas pratiques !



Compte-rendu de la table « Les marchés publics dans la restauration collective – frein ou levier ? »



Guide pour un marché public alimentaire plus durable



les marchés publics d'alimentation durable dans les restaurants de collectivité (PV Atelier)



Les critères de sélection



Définir l'objet de son marché

## Ressources – Good Food B2B

- **Service d'information et d'accompagnement gratuit, initié par Bruxelles Environnement**
- **Mise en relation des demandes à Bruxelles avec l'offre belge**
  - Trouver des fournisseurs
  - Trouver des solutions logistiques
  - Trouver des débouchés
- **Contact :**
  - De Sauvage Delphine
  - Good Food B2B (Bruxelles Environnement)
  - B2B@goodfood.brussels
  - 0478/66.49.00



# Ressources – Bottin Good Food

## • Côté fournisseurs



**Bottin des points de vente, restaurants et cantines Good Food**

Points de vente  Restaurants  Cantines

Mot clé, code postal

129 Point(s) de vente

### Ventes

- Aux particuliers
- Aux professionnels

### Critères

- Acteur Bruxellois
- Certifié bio

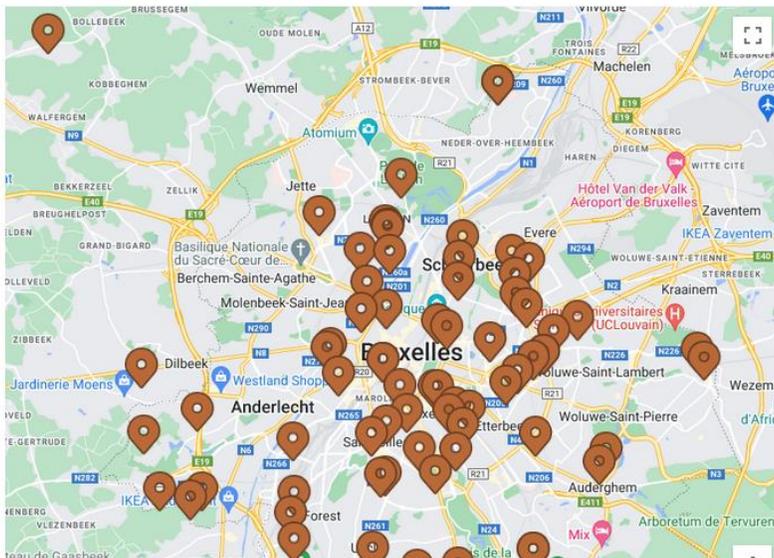
### Types

- Détaillant ?
- Grossiste ?
- Producteur animal ?
- Producteur végétal ?
- Traiteur d'événement ?
- Transformateur ?
- Vente en ligne/paniers sans espace de vente ?

### Produits

- Boissons
- Epicerie

Grossistes, détaillants et producteurs qui commercialisent de l'alimentation et s'engagent à respecter les critères Good Food liés à leur secteur d'activité.



## • Côté collectivités



**Bottin des points de vente, restaurants et cantines Good Food**

Points de vente  Restaurants  Cantines

Mot clé, code postal

58 Cantine(s)

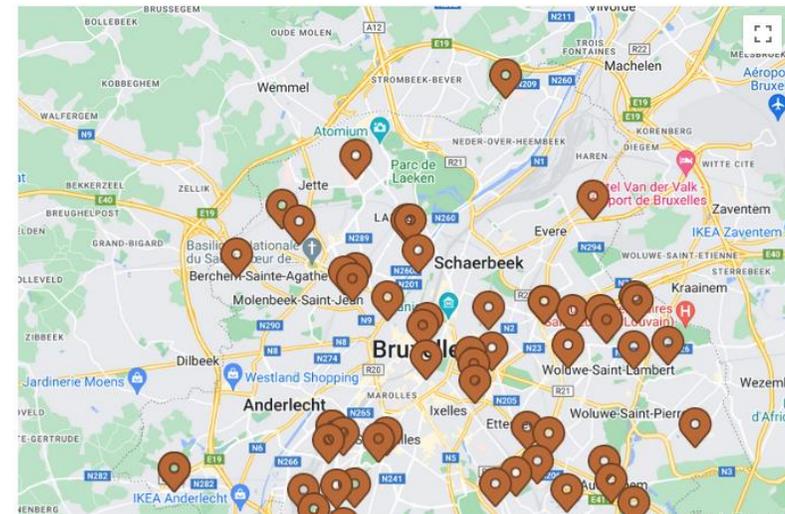
### Label Good Food

[Comprendre les critères du label Cantine Good Food](#)

