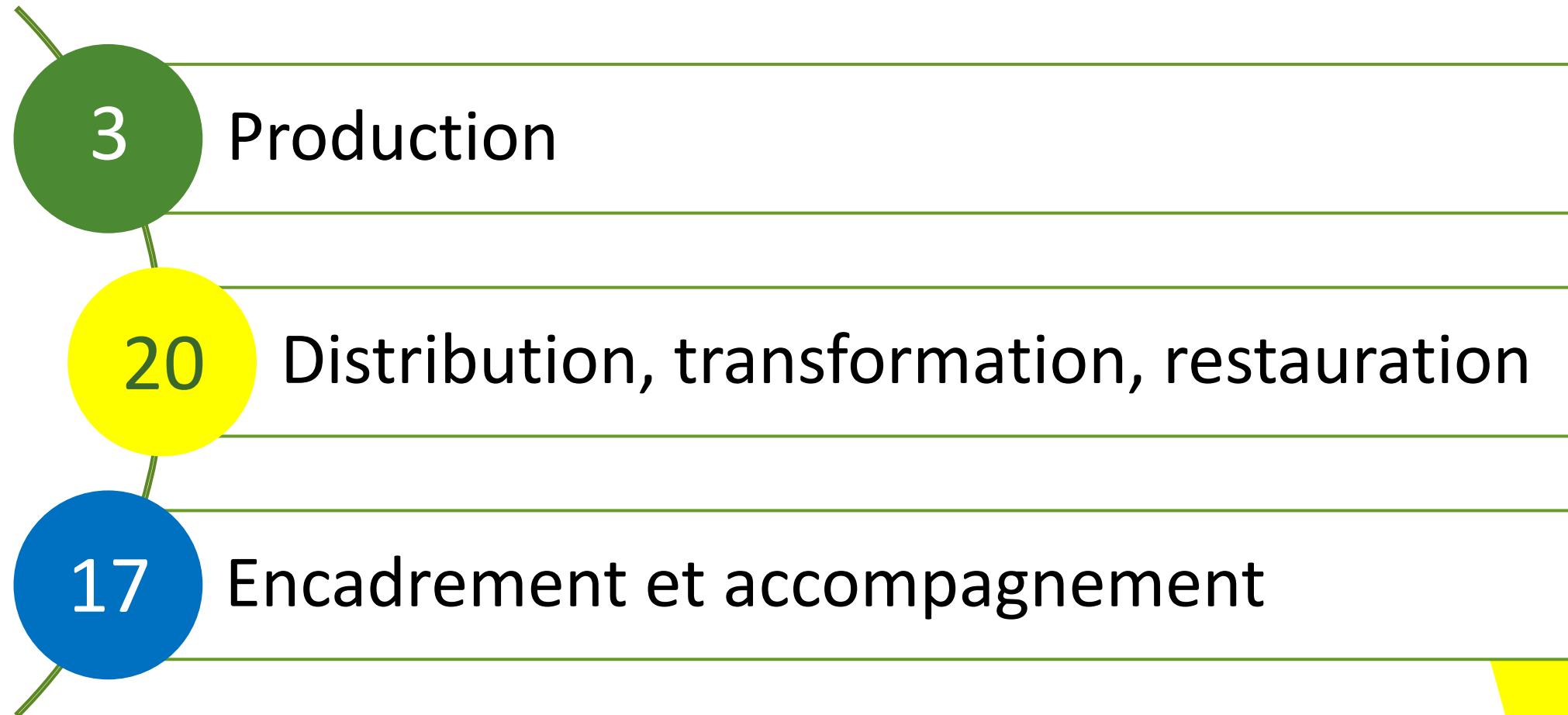


# Des cantines 100% bio : rêve ou opportunité ?

Journée de réseautage bio – 10 février 2026



# Les profils présents à cet atelier



# Au menu de l'atelier (11h-12h30)

- ▶ Comment fonctionne la restauration collective ?
- ▶ Quelle place y occupe le bio ?
  - ▲ En Europe
  - ▲ En Belgique
  - ▲ En Wallonie



# Le fonctionnement de la restauration collective

## La restauration hors domicile

### Collective

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

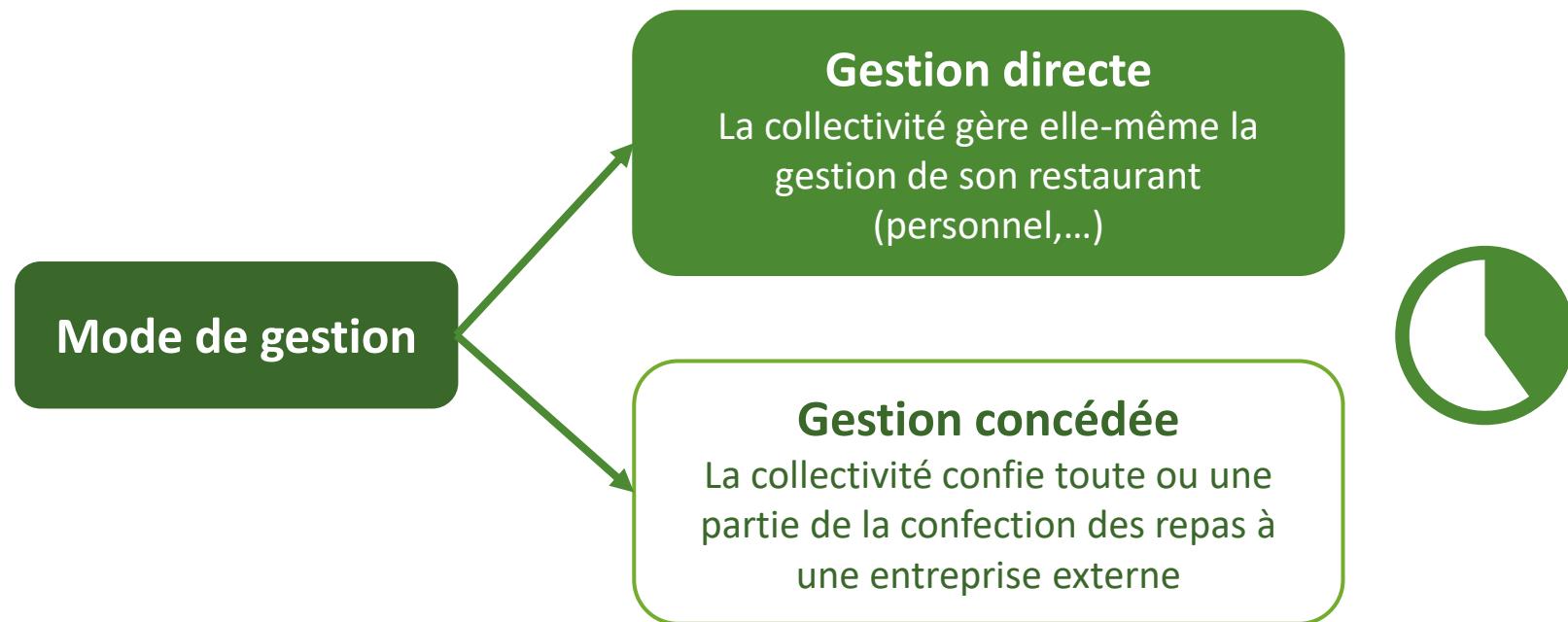
### Commerciale (Horeca)

Les consommateur·rice·s payent le coût global de la prestation plat/service/charges...

