

Un accompagnement sur mesure pour une cantine durable



LES CANTINIERS

by **BIOWALLONIE**

Notre accompagnement pour une cantine plus durable

Vous souhaitez **rendre votre cantine plus durable** mais vous ne savez pas par où commencer ? Vous aimeriez savoir où vous en êtes pour aller encore plus loin dans la démarche ? Vous souhaitez offrir à vos convives des **repas sains, de qualité**, en tenant compte de leur **impact sur l'environnement** et en valorisant nos **producteurs locaux** ? Vous débordez d'idées mais ne savez pas comment les mettre en place concrètement ? Vous souhaitez **souder votre équipe autour d'un projet qui a du sens** ?

Nous vous proposons un **accompagnement à la carte** adapté à votre cantine !



Notre approche est essentiellement à destination des **équipes** (personnel de cuisine, de service, achats, éducatif, diététique, de soin, Direction...), pour tout **projet pédagogique** envers les usagers nous travaillons **avec des partenaires** spécialisés dans ce domaine.

Une de nos forces est de pouvoir vous mettre en **relation avec les producteurs**, transformateurs, et distributeurs **Bio de votre région** qui sont capables de répondre aux spécificités de votre établissement.

Envie d'en savoir plus ? Retrouvez les **7 étapes clés de notre accompagnement** et n'hésitez pas à nous contacter pour toute information complémentaire.

7 étapes clés définies en fonction de votre réalité de terrain, de vos objectifs et de votre budget

1. Identification du groupe de travail « Cantine Durable » ou d'un porteur de projet

En vue de mener à bien votre projet, la première étape est de **constituer un groupe de travail « Cantine Durable »** au sein de votre établissement afin que tous les acteurs impliqués dans le fonctionnement de la cantine soient représentés. Cette étape est vivement conseillée pour la réussite du projet mais ne doit pas être un frein.

Sont requis au minimum dans ce groupe de travail : le chef de cuisine, la direction de l'établissement et le responsable des achats.

Un porteur de projet peut être suffisant en début de projet pour la prise de contact avec nos équipes qui pourront, avec vous, identifier quelles sont les personnes à impliquer.

Une personne de notre équipe sera votre accompagnateur, pour toute la durée de votre projet.



2. Carte d'identité de la cantine

L'objectif de cette étape est d'avoir une **vue d'ensemble** sur le fonctionnement de votre cantine et de faire un premier état des lieux. Ceci se fait par téléphone et échanges d'emails.

Vous recevez un **questionnaire** à compléter, soit directement par téléphone avec notre aide, soit à nous renvoyer par email. Les questions portent essentiellement sur le fonctionnement de la cantine, son offre et son approvisionnement.

Afin d'en savoir davantage sur les repas servis au sein de votre cantine deux mois de menus sont également demandés.

À ce stade, une fois les informations collectées, vous recevez un accès à notre **«boîte à outils»**, disponible en ligne, avec de nombreuses informations et outils pour mener à bien votre projet.

3. Visite de votre cantine et rencontre avec votre équipe « Cantine Durable »

Après avoir dressé la carte d'identité de votre cantine, nous fixons une **rencontre** d'environ une matinée dans votre établissement. Cette étape permet de vous rencontrer ainsi que vos équipes, visiter vos cuisines, comprendre le fonctionnement de votre cantine et réaliser des **interviews individuelles** avec différents acteurs impliqués dans votre cantine.

À la suite de cette étape, nous aurons toutes les informations nécessaires pour vous orienter au mieux vers une démarche plus durable.



4. Co-construction de votre projet et choix des actions à mettre en place

Une fois que votre accompagnateur a dressé le **profil** de votre cantine, une **demi-journée de co-construction** sera organisée avec votre groupe de travail « Cantine Durable » afin de **fixer vos objectifs** en termes d'alimentation durable.

Comment se passe la co-construction ?

- **Sensibilisation**

Votre accompagnateur sensibilise votre équipe à l'alimentation durable en rappelant sa définition, ses enjeux et présente les 12 axes de travail de l'alimentation durable.

- **Axes de travail**

En se basant sur les spécificités de votre cantine, les différents **axes de l'alimentation durable** vous sont présentés (voir page 7) et sont mis en lien avec ce que vous réalisez déjà. Nous réfléchissons ensuite ensemble à ce qui pourrait être mis en place.

