

# Des cantines 100% bio : rêve ou opportunité ?

Journée de réseautage bio — 10 février 2026



# Les profils présents à cet atelier

3

Production

20

Distribution, transformation, restauration

17

Encadrement et accompagnement



# 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...

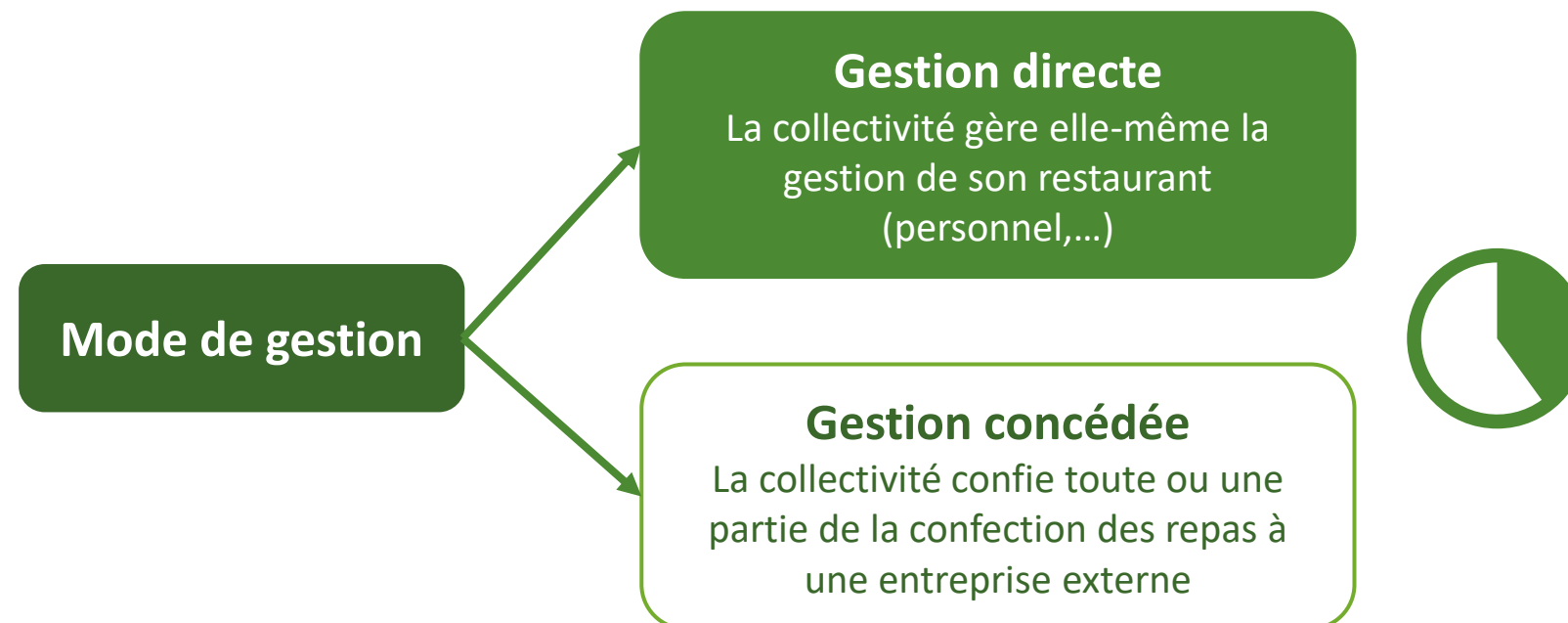
### Commerciale (Horeca)

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

→ Certification bio requise

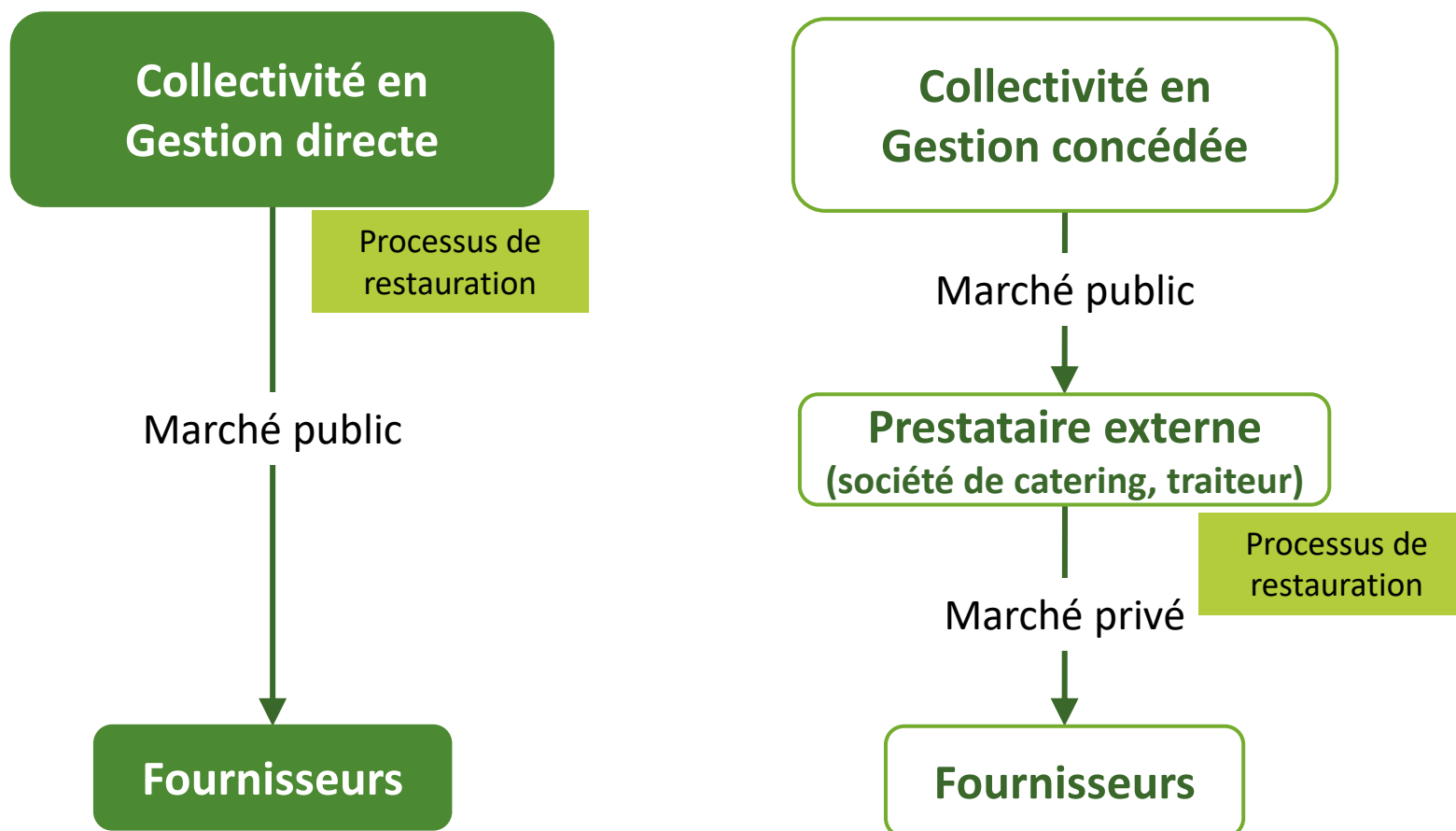


# Le fonctionnement de la restauration collective



# Le fonctionnement de la restauration collective

→ *Impact sur les approvisionnements*



# Le fonctionnement de la restauration collective

**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...





# 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







A professional kitchen scene. In the foreground, several large, perforated metal strainers and smaller metal bowls are hanging from a rack. In the background, a chef wearing a white uniform and a tall white hat is working at a stainless steel counter. The kitchen is equipped with various stainless steel appliances and equipment.