→ Certification bio requise

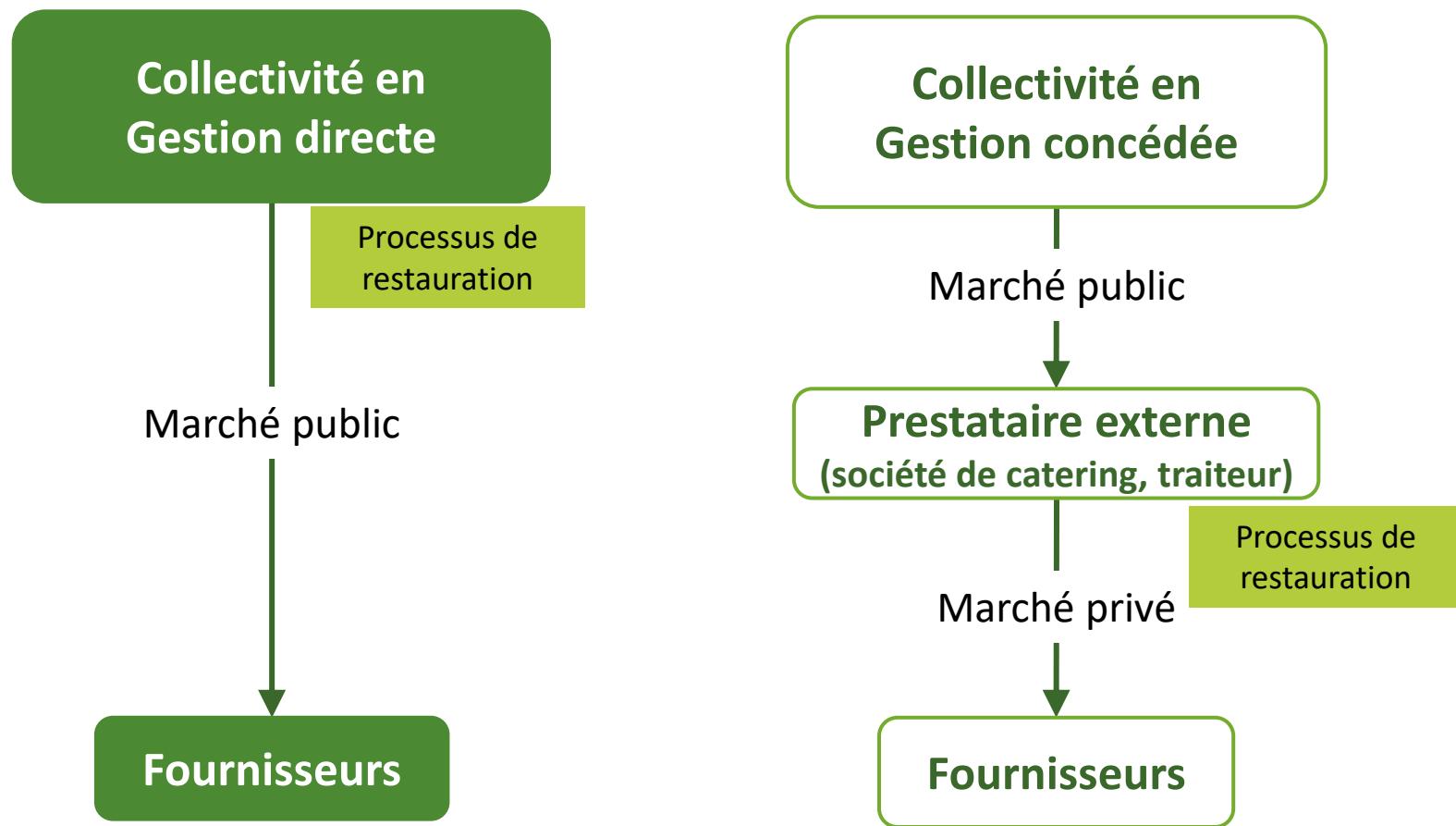


# Le fonctionnement de la restauration collective

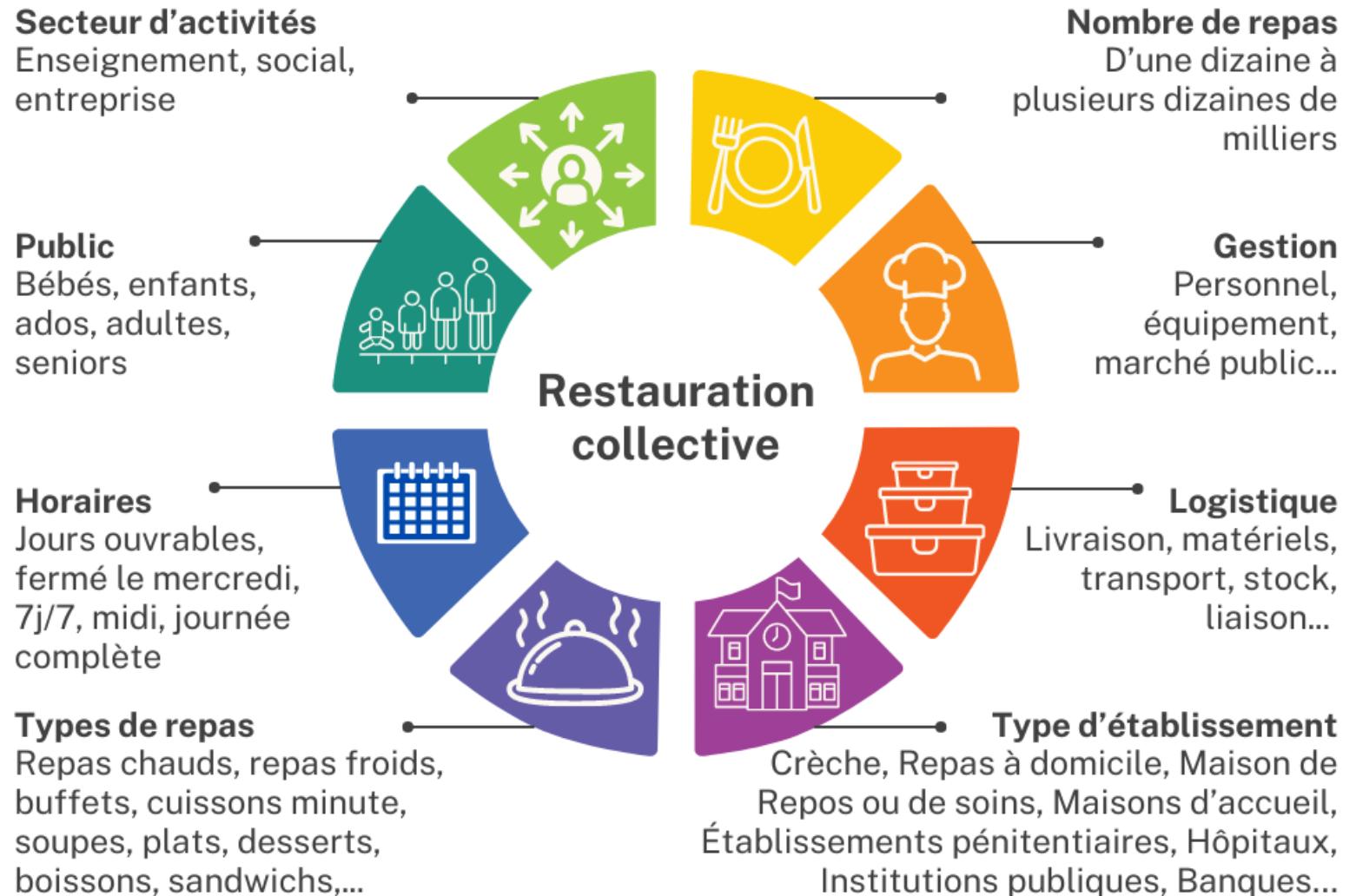


# Le fonctionnement de la restauration collective

→ *Impact sur les approvisionnements*



# Le fonctionnement de la restauration collective



# La place du bio

## EN EUROPE

- ▶ **NEW!** Cartographie du bio dans la restauration publique dans l'UE
- ▶ < *Carnet RHD de l'Agence Bio : Réseau des Villes bio européennes*

Réseau des BioCanteens



Projet School4Change



## EN BELGIQUE

Ville de Liège (ISoSL)  
Objectif 4000 repas 100% bio et local – écoles et crèches

Ville de Gand  
Min. 20% de produits bio dans les cantines scolaires



# La place du bio

## EN EUROPE

### ► En résumé :

- ▲ Certains pays précurseurs : Italie, Allemagne, Danemark, Finlande, Autriche
- ▲ Objectifs ambitieux (%)
- ▲ Outil législatif au niveau national VS exemplarités régionales/locales
- ▲ Soutiens financiers
- ▲ Approvisionnement bio + actions annexes
- ▲ Les cantines scolaires : premier axe de travail
- ▲ Campagne de communication



# La place du bio

## EN BELGIQUE

### Région flamande

Volonté de développer le bio dans les marchés publics et les cuisines industrielles.