- 
- 
- 

[Réinitialiser](#)

Les cantines (cantines scolaires, d'hôpitaux, crèches, maisons de repos, entreprises...) référencées sur le bottin sont labellisées Good Food et répondent à des critères définis appuyés par des preuves et vérifiés par un contrôleur externe.



## Ressources – Plateformes de mise en lien

- #Jeliclocal – Apaq-w : catalogue BtoB



- Linked Farm : plateforme BtoB – producteur particulier OU Hub collectif



- La Charrette : réseau social de la logistique locale



# Ressources – Les Ceintures Alimentaires

**Ambition** : nourrir les habitants d'un territoire avec une alimentation de qualité produite localement

**Objectif** : relocaliser l'alimentation en vue de rendre les territoires plus résilients

- CATL : Ceinture Alimen-terre Liégeoise
- RATAV : Réseau Aliment-Terre de l'Arrondissement de Verviers
- CACM : Ceinture Alimentaire Charleroi Métropole
- CAT : Ceinture Alimentaire Tournaisis
- CAN : Ceinture Alimentaire Namuroise

Les Ceintures Alimentaires de votre territoire sont disponibles pour répondre à vos questions et vous rediriger vers les bonnes organisations, outils, ressources.

<https://www.mangerdemain.be/2021/02/01/developper-un-projet-de-ceinture-alimentaire-en-wallonie-freins-et-leviers/>