# JOURNÉE DE RÉSEAUTAGE BIO

Contexte wallon







# CANTINES DURABLES



**MANGER  
DEMAIN**

L'alimentation durable en Wallonie

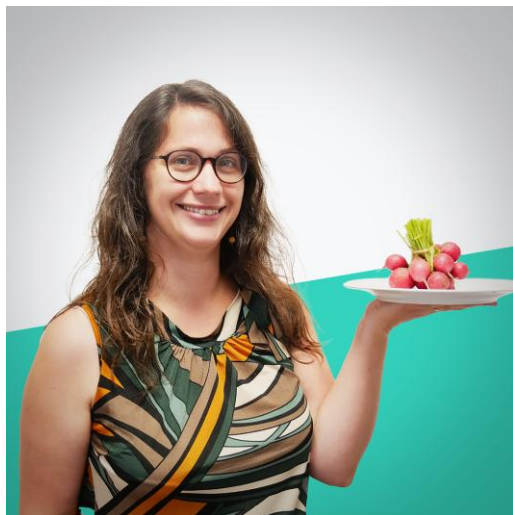


# Présentations



**Marie Legrain**

Coordinatrice de la Cellule  
Manger Demain



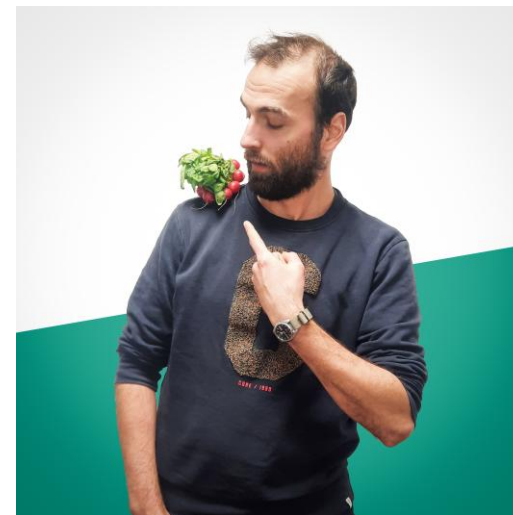
**Elodie Lobet**

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

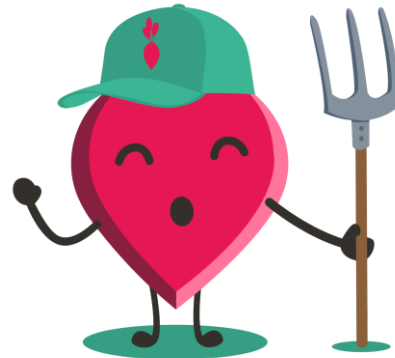
**108**

acteur·rices de l'appro signataires

**24**

coopératives

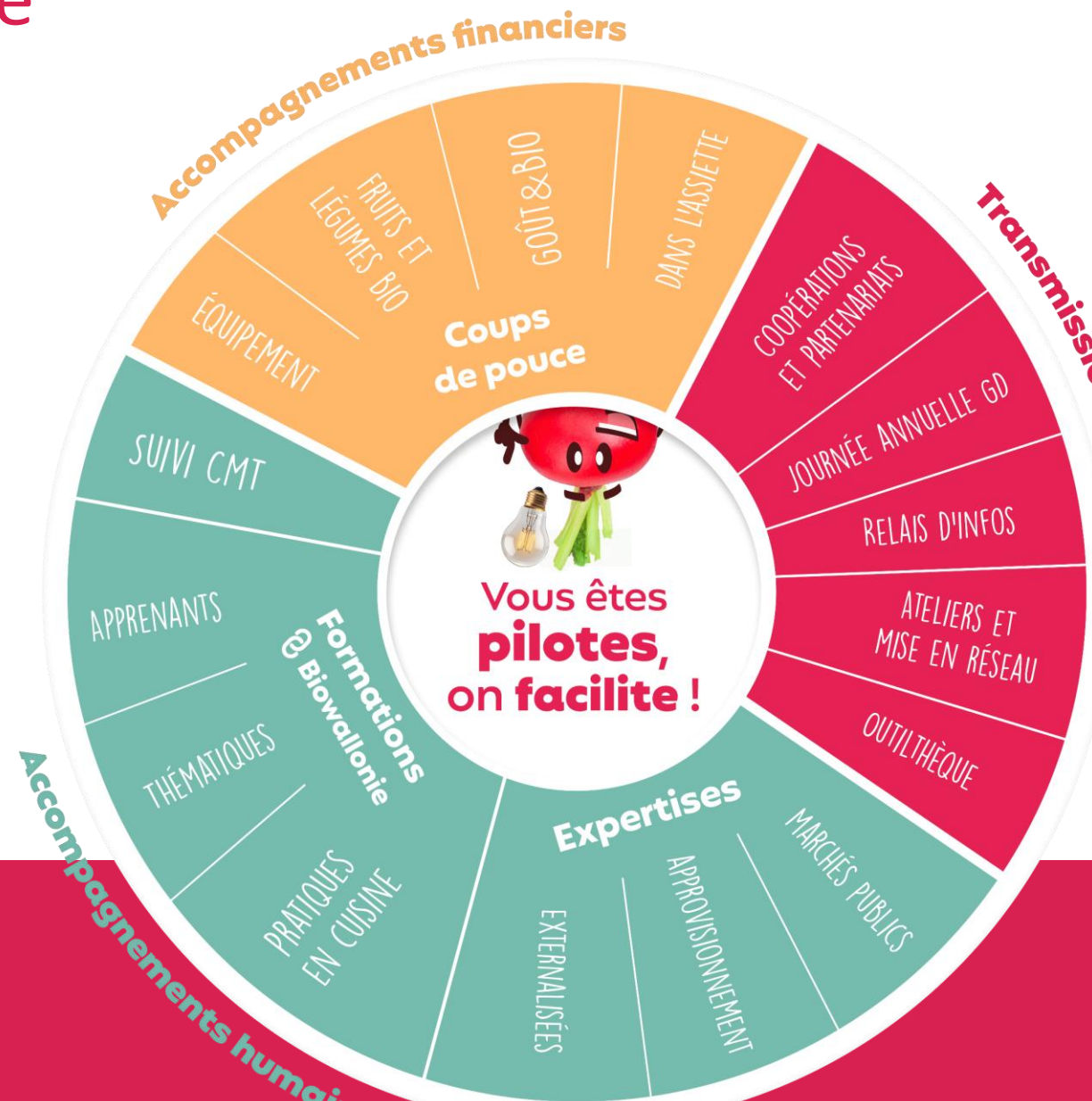
+ de 1000 acteur·rices impacté·es par  
nos mécanismes de soutien