- **Plan d'action**

Nous construisons ensemble votre plan d'action. Les axes de travail de l'alimentation durable nécessitent plus ou moins de moyens et de temps pour être pérennes. Le nombre d'axes de travail peut par conséquent être variable et s'adapte à votre réalité de terrain.

- **Objectifs**

Pour chaque axe choisi nous listons les objectifs que vous vous fixez, les actions concrètes à mettre en place, les moyens que cela implique, les outils à votre disposition et nous fixons ensemble des délais pour les réaliser.

- **Communication**

Finalement, nous définissons ensemble un plan de communication pour pouvoir partager un maximum d'informations sur votre démarche auprès de votre personnel et de vos usagers et les impliquer. Forts de notre expérience, nous pourrions vous orienter au mieux sur la manière de communiquer afin que tous puissent adhérer à l'évolution de pratiques plus durables et aux bénéfices qui en découlent.

5. Guide individuel

Votre accompagnateur vous envoie un rapport dans lequel sont repris:

- **La carte d'identité de votre cantine**
- **Le plan d'action que nous avons défini ensemble, avec les échéances fixées**
- **Le plan de communication**

Sur base de votre plan d'action, nous vous renvoyons vers la boîte à outils et une FAQ.

Pour vous aider à concrétiser ces actions, nous vous suggérerons également une liste de formations utiles et/ou accompagnements spécifiques par thématique.

Votre plan d'action entre les mains, c'est à vous de jouer !



6. Action!

En suivant votre guide individuel, vous mettez en place les différentes actions qui auront été identifiées selon le planning fixé.

Nous revenons dans votre cantine à mi-parcours pour faire le point sur l'avancée des actions, les réadapter au besoin et booster vos équipes.

De plus, votre accompagnateur est à votre disposition pour répondre à vos questions par téléphone ou par email tout au long de votre accompagnement.

Une formule plus complète peut également vous être proposée, en incluant d'autres services: que ce soient des **formations pratiques, thématiques**, le lancement de la **mesure du gaspillage**, la révision de vos menus, un **coaching** en cuisine spécifique aux recettes durables adaptées à votre cantine, ou encore la mise en contact avec des **producteurs locaux**, nous avons un panel d'experts qui pourront répondre à vos besoins.

7. Clap de fin et durabilité de votre projet

De la première prise de contact à la 7ème étape clé, l'accompagnement que nous vous proposons dure **généralement 1 an**. En fonction de la formule que vous choisissez, cette durée pourra varier.

Une fois vos actions mises en place, nous faisons le point sur l'avancée de votre projet et nous vous concoquons une plaquette de communication avec:

- **Les points forts de votre projet**
- **Les réussites**
- **Le retour des équipes et usagers**
- **Des chiffres clés**
- **Les prévisions pour la suite.**

Une plaquette que vous pourrez facilement diffuser pour informer vos usagers et motiver vos équipes.

Nous vous enverrons également une liste de conseils pratiques pour l'avenir en vue d'aller encore plus loin et surtout de maintenir le cap de votre cantine durable.

Les 12 axes de travail de l'alimentation durable

+ PLUS DE PRODUITS FRAIS, COMPLETS, PEU RAFFINÉS, PEU TRANSFORMÉS

privilégier les préparations faites maison, avec des produits de haute qualité nutritionnelle, tout en réduisant son impact environnemental

+ PLUS DE PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

privilégier nos producteurs locaux, en respectant la saison pour un impact positif sur le portefeuille, l'environnement et la diversité de l'offre

+ PLUS DE PRODUITS ISSUS DES CIRCUITS-COURTS

privilégier les achats en direct chez nos producteurs locaux, pour limiter les intermédiaires et leur garantir une juste rémunération, recréer du lien, redonner de la valeur à la nourriture et réduire les transports

+ PLUS DE CÉRÉALES, FRUITS ET LÉGUMES DE VARIÉTÉS ANCIENNES ET PAYSANNES

introduire des variétés anciennes et paysannes pour respecter la biodiversité, diversifier les saveurs et préserver le savoir-faire artisanal