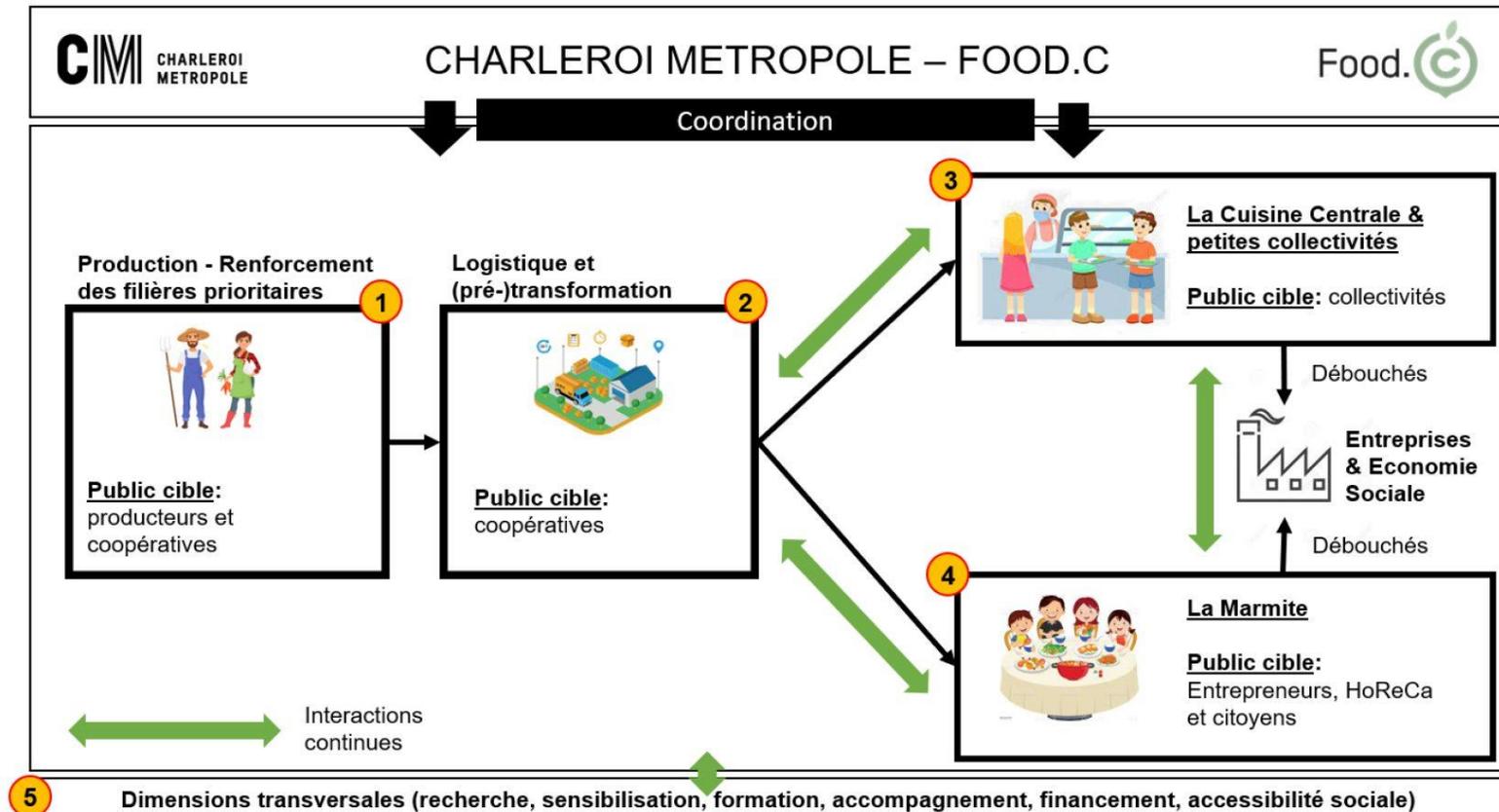


# Ressources – Exemples de projets

- Namur



- Territoire de Charleroi :** HUB Logistique, qui s'implantera à Marchienne-au-Pont, est une future infrastructure de 2.600 m<sup>2</sup> dédiée aux activités de grossiste alimentaire et de transformation de légumes bruts.



## Ressources – Exemples de projets

- **Territoire de Liège** : À l'horizon 2025, un deuxième bâtiment sera en effet construit, sous la responsabilité de l'intercommunale SPI, pour accueillir une « légumerie » et une conserverie, destinées notamment à alimenter les cuisines de collectivités liégeoises en produits végétaux aussi locaux, sains et de saison que possible.
- **Bruxelles et développement en Wallonie** : En 2021, nous avons initié ENTIER à Bruxelles avec l'implication de 15 chefs et éleveurs bios. Aujourd'hui, plus de 50 acteurs nous ont rejoint et nous souhaitons élargir notre champ d'action aux restaurants et collectivités des grandes villes wallonnes.

Contact : Duchenne Laura , [laura@entier.be](mailto:laura@entier.be) ; 0478/50.91.53