# 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

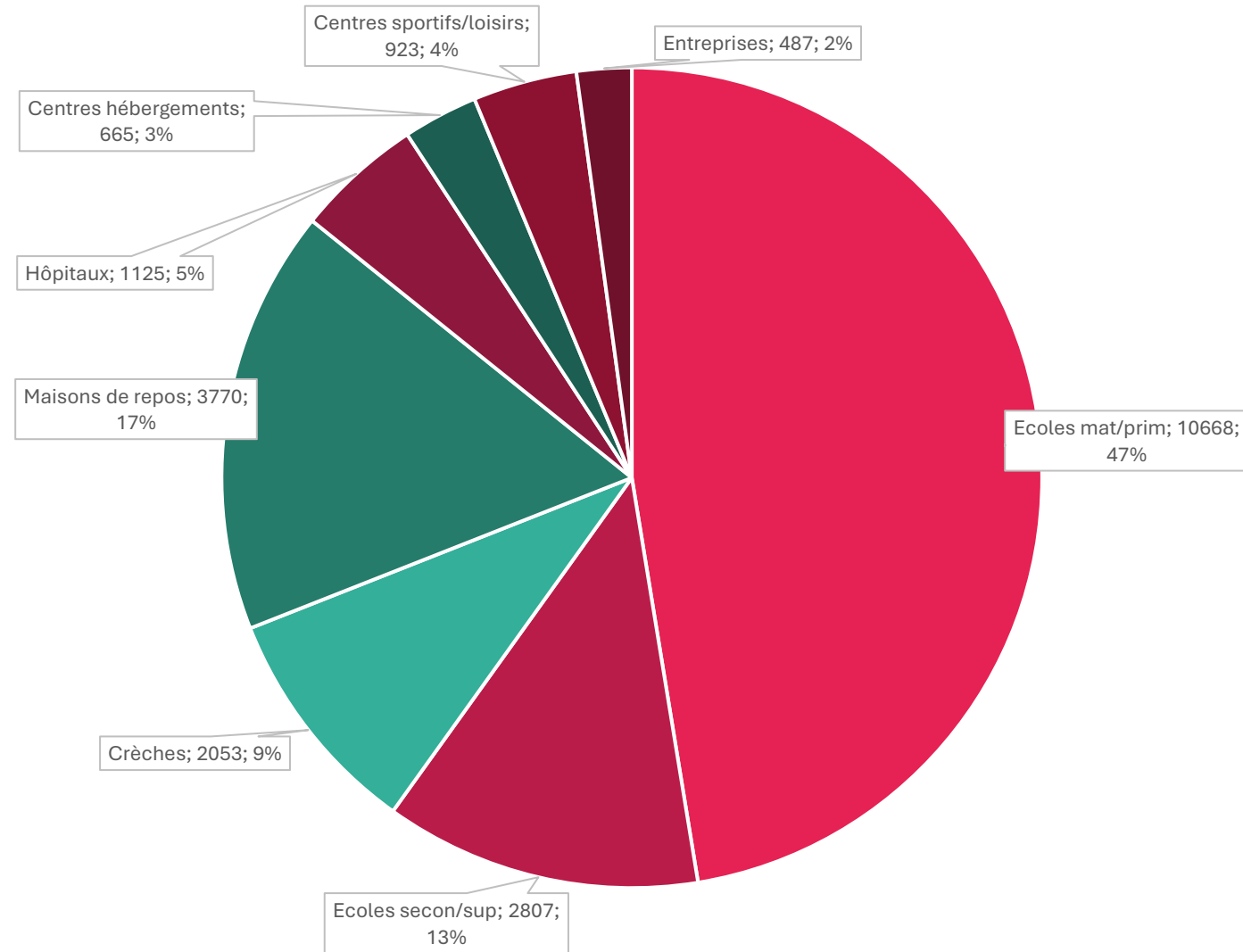


# Zoom sur cantines

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!**



**valfrais**  
part of Solucious



**Interbio**  
DISTRIBUTEUR DE PRODUITS BIO



**Grossistes/Distributeurs**





Ferme Michel Leroy





# 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.

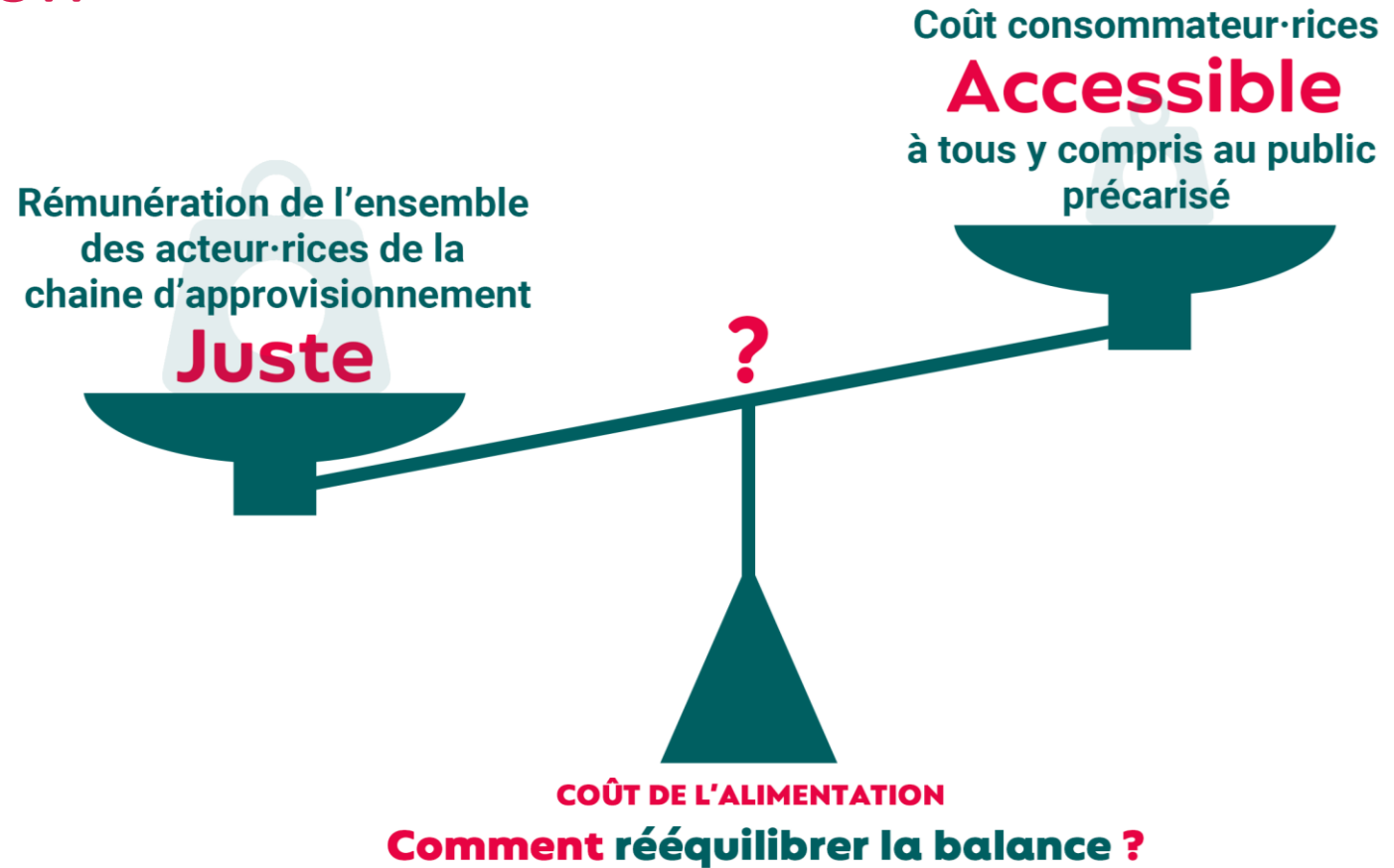
- Impact 1 | Augmentation du prix des repas (attention nécessaire pour les publics précarisés)
- Impact 2 | Diminution de l'offre de repas complet