Objectif 5 % de bio en restauration collective d'ici 2027

→ Projet législatif

### Région bruxelloise

Stratégie Good Food depuis 2015

Label « Cantine Good Food » → 55 cantines labellisées (3%) ≈16.000 repas.

*NEW!* Attestation de contrôle cuisine centrale → 30 cantines en cours d'accompagnement  
+ communes intéressées pour leurs écoles

8 produits bio obligatoires + autres = points suppl.

Les plus utilisés : féculents, légumes, légumineuses





# JOURNÉE DE RÉSEAUTAGE BIO



# Contexte wallon





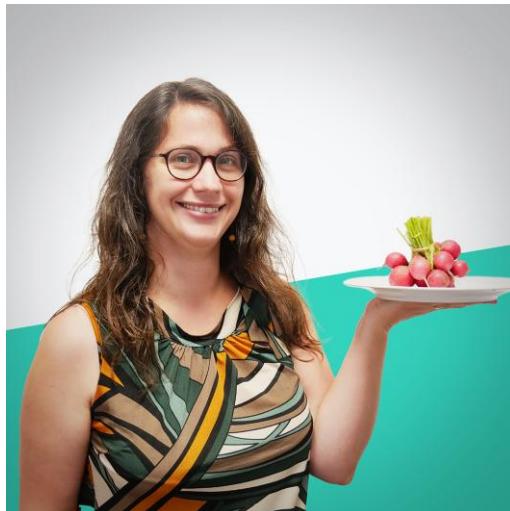
# CANTINES DURABLES



# Présentations



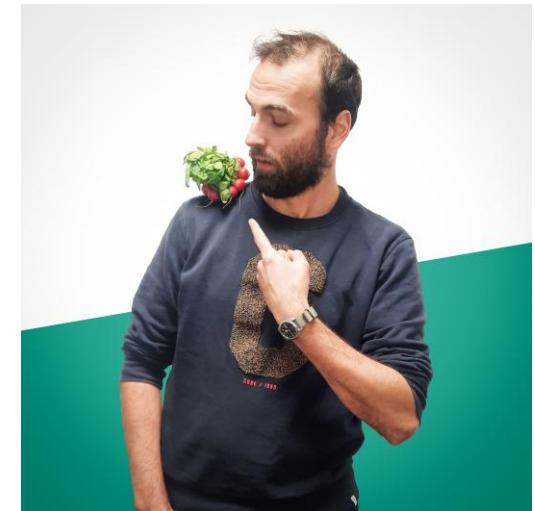
**Marie Legrain**  
Coordinatrice de la Cellule  
Manger Demain



**Elodie Lobet**  
Chargée de mission appro  
Luxembourg  
Liège  
Namur



**Arnaud Sartor**  
Chargé de mission appro  
Hainaut  
Brabant Wallon



**Simon Lechat**  
Juriste et chargé de mission  
territoriale Namur  
Luxembourg



# Green Deal Cantines Durables

Depuis 2019, le Green Deal Cantines Durables est l'outil utilisé pour mobiliser le secteur de la restauration collective vers un système alimentaire durable en Wallonie

## Secteur prioritaire car :

- ↪ **Plus de 200.000 repas** sont servis par jour en Wallonie (raisons quantitatives) ;
- ↪ **Diffusion d'une culture de changements** de comportements (sensibilisation des usagers) ;
- ↪ Permet une **approche multidimensionnelle** (santé, environnement, économie, éducation, etc.) ;
- ↪ Concerne **tous les milieux de vie** et **toutes les catégories sociales** de la population.



Depuis fin 2021,  
deux objectifs  
avec obligation  
de moyens et de  
résultats :



### Objectif 1

+ de 4,84 millions de repas durables servis au sein des cantines labellisées

### Objectif 2

+ de 1,66 millions de kg de produits (bio) locaux introduits dans les assiettes



# Les signataires du Green Deal Cantines Durables

4 catégories d'acteur·rices dont :



**402**

cantines signataires

**231**

cantines labellisées

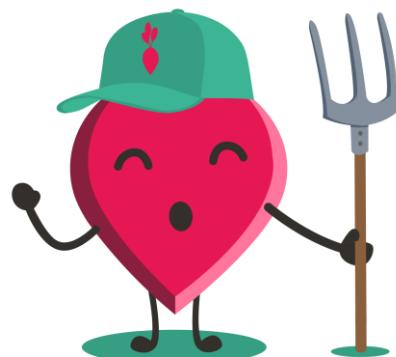
**108**

acteur·rices de l'appro signataires

**24**

coopératives

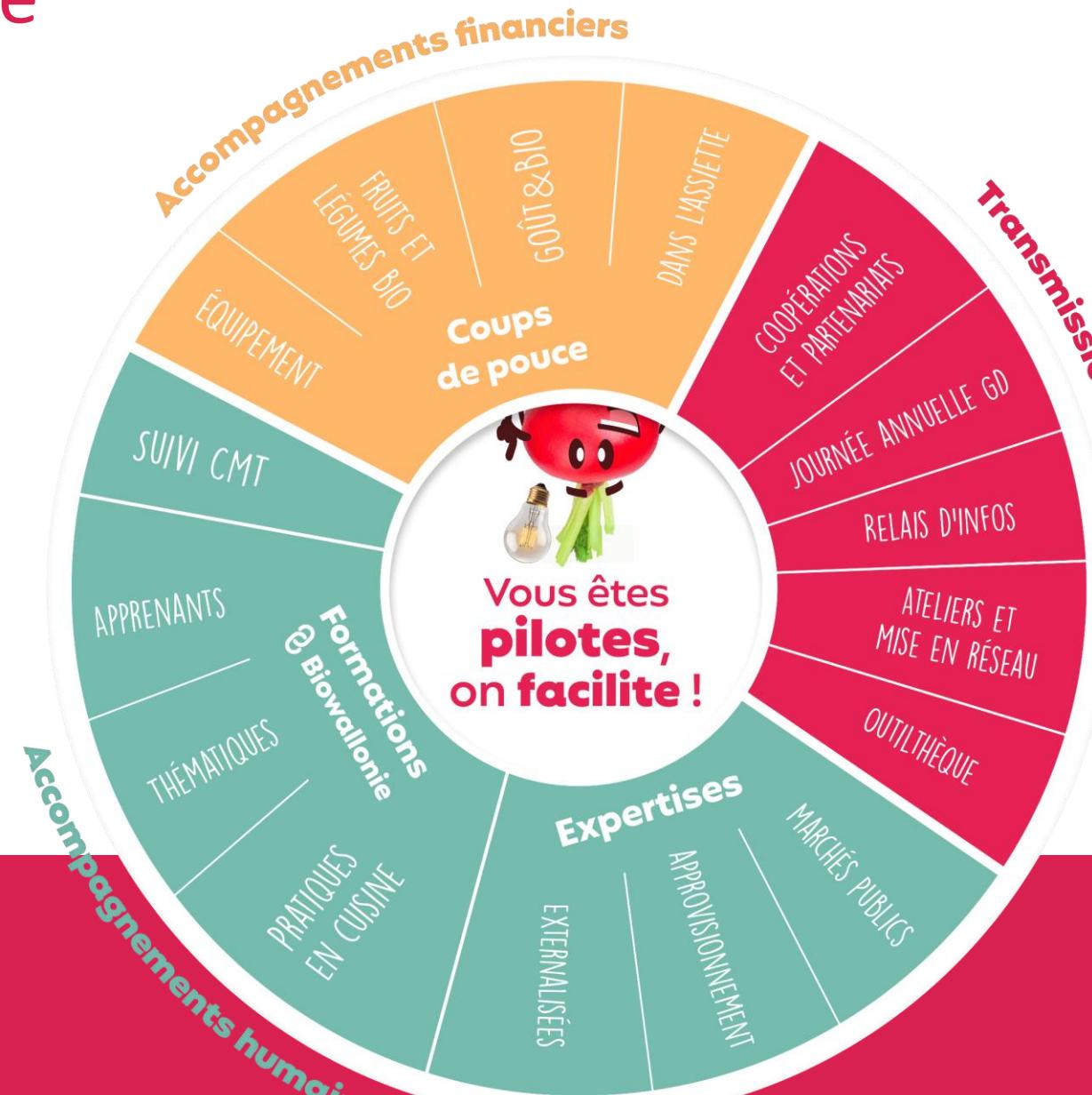
+ de 1000 acteur·rices impacté·es par  
nos mécanismes de soutien