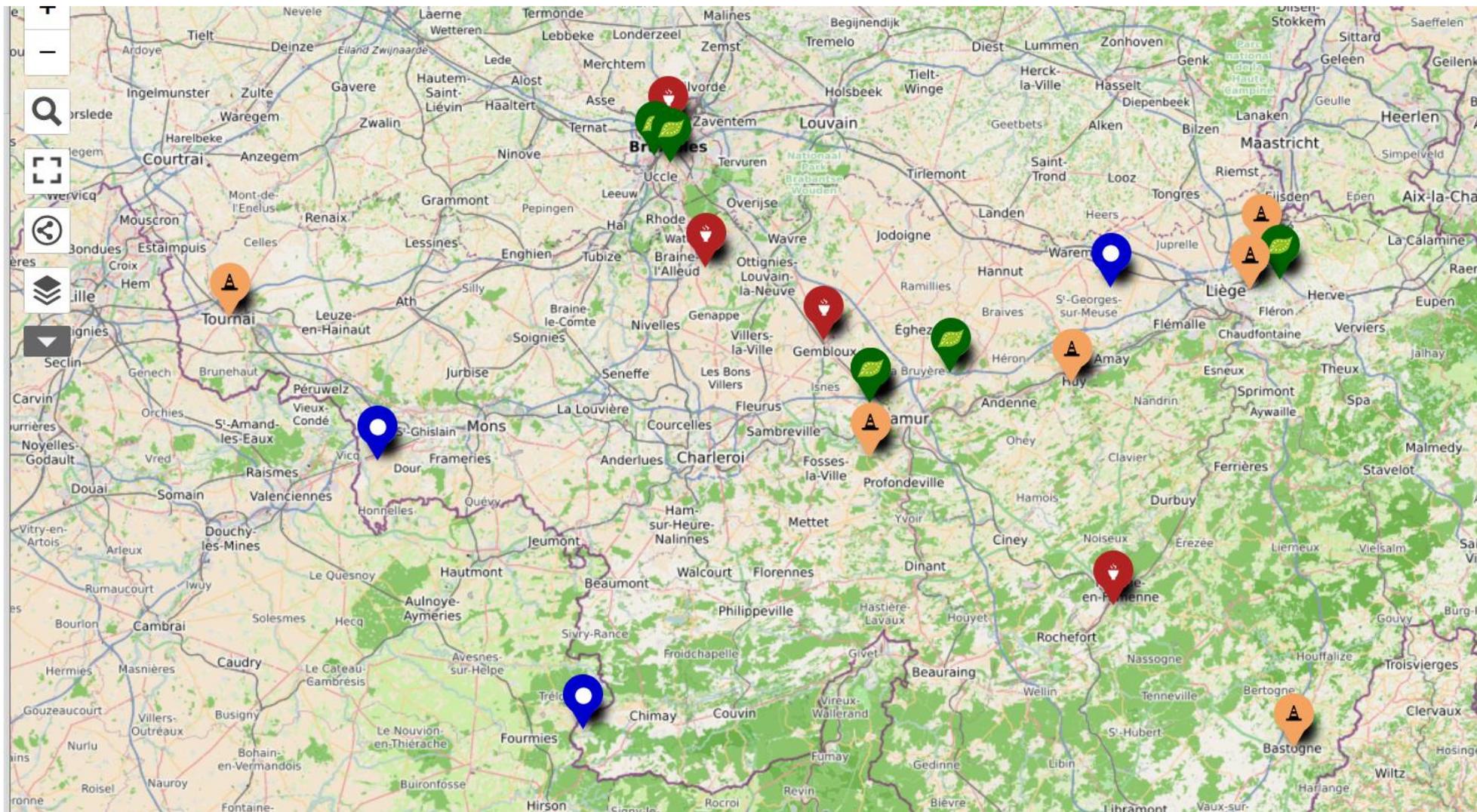


# Ressources – Exemples de projets



Projet TRèFLe et carte interactive spécifique à la transformation de légumes disponible ici :

[https://umap.openstreetmap.fr/fr/map/transformation-legumes-2\\_999430#9/50.4443/5.0015](https://umap.openstreetmap.fr/fr/map/transformation-legumes-2_999430#9/50.4443/5.0015)



# Ressources – Exemples de projets

**Aide à la transformation et commercialisation de produits agricoles :**

<https://www.biowallonie.com/wp-content/uploads/2024/02/AideTCPA.pdf>

## L'ACTU DU BIO ÉVÉNEMENTS

### L'aide à la transformation et à la commercialisation de produits agricoles : retour sur la séance d'information

Audrey Warny, Biowallonie

Le 14 novembre, Biowallonie a tenu une séance d'information sur l'aide régionale wallonne à la transformation et à la commercialisation de produits agricoles (TCPA). En quelques mots, l'aide est une prime de maximum 2.000 €, accessible par bénéficiaire, une fois tous les trois ans. Une soixantaine d'intéressé·e·s ont rejoint le webinaire pour se renseigner sur ce petit coup de pouce financier. Pour répondre aux questions, notre équipe a pu compter sur la présence de Bernard Lambotte, attaché au SPW Agriculture, en charge de l'aide TCPA. Vous l'avez manqué ? Pas d'inquiétude, cet article synthétise le contenu du webinaire.