# 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 !



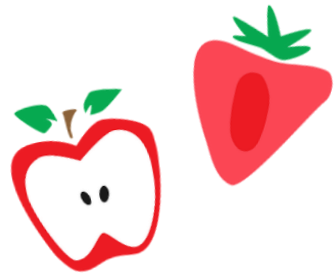
# Des mécanismes de soutien

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

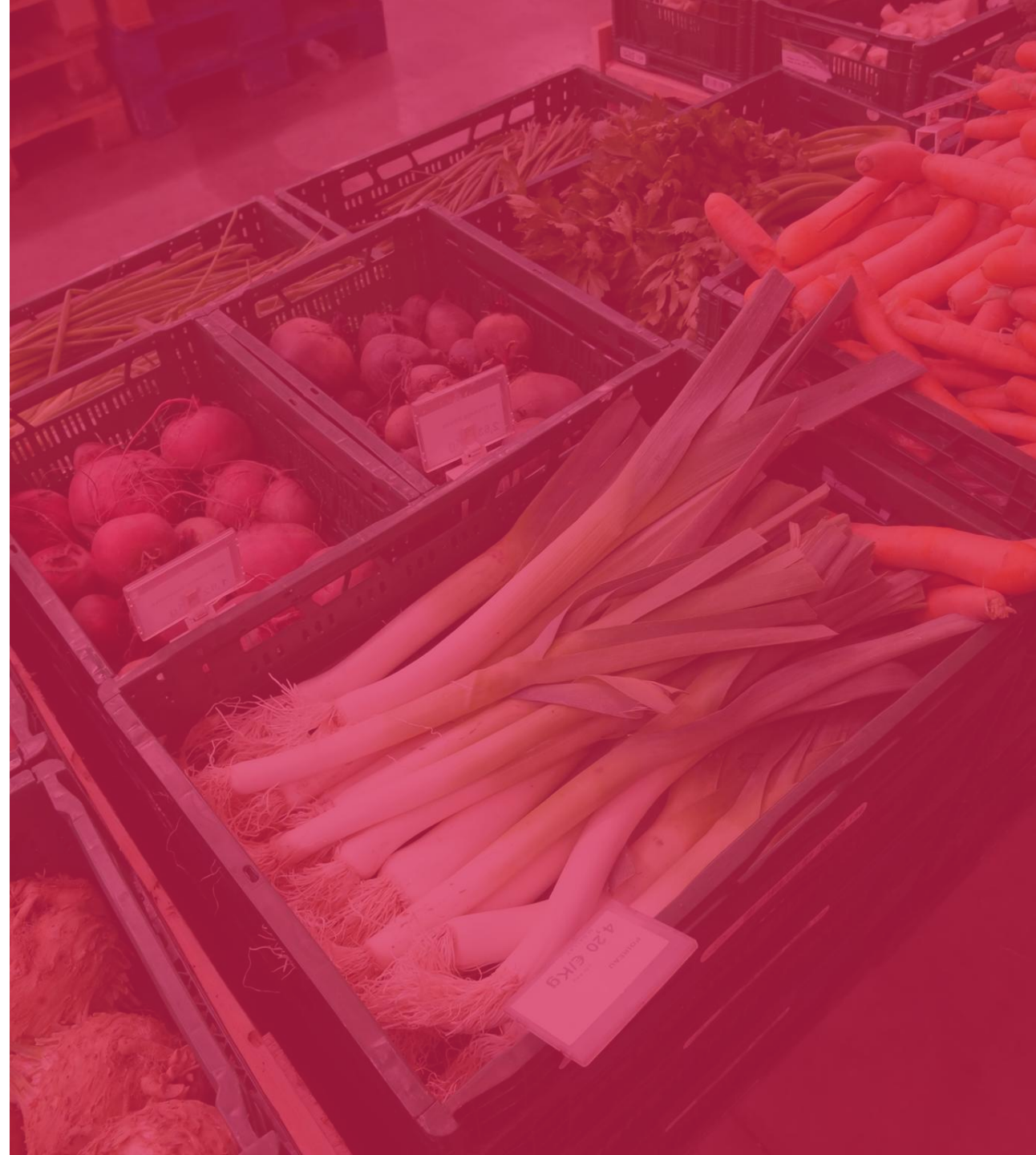




# Centrale(s) d'achats

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 !