# Un accompagnement sur mesure

## pour faciliter la transition des cantines

- Accompagnements humains : mise en relation acheteurs-vendeurs, appui juridique, etc.
- Accompagnements financiers : coups de pouce (on y reviendra)
- Partages des bonnes pratiques et des dynamiques inspirantes

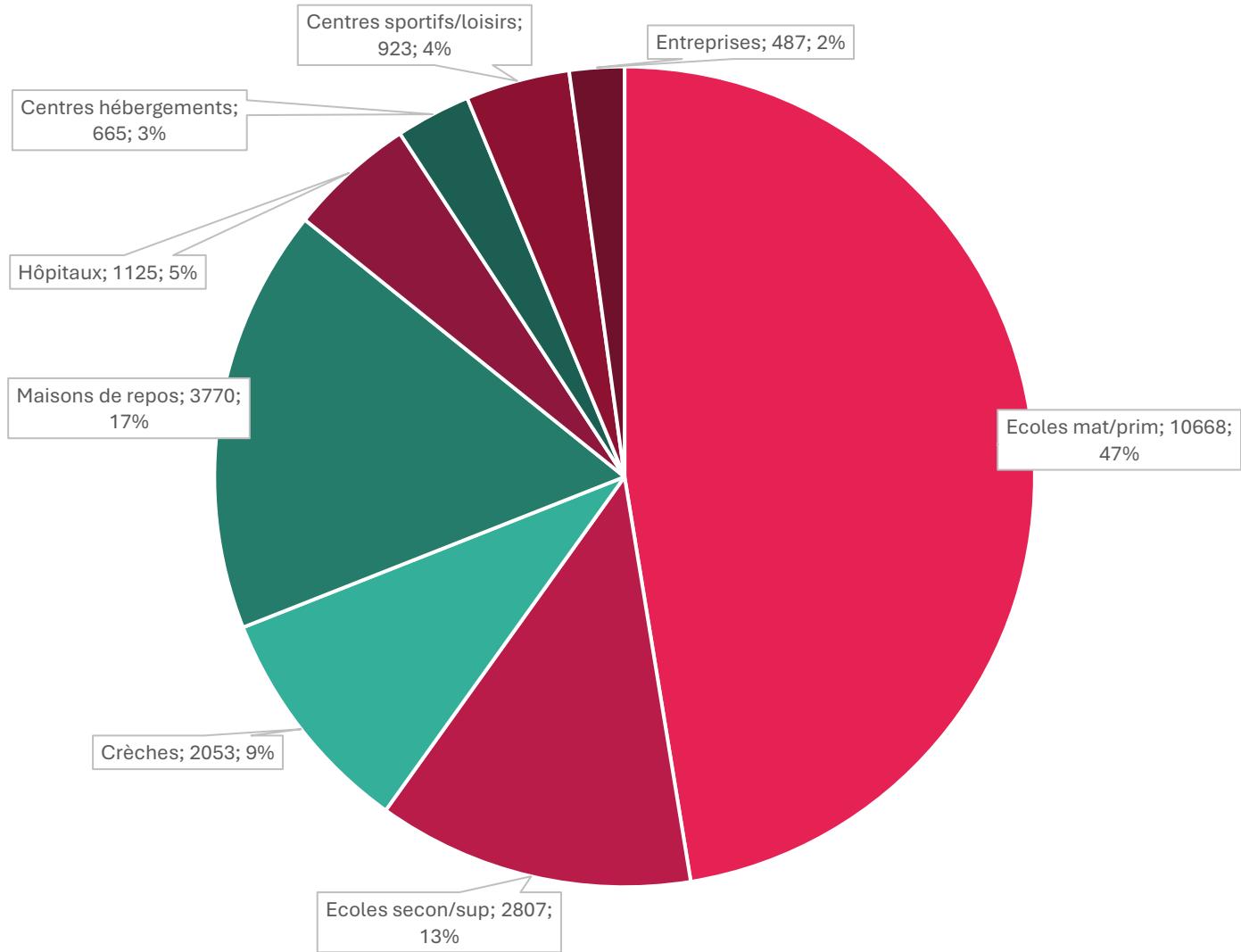


# Zoom sur cantines

22.498 repas / jour ouvré

- **Secteur scolaire** : 60% des repas inscrits dans le Green Deal Cantines Durables avec 13.475 repas / jour ouvré
- **Secteur des soins de santé** : 22% de repas avec 4.895 repas / jour ouvré

→Avantages-inconvénients : de 36 à 52 semaines d'ouverture par an en fonction des profils !



# Zoom sur acteurs de l'appro

## Pourquoi pas vous ?

- **108 acteur·rices de l'approvisionnement signataires**
- **24 coopératives** et plus de 1.000 acteurs impactés via celles-ci
- **Un accompagnement sur mesure** : mise en réseau cantines, appui juridique, rencontres de l'approvisionnement, etc.



# Coopératives

Entreprise coopérative, citoyenne et solidaire

**ETHIQUABLE**



CPL-Promogest



C'TOUT BON!



**DELIBIO**



**Interbio**  
DISTRIBUTEUR DE PRODUITS BIO

**Grossistes/Distributeurs**



**MARAÎCHERS  
EN CONDROZ**



LA FERME  
DU  
PASSAVANT



ARDENNE  
VOLAILLE  
— VIEUX-GENAPPE —



DÉCOUVERTES ET ANIMATIONS - FILLY



**Hesb**  
Produits biologiques  
de Hesbaye



**BIOBEEF**  
BOUCHERIE & DÉCOUPE



= Depuis 1857 =



de la terre à la fourchette

**la Boulangerie**  
belge et bio



Ferme Méli Méli  
Ferme Biologique  
35460 Les Portes du Clos

**Ferme Michel Leroy**



Il vero gusto della pasta!