+ PLUS DE DIVERSIFICATION DES PROTÉINES

introduire les protéines végétales au menu pour un impact positif sur la santé mais également sur l'environnement et son budget. Choisir une viande de qualité, et respecter le bien-être animal

+ PLUS DE POISSONS DURABLES

choisir ses produits labellisés ou en suivant le guide des poissons durables pour sauvegarder la biodiversité, et préserver les océans

- MOINS DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

mesurer son gaspillage pour réduire son impact sur l'environnement tout en faisant des économies, redonner de la valeur à la nourriture, avoir une approche plus équitable de la répartition des denrées alimentaires

- MOINS D'EMBALLAGES ET DE DÉCHETS

trier et limiter ses déchets pour réduire la pollution et préserver les ressources, réduire son budget

+ PLUS DE PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

introduire des aliments bio pour réduire la pollution des eaux et des sols, préserver la biodiversité, réduire la consommation de pesticides via les aliments

+ PLUS DE PRODUITS ISSUS DU COMMERCE ÉQUITABLE

choisir des produits labellisés pour garantir un revenu et des conditions de travail décentes aux producteurs

+ PLUS D'EAU DU ROBINET

offrir l'eau du robinet pour réduire la consommation d'autres boissons, et réduire son impact sur l'environnement

+ PLUS DE PLAISIR GUSTATIF ET DE CONVIVIALITÉ

faire du repas un moment convivial, valoriser l'équipe de cuisine et de service et redonner de la valeur à la nourriture et à nos producteurs

Qui sommes-nous ?

Biowallonie est la **structure wallonne d'encadrement des professionnels du secteur biologique**. Nous accompagnons les producteurs, transformateurs, magasins, distributeurs ainsi que les restaurateurs dans leurs démarches vers le bio. L'organisation dispose d'un **pôle Alimentation Durable** dont la mission principale est l'**accompagnement de cantines** et l'introduction progressive de **pratiques durables** pour les différents usagers du secteur de la restauration collective.

Afin de mener à bien cette mission, Biowallonie propose **depuis plus de 14 ans des accompagnements personnalisés et sur mesure aux cantines de collectivité** (crèche, école, maison de repos, hôpital, CPAS, entreprise...) pour les aider à introduire plus d'alimentation durable dans leurs établissements.

Nous proposons également des **formations** destinées au secteur de la **restauration collective**, pour plus d'information sur ce service, consultez le catalogue qui y est dédié.



Ci-contre et à titre indicatif les tarifs appliqués pour 2021. Ces tarifs peuvent être modifiés en fonction des demandes. Veuillez nous consulter pour une offre détaillée sur mesure.

Ceci est la branche "Alimentation durable" de notre arborescence. Pour toutes les infos, rendez-vous sur www.biowallonie.be!

Type	Format	Durée	Tarif
Accompagnement classique	Présentiel et à distance	Générallement un an	3.000 € TTC
Suppléments			
Formation thématique ou expertise	Présentiel	D'une demi à une journée	300€ TTC/demi-jour ou 600€ TTC/journée complète Non inclus: location du lieu
	En ligne (Zoom)	De 2h à une demi-journée	300€ TTC Inclus: envoi des supports par mail aux participants
Formation pratique ou coaching	Présentiel	3h	600-700€ HTVA/demi-jour Non inclus: location de la cuisine Inclus: denrées alimentaires et recettes
	En ligne (Zoom)	1h30	600€ HTVA Envoi d'un lien zoom Inclus: envoi des recettes et de leur vidéo
Visite: secteur agricole (production) ou secteur intermédiaire (transfo., distri., restau...)	Présentiel	D'une demi à une journée	300€ TTC/demi-jour ou 600€ TTC/journée complète Gratuit si visites d'acteurs certifiés bio
Post-accompagnement			
Formule « suivi régulier » Rencontre tous les 3 à 6 mois	Présentiel	À définir	300€ TTC/demi-jour
Formule « conseil » Conseils ponctuels	Présentiel et à distance	À définir	Idem
Formule mixte Suivi régulier et conseils		À définir	Idem



CONTACT

Stéphanie Goffin

stephanie.goffin@biowallonie.be

+32 (0) 474 38 11 24

catering@biowallonie.be

 [facebook.com/lescantiniers](https://www.facebook.com/lescantiniers)

www.lescantiniers.be