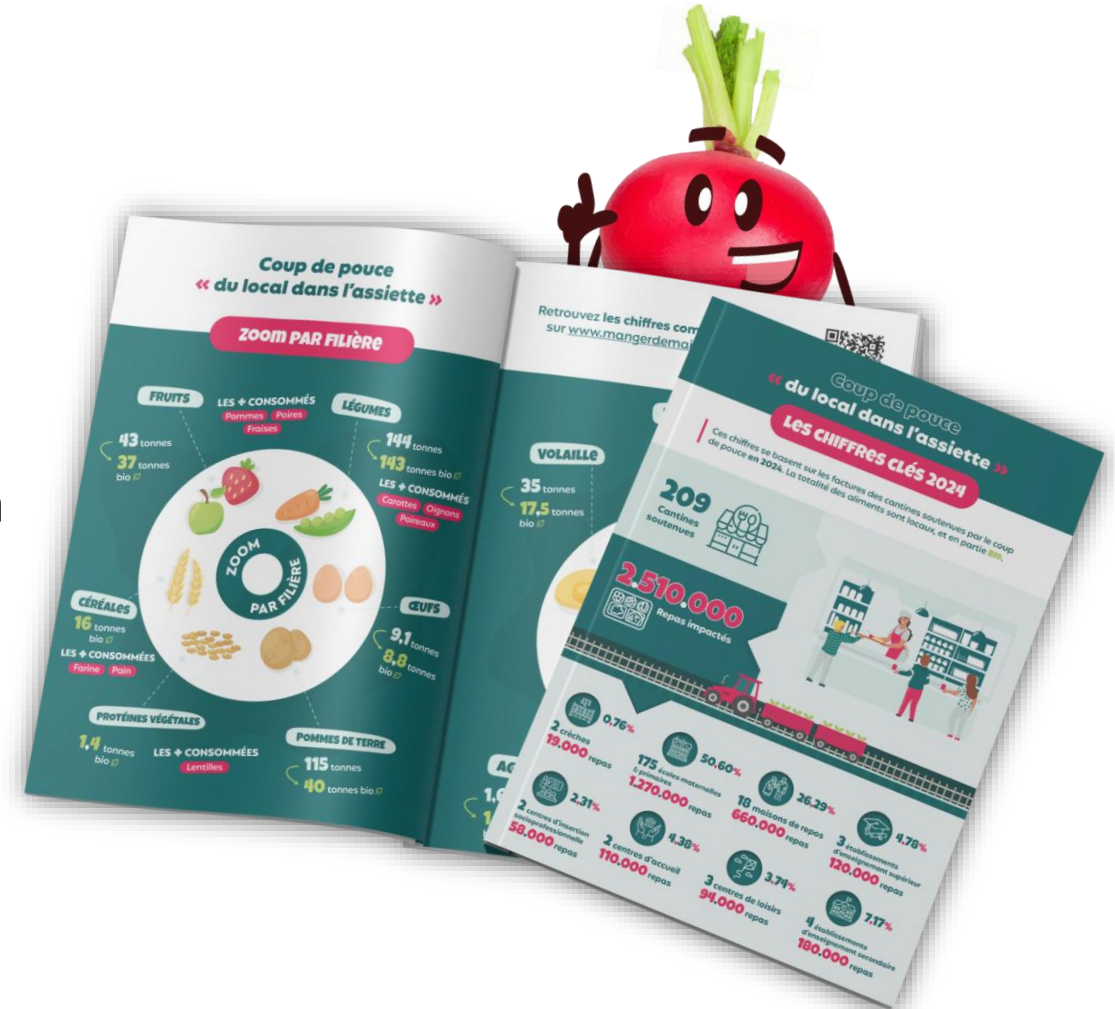




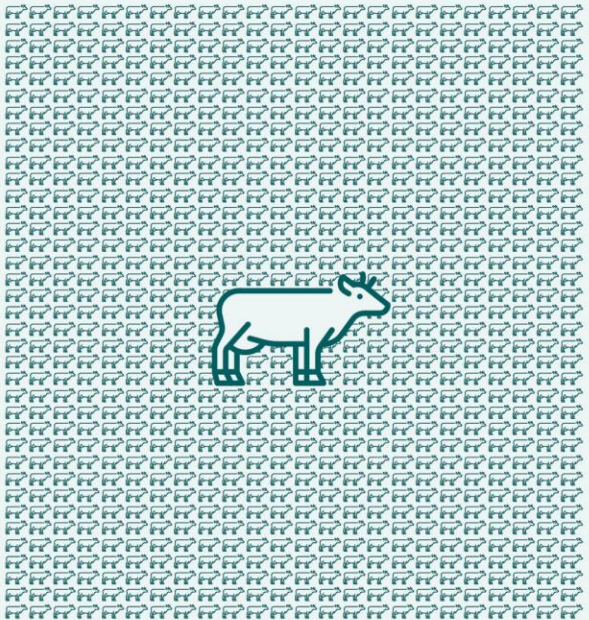
# Zoom sur les chiffres 2024

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** !

 **2.115.000€**  
de transactions

Source  
d'une **juste**  
**rémunération**  
des acteurs  
de la chaîne  
d'approvisionnement