LA FERME DU  
TAMBOURIN  
AU BON LAIT FERMIER-SMAAKVOLLE HOEVENMELK

Coopérative agricole  
EN DIRECT  
DE MON ÉLEVAGE



LES PÂTES DES  
**FRANGINES**  
GÉRALDINE & SOPHIE



BOULANGERIE  
PAINS  
DE TRADITION  
Benoit Segond  
PAINS  
BIOLGIQUES  
ARTISANALE

**SANS  
PATRON**

Boulangerie artisanale autogérée



LA FERME DE  
**FROIDMONT**  
INSERTION



**TERRA ALTER**  
belgique



**EQUI LIBRE**  
HUILE PAYSANNE



**Le Petit  
Namurois**

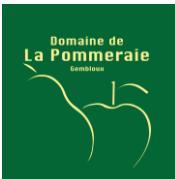
**L&PLAQUETTE**  
THE TASTE OR NOTHING



**WAMA  
Beef**

la Ferme du Château  
— de Rolley —

**LES FILLES  
BONHOMME**  
FRUITS ET LÉGUMES  
BIO



**FERME DU  
Vieux Tilleul**



# Les cantines durables, un outil de choix pour répondre à plusieurs défis majeurs !



Santé publique

Assiettes de qualités - Bio

Accessibilité

Transition inclusive – Tous milieux de vie concernés

Souveraineté

Relocalisation – débouchés stables

## Contexte extérieur défavorable

Augmentation TVA, gratuité, situations des communes, personnel encadrant, etc.

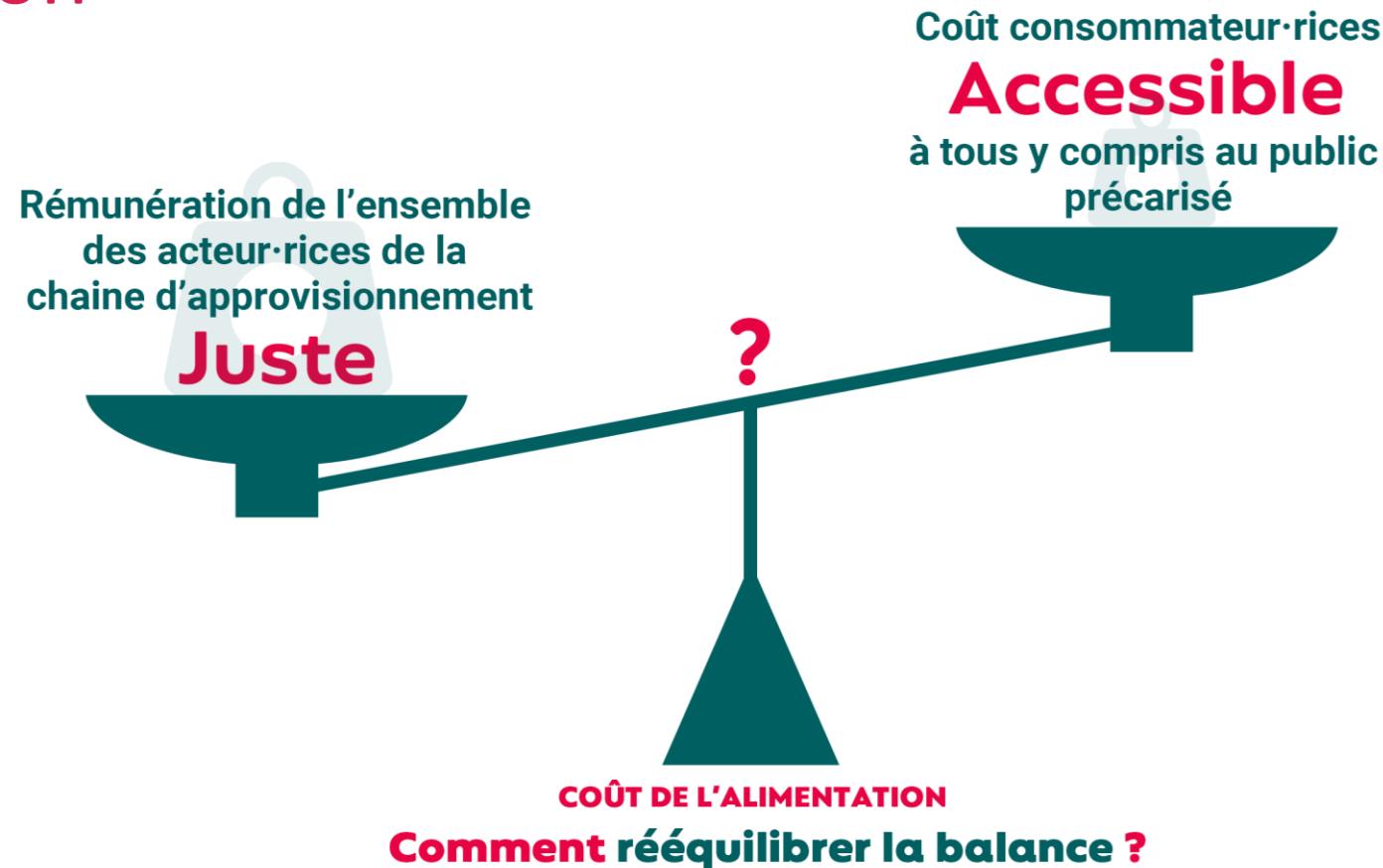
- Impact 1 | Augmentation du prix des repas (attention nécessaire pour les publics précarisés)
- Impact 2 | Diminution de l'offre de repas complet



# Prix >< coût de l'alimentation

Revoir le système de valeur de l'alimentation

- Déséquilibre total entre le coût et le prix de l'alimentation.
- Des mécanismes pour rééquilibrer !



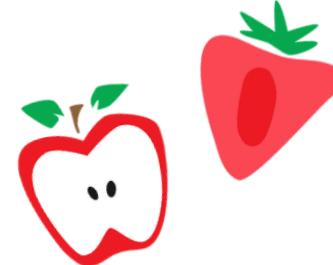
# Des mécanismes de soutien

pour faciliter l'introduction de produits Bio dans les cantines

COUP DE POUCE  
« DANS L'ASSIETTE »



GOÛT&BIO



CENTRALE(S)  
D'ACHATS



FRUITS & LEGUMES  
POUR TOUS·TES



# Centrale(s) d'achats

Faciliter l'approvisionnement des cantines en produits durables

- Etudier la faisabilité de lancer une ou plusieurs centrales d'achats « de denrées alimentaires issus du circuit court ».
- L'intérêt premier est qu'un pouvoir adjudicateur qui recourt à une centrale d'achat est dispensé de l'obligation d'organiser lui-même une procédure de passation.



# Goût & Bio

24 cantines wallonnes  
sélectionnées en 2025 pour  
environ 4.000 goûters bio

- Crée un moment convivial et fédérateur
- Valorise les actions des cantines en alimentation durable
- Permet de faire découvrir de nouvelles saveurs aux usagers
- Renforce les liens avec les producteurs et transformateurs bio-locaux



# Fruits et légumes

Faciliter l'accès et la consommation de fruits et légumes Bio

- Le CSS recommande de consommer au moins 300 g de légumes par jour
  - En Wallonie, la consommation moyenne de légumes est de 134 g/jour dont seulement 9 g en bio selon l'UNAB et le Collège des Producteurs.
  - L'alimentation a un impact direct sur notre santé → C'est également la principale voie d'exposition aux pesticides
- Faciliter l'appro en alimentation bio comme levier de santé publique



# Coup de pouce « dans l'assiette »

Un incitant financier favorisant le Bio

- Jusqu'à 70 % des factures pour les produits bio-locaux.
- Jusqu'à 50% des factures pour les produits conventionnels locaux.
- Un plafond de 0,5 € par repas.