#### Quel était l'objectif de l'événement ?

Rappelons que l'une des missions de Biowallonie est de faire connaître les aides financières disponibles, qui pourraient faciliter le

#### Revenons sur deux points importants

- C'est une aide « sous réserve disponible ». En effet, le budget réservé à cette aide TCPA est revu annuellement par décision du



# Ressources

## 40+ Agences de développement local (ADL)

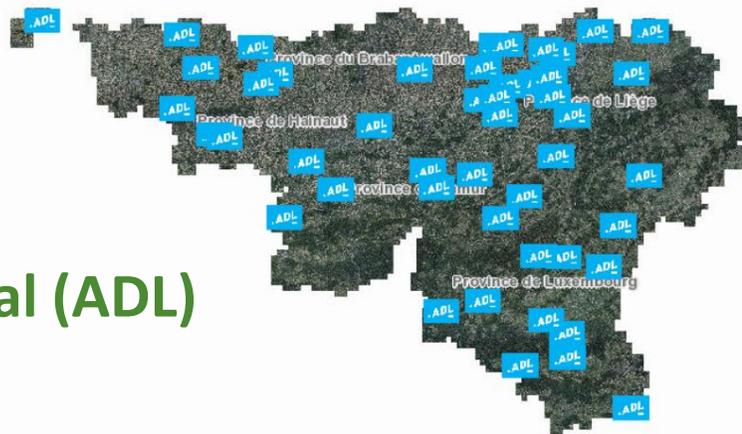
Subsidiées par le SPW et les Communes

Territoire d'action : 40.000 habitants max.

But : assurer le développement économique

Exemples :

- **ADL Awans** : promotion (guide, réseaux sociaux, site web), logo « made in Awans », brochure « Eat in Awans », projet de relocalisation alimentaire « Les Broutards »...
- **ADL Comblain-au-Pont** : aide pour le marché public des repas à domicile du CPAS, appui à des projets associatifs (cuisine sociale, formation permaculture), participation au GT « l'action des collectivités locales » du CPA...
- **ADL Houffalize - La Roche-en-Ardenne** : appui au développement des Cantines durables (formations, sensibilisation...), marchés de terroir, promotion et appui dans la communication...



Liste des ADL :

<https://emploi.wallonie.be/home/developpement-local/agences-de-developpement-local.html>



# Ressources

## Mais aussi...

- Les GAL (ex : GAL culturalité produits locaux, GAL 4 bras produits locaux,...) ;
- Les autres groupes (ex : Alim'Ath et Food C produits locaux) ;
- Les provinces souvent actives pour l'accompagnement des cantines de leurs établissements.



# Et pour finir...

## Du bio local dans mon resto ou ma cantine

Vous travaillez dans le secteur de l'Horeca ou de la collectivité ? Vous souhaitez introduire plus de produits bio locaux dans votre offre ? Biowallonie vous propose des coachings spécifiques et gratuits pour vous accompagner à chaque étape de votre démarche !

### CONTACT

Stéphanie Goffin

stephanie.goffin@biowallonie.be

+32 (0) 474 38 11 24

catering@biowallonie.be

 facebook.com/lescantiniers

www.biowallonie.com

*De quel coaching avez-vous besoin ?*

### SENSIBILISATION DE VOS ÉQUIPES

- *Formations thématiques :*
  - ° C'est quoi, le bio ?
  - ° Quelles sont les plus-values du bio ?
  - ° Quelle est la réglementation bio pour les cantines/restaurants ?
  - ° Présentation du secteur bio
- *Formations pratiques\* :*
  - ° Découverte et dégustation de produits bio en cuisine
  - ° Confection d'une assiette 100% bio abordable

- *Visites d'acteurs* pour découvrir les réalités de terrain

*\*Un petit défraiement sera demandé pour couvrir les frais de marchandises.*

### APPROVISIONNEMENT BIO

- *Analyse de votre demande ;*
- *Analyse de l'offre bio locale* qui répond à vos besoins ;
- *Optimisation de vos menus* pour mettre en place un partenariat avec des producteurs bio locaux.

### CERTIFICATION/ COMMUNICATION

- *Aide pour la certification* Quel type de certification choisir ? Quels sont les coûts ?
- *Soutien à la confection d'outils* de communication sur mesure pour votre cantine/restaurant.



BIOWALLONIE





BIO WALLONIE  
Le bio aujourd'hui & demain



PLAN BIO 2030



Échangeons !



**Des questions ?**

**0474/38.11.24**

**restauration@biowallonie.be**

**www.biowallonie.be**