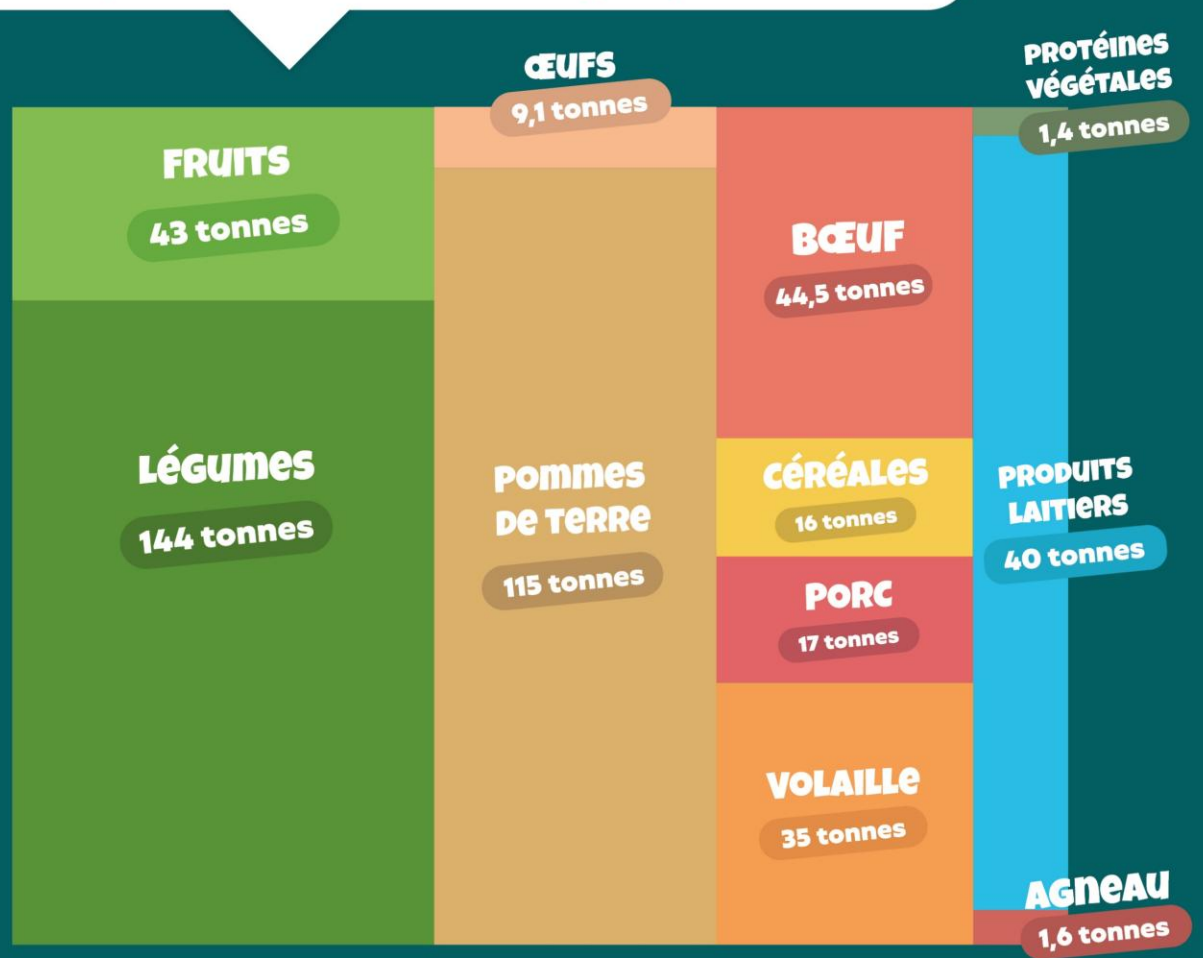


**67,5%** du volume  
des produits achetés  
via le coup de pouce  
sont **bio**.

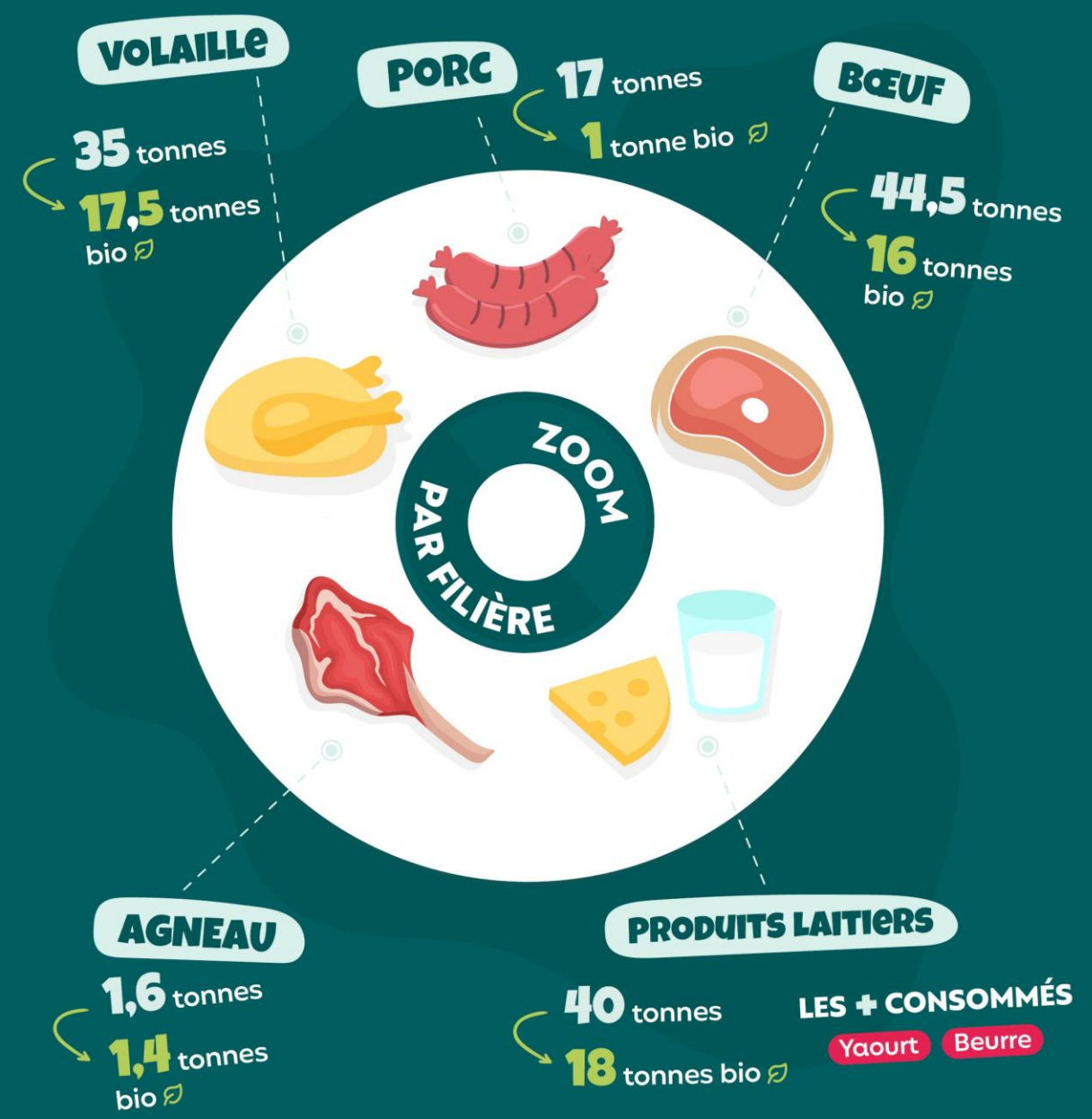
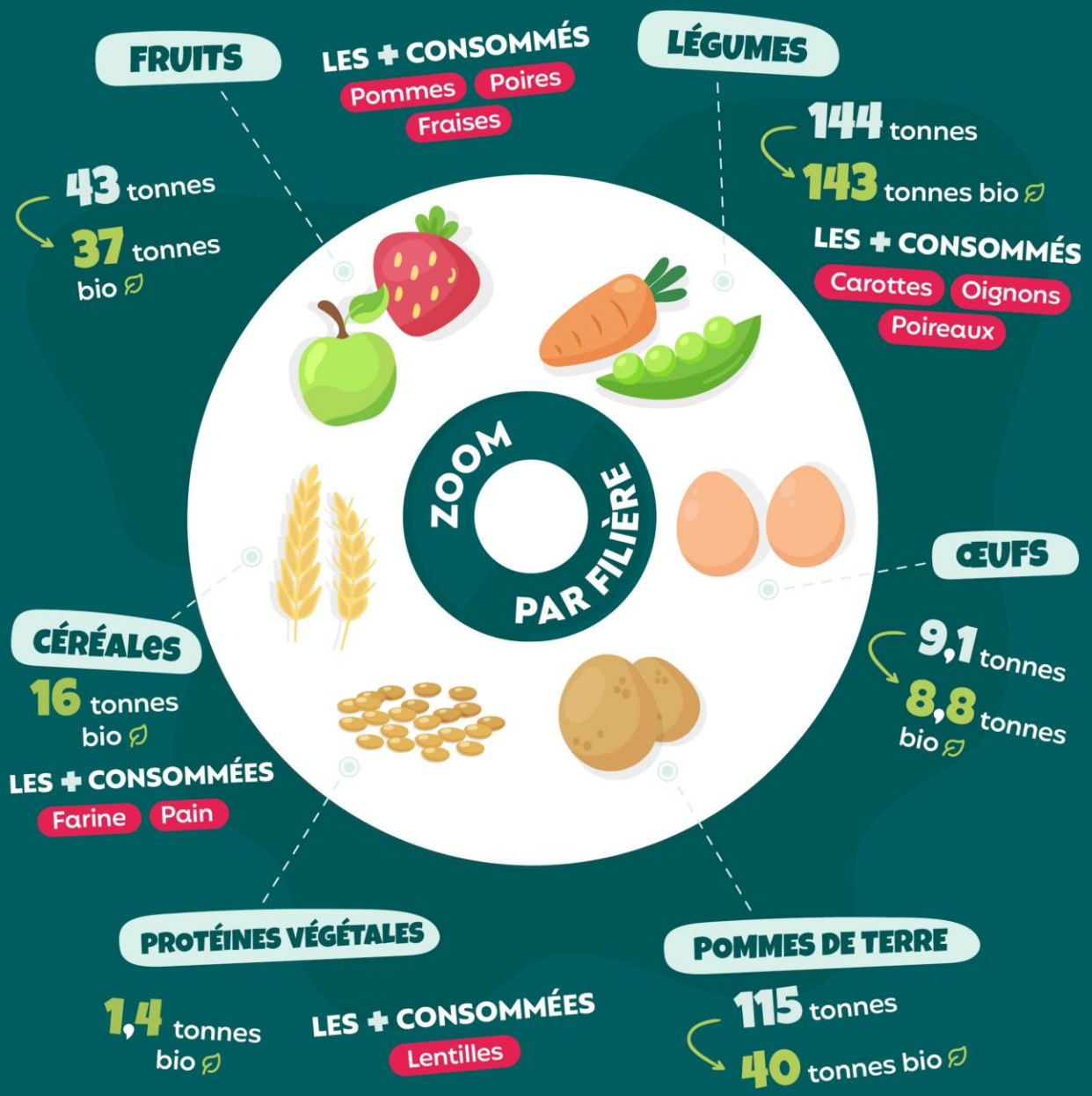