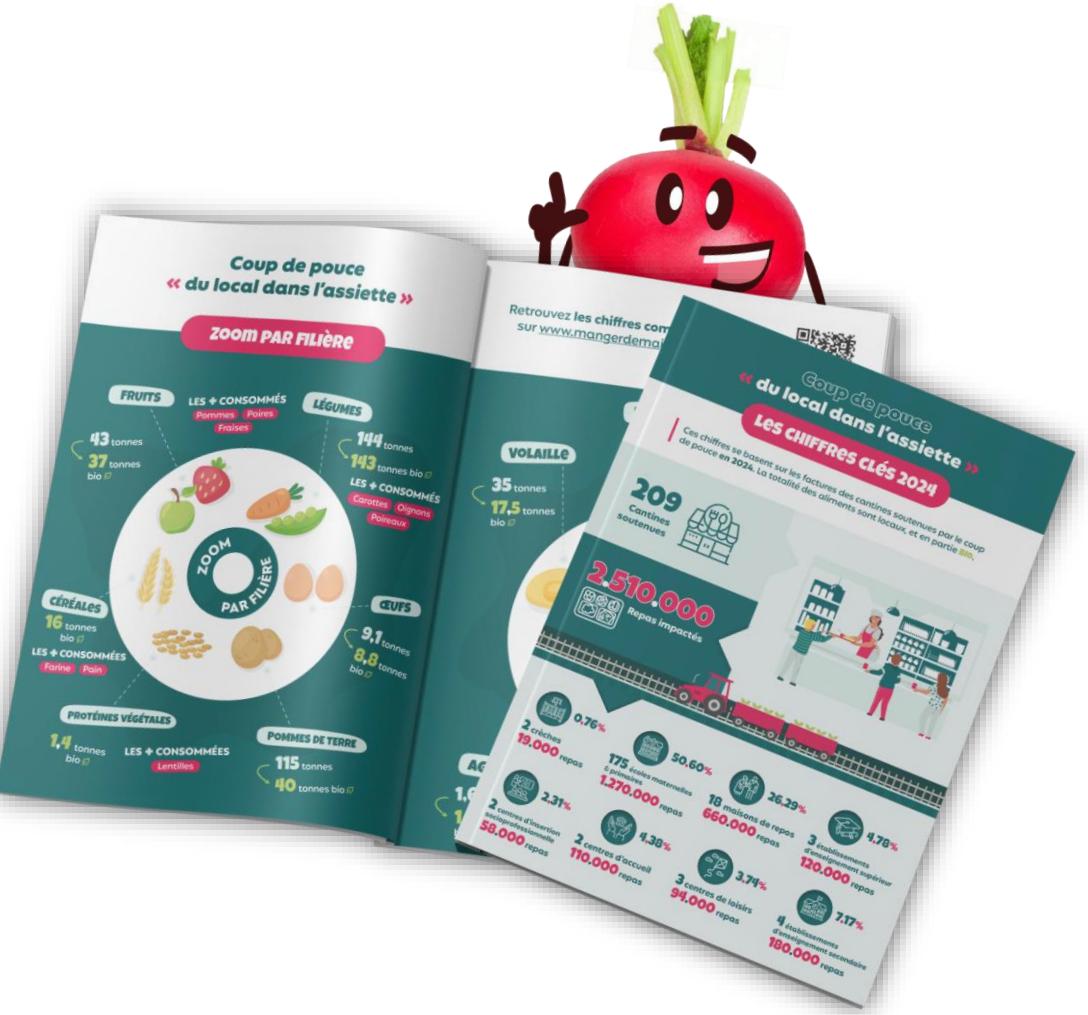
→Quand on leur donne les moyens, les cantines se tournent majoritairement vers le Bio ! Découvrons les chiffres 2024 !



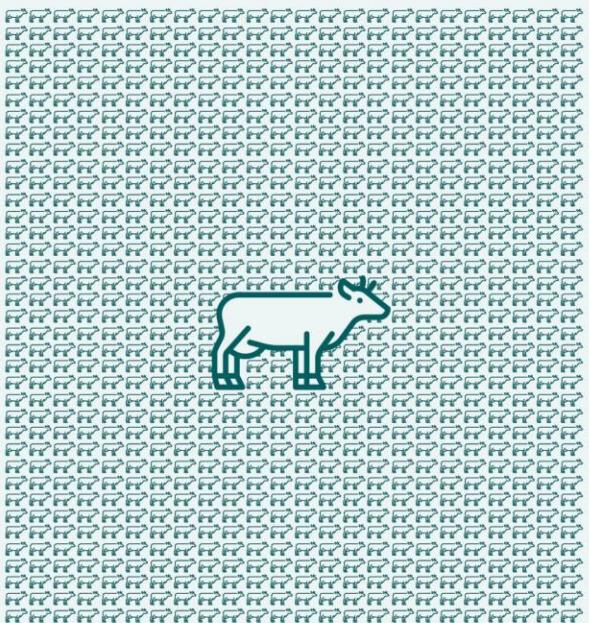
# Zoom sur les chiffres 2024

Un impact fort pour le secteur Bio !

- 209 cantines soutenues
- 2,5 millions de repas impactés sur l'ensemble de la Wallonie



En volume,  
cela représente **600** tonnes  
de produits locaux, bio et en circuit-court



L'équivalent du poids de plus de 800 vaches !