**LES CHIFFRES CLÉS 2024**

**Répartition des tonnages par filière**

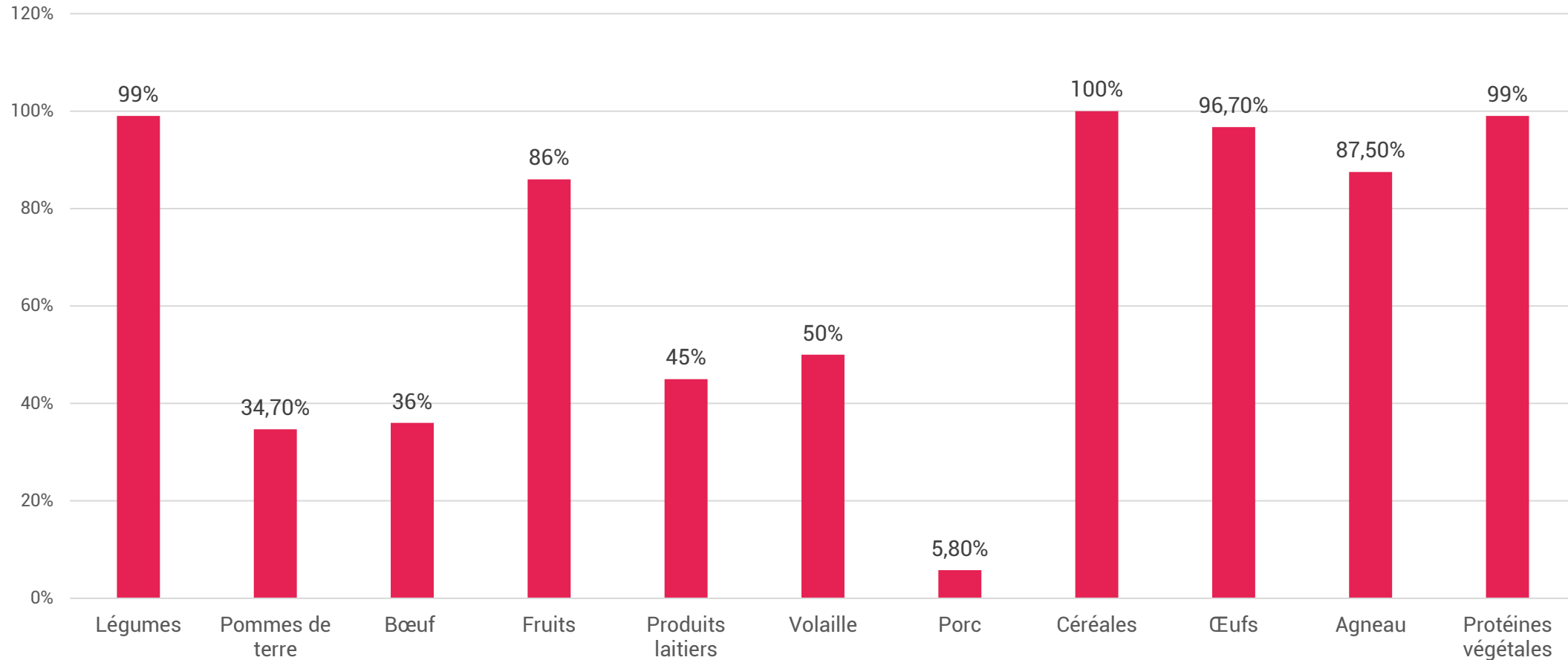








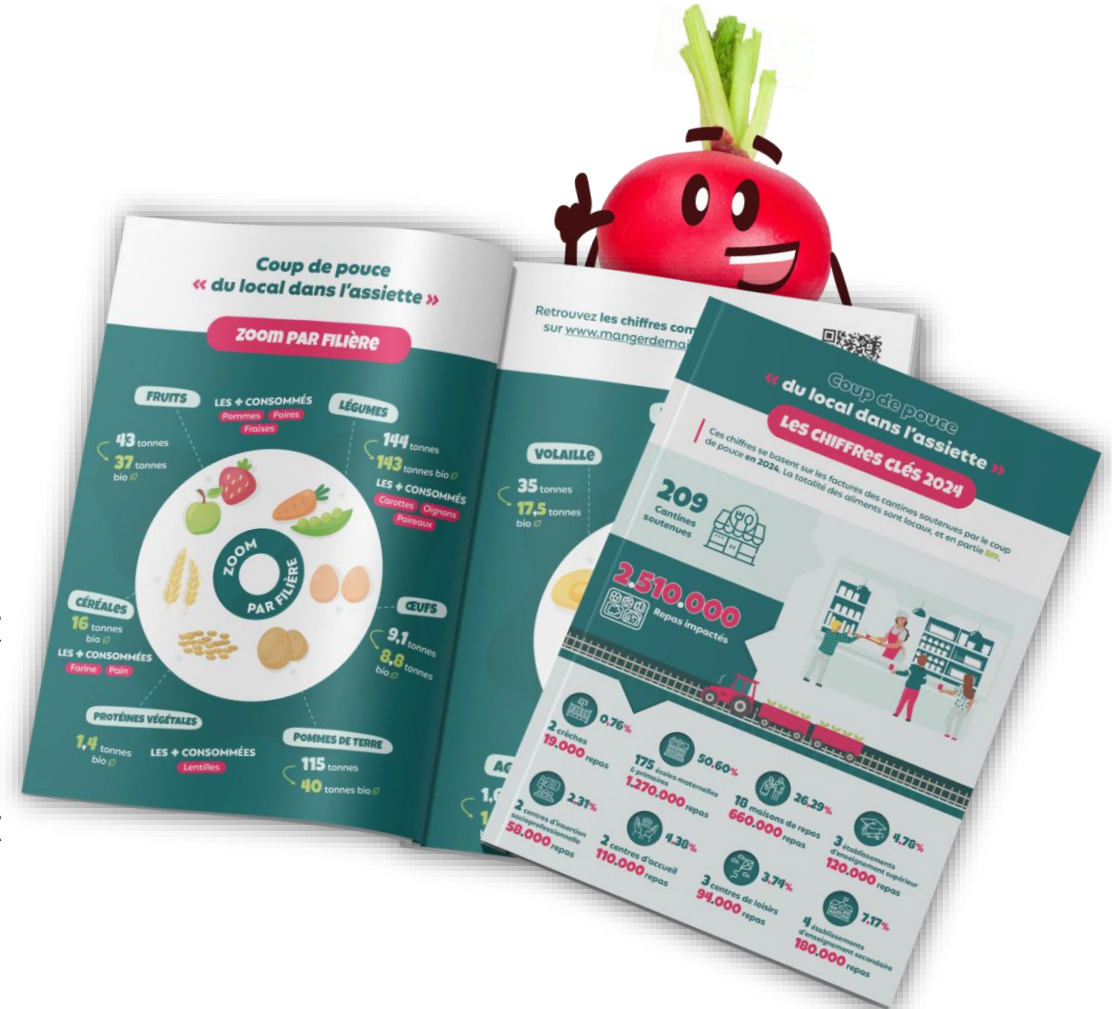
# Pourcentage des quantités Bio par filière



# 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

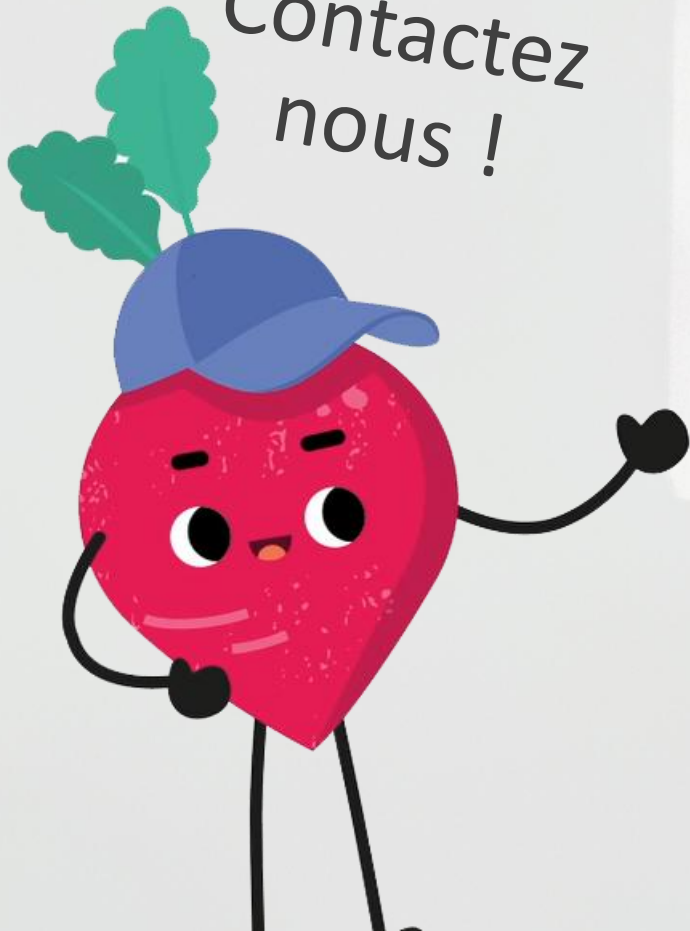
- Contribue à l'augmentation de l'approvisionnement en produits bio, durables et issus du circuit court.
- Profite directement à la production bio, et plus particulièrement aux coopératives

## 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



**MANGER  
DEMAIN**

L'alimentation durable en V



## Sous-groupes :



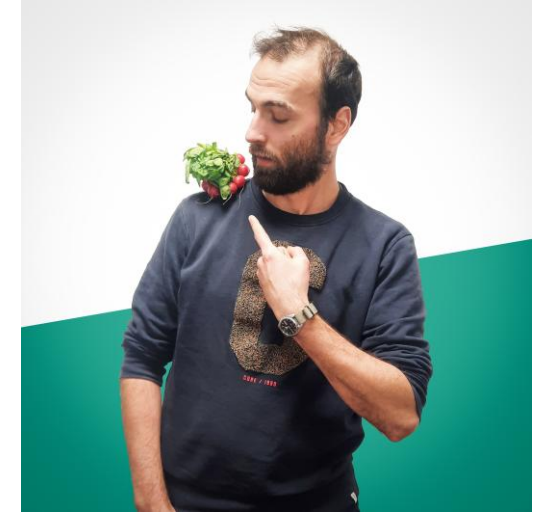
**Table 1**

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 :  
connaissiez-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



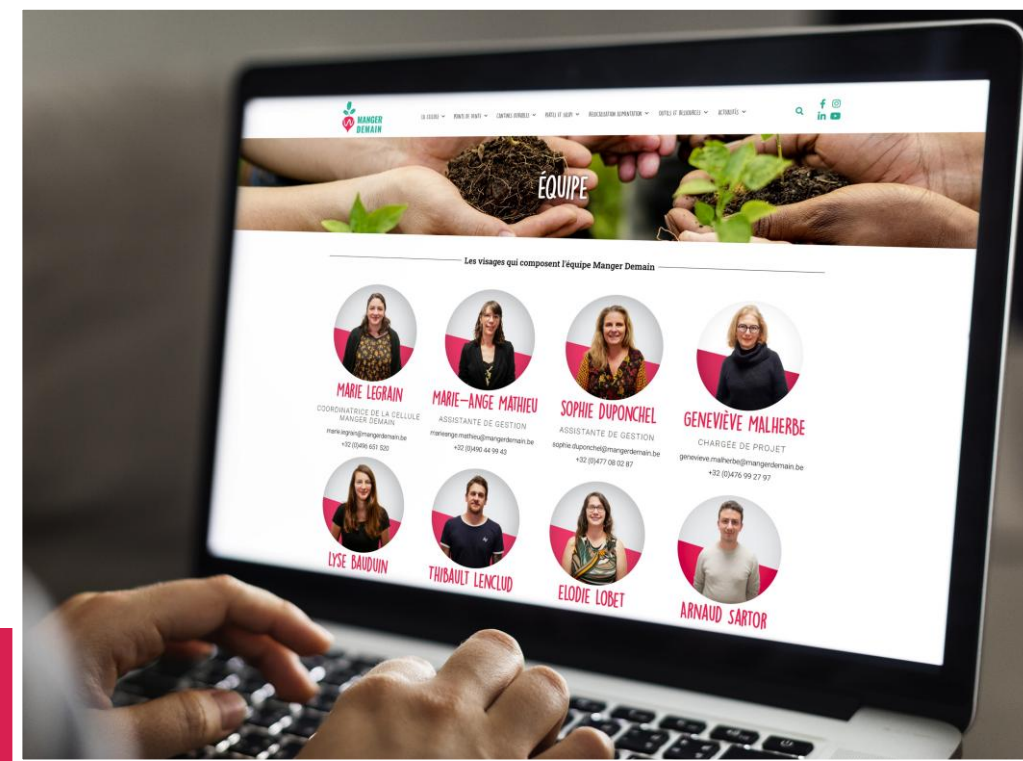
Relations presse



Événementiel



Plaquettes et goodies



A smiling woman in a kitchen, wearing a dark chef's jacket and a headband, holding a plate of food. The background is a blurred kitchen setting with various equipment and ingredients. The entire image is overlaid with a semi-transparent red filter.

Merci