## Les CHIFFRES CLÉS 2024



**67,5%** du volume des produits achetés via le coup de pouce sont bio.



## Répartition des tonnages par filière



## FRUITS

43 tonnes  
37 tonnes  
bio ↗

LES + CONSOMMÉS  
Pommes Poires  
Fraises



ZOOM  
PAR FILIÈRE

## CÉRÉALES

16 tonnes  
bio ↗

LES + CONSOMMÉES

Farine Pain



## PROTÉINES VÉGÉTALES

1,4 tonnes  
bio ↗

LES + CONSOMMÉES  
Lentilles

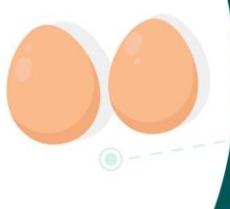
## POMMES DE TERRE

115 tonnes  
40 tonnes bio ↗

## LÉGUMES

144 tonnes  
143 tonnes bio ↗

LES + CONSOMMÉS  
Carottes Oignons  
Poireaux



## ŒUFS

9,1 tonnes  
8,8 tonnes  
bio ↗

## VOLAILLE

35 tonnes  
17,5 tonnes  
bio ↗

bio ↗

## PORC

17 tonnes  
1 tonne bio ↗



## BOEUF

44,5 tonnes  
16 tonnes  
bio ↗



## AGNEAU

1,6 tonnes  
1,4 tonnes  
bio ↗

bio ↗

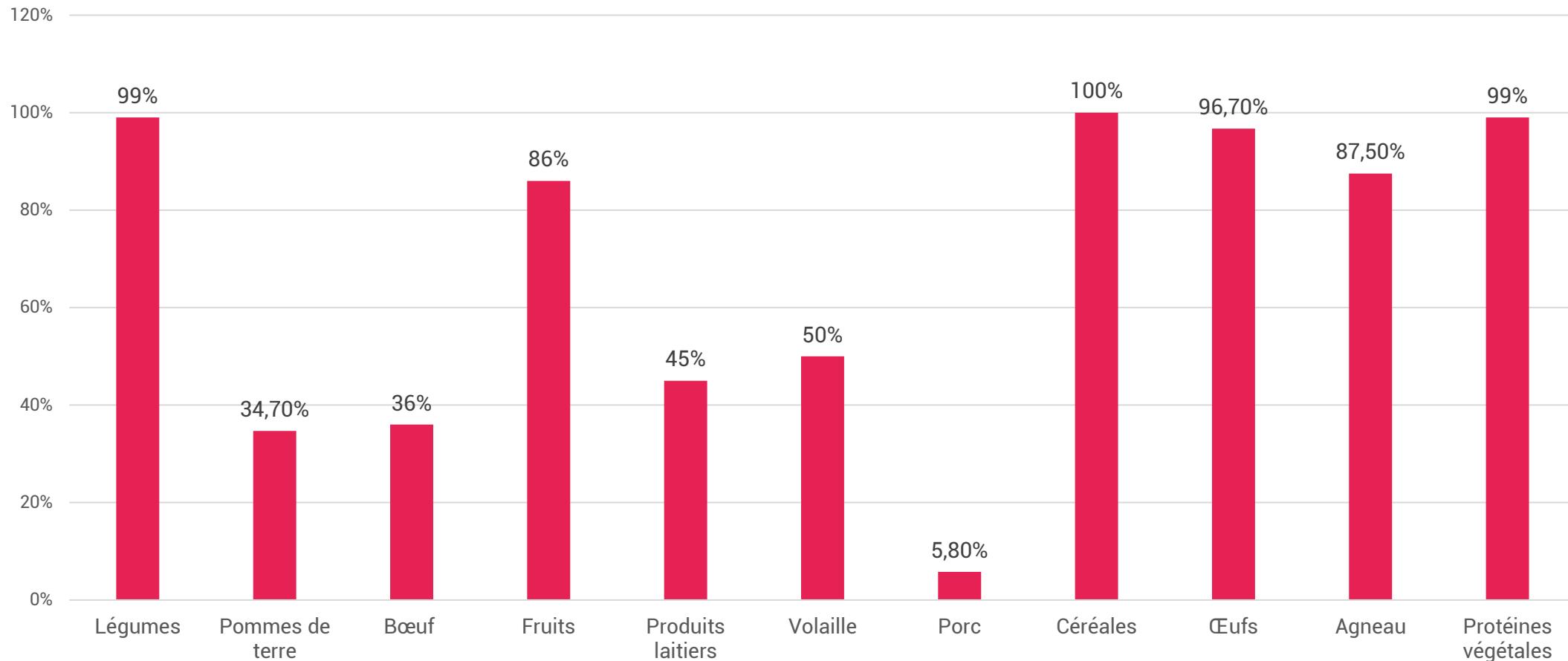
## PRODUITS LAITIERS

40 tonnes  
18 tonnes bio ↗

LES + CONSOMMÉS  
Yaourt Beurre



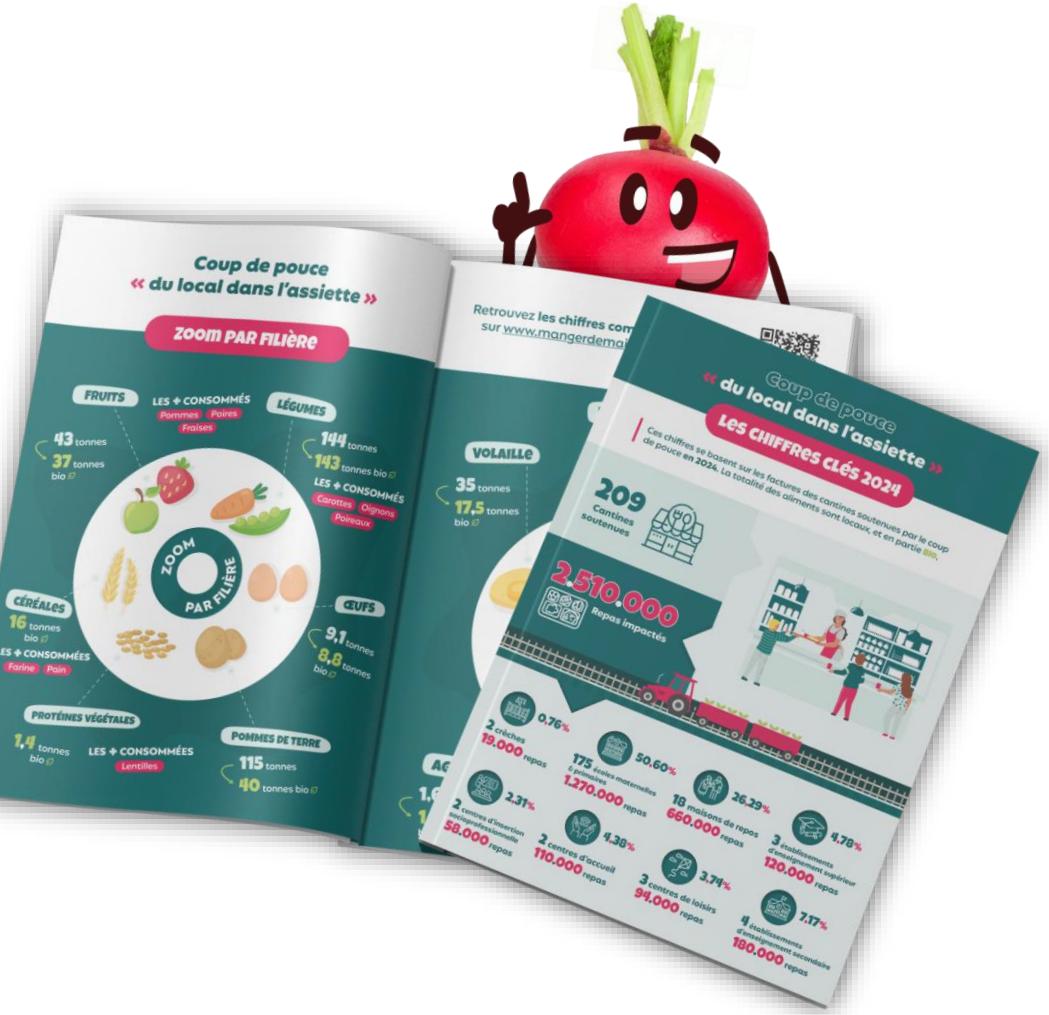
# Pourcentage des quantités Bio par filière



# Zoom sur les chiffres 2024

Un impact fort pour le secteur Bio !

- Le secteur maraîcher (légumes, fruits, pommes de terre) a rencontré un succès non négligeable lors de ce coup de pouce : il concentre un peu plus de 50% des achats en 2024 ! Au niveau de la viande, ce sont les filières bœuf et volaille qui ressortent en tête.
- Ce sont les produits viandeux qui ont générés une majorité des transactions, avec le bœuf largement en tête, représentant plus de 52% du volume total des transactions.



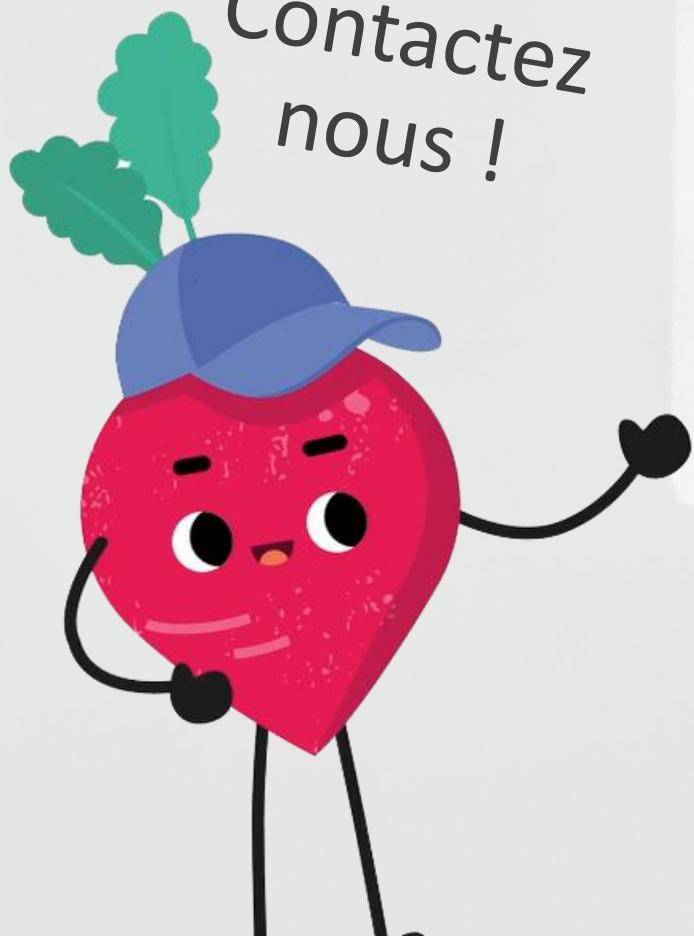
# Le Coup de Pouce, un véritable levier créateur de relations commerciales durables

- Contribue à l'augmentation de l'approvisionnement en produits bio, durables et issus du circuit court.
- Profite directement à la production bio, et plus particulièrement aux coopératives

Progression entre 2023 et 2025 :

- Pour deux grandes cuisines centrales, la part d'achat bio, durables et en circuit court a progressé de + 15 %.
- Pour les coopératives, leur CA vers les cuisines de collectivité progresse de + 14 % par an.





Contactez  
nous !

## Team appro



+32 (0)496 26 92 64  
+32 (0)496 70 12 28



appro@mangerdemain.be



Av. Comte de Smet de Nayer  
14/3 5000 Namur



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

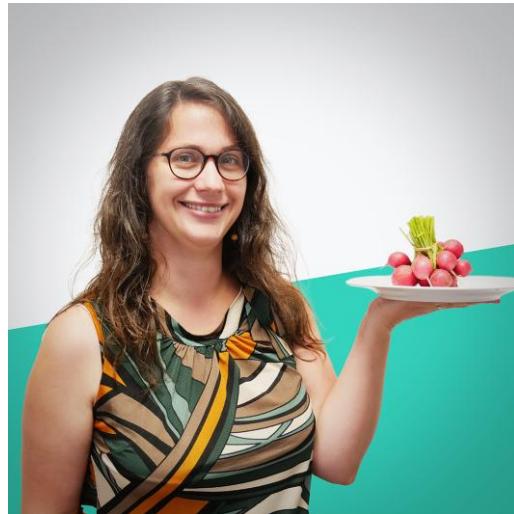


# Sous-groupes :



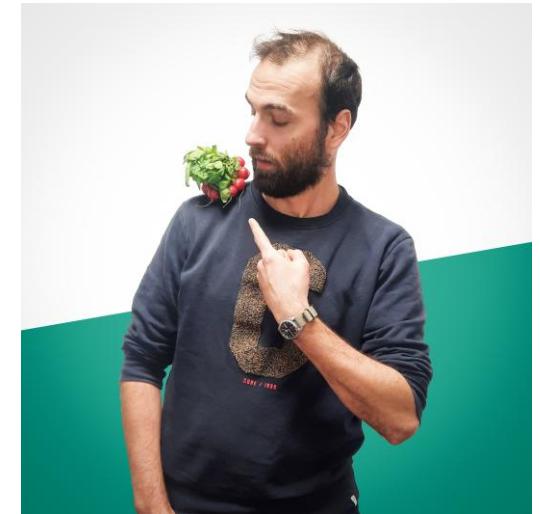
## Table 1

Vers un coup de pouce « dans l'assiette » 100% bio : l'offre peut-elle suivre ?  
Avec ISoSL & Coq des Prés



## Table 2

Accéder au marché des collectivités : connaissez-vous la dynamique des Pôles Circuit Court ?  
Avec Wallonie Entreprendre, Paysans-Artisans et Tco Service



## Table 3

Mise en place d'une centrale d'achat : la solution clé pour concilier marchés publics et approvisionnement durable des cantines ?



# Information/communication

## Nos canaux de communication

Portail manger demain



Réseaux sociaux



Newsletters et emailing



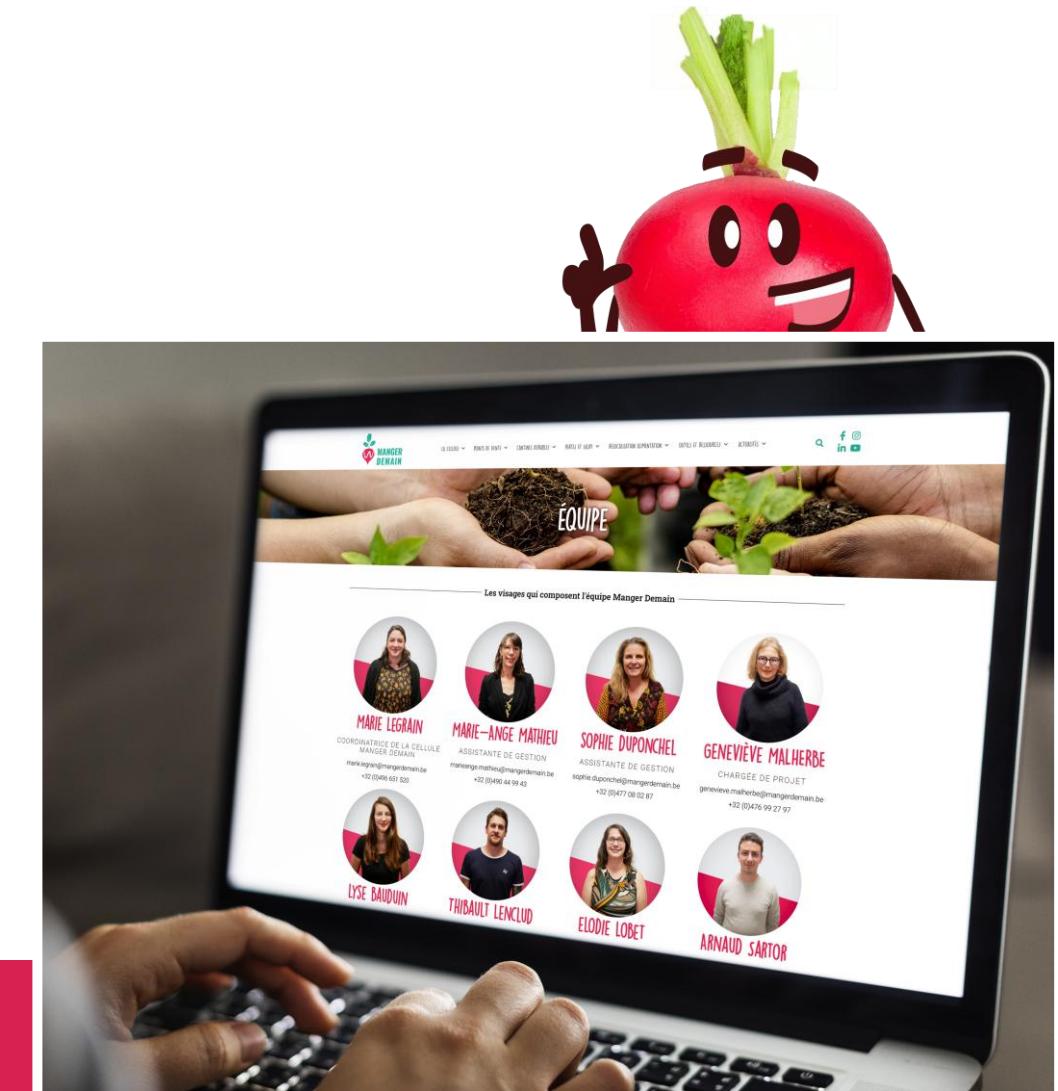
Relations presse



Événementiel



Plaquettes et goodies



A woman with short, light-colored hair is smiling broadly, showing her teeth. She is wearing a dark-colored top. In her hands, she holds a white plate filled with a salad or a similar dish. The background is slightly blurred, showing what appears to be a restaurant or a social gathering. The overall atmosphere is positive and celebratory.

Merci