

Madame Caroline CASSART-MAILLEUX

Députée

Béemont, 9A

SS/OM/RP/rqe/1247

4590 OUFFET

Namur, le 5 août 2026

Madame la Députée,

J'ai l'honneur de vous faire parvenir, en annexe, la réponse à votre question écrite n°1247 du 17 juin 2026 que nous adresse ce jour Monsieur Yves COPPIETERS, Ministre de la Santé, de l'Environnement, des Solidarités et de l'Economie sociale.

La question et la réponse seront publiées sur le site web du Parlement (www.parlement-wallonie.be).

Je vous prie de croire, Madame la Députée, à l'assurance de ma considération distinguée.



Sandrine SALMON
Greffière f.f.

Question n° 1247 de CASSART-MAILLEUX Caroline

à COPPIETERS Yves, Ministre de la Santé, de l'Environnement, des Solidarités et de l'Economie sociale

N° : 1247 (2025-2026) 1247

Réception : 17 juin 2026

Echéance : 08 juillet 2026

Matière : Environnement - Généralités -

Objet : la transition de la Région wallonne vers une alimentation saine, durable et locale dans la restauration collective

Question écrite

Le Gouvernement wallon a annoncé le lancement de la phase 1 de la feuille de route « Restauration collective », visant à pérenniser et renforcer le Green Deal « Cantines durables » et ses dispositifs associés. Cette initiative s'inscrit dans la continuité de la stratégie « Manger Demain » et du futur plan d'action en faveur d'une alimentation saine et durable.

Quels sont les indicateurs actuels retenus pour mesurer l'impact réel du Green Deal (santé, environnement, part de produits locaux, réduction du gaspillage) ?

Sont-ils amenés à évoluer dans le cadre du futur plan d'action en faveur de l'alimentation saine et durable ?

Quand ce plan d'action sera-t-il finalisé ? Sur quelle période portera-t-il ?

Actuellement, 560 acteurs sont engagés dans le Green Deal « Cantines durables ».

Quels sont les objectifs chiffrés fixés à atteindre au terme de la période cible 2026-2027 ?

Quelles sont, à ce stade, les principales faiblesses relevées dans le cadre du plan, susceptibles de freiner l'adhésion des cantines et des fournisseurs de matière première ?

Quels sont, à cet égard, les leviers d'action dont dispose le Gouvernement wallon pour y répondre ?

Réponse

En effet, une série d'indicateurs ont été définis afin de permettre un monitoring continu du déroulement de cette phase 1 de la feuille de route « Restauration collective ».

Un outil nommé le Cantinoscope (<https://www.mangerdemain.be/2026/04/09/cantinoscope-lannee-2024-a-la-loupe/>) a notamment été développé ces dernières années à cet effet. Les cantines signataires du Green Deal sont invitées à le remplir annuellement. À ce jour, les données 2024 ont pu être analysées et synthétisées, tandis que l'encodage des données 2025 est en cours de finalisation. Il sera donc intéressant de pouvoir prochainement comparer les résultats 2024 et 2025.

Nous pouvons voir dans le suivi des indicateurs 2024, au sein des 316 cantines signataires ayant complété l'outil, que :

- Sur la question de la santé :

- o En moyenne, 4,7 repas équilibrés à base de protéines végétales sont servis chaque mois dans les cantines signataires ;
- o En moyenne, 1,9 préparation grasse est servie dans les cantines, pour un plafond fixé à 4 repas gras par mois ;
- o 99,7 % des cantines proposent des potages à base de légumes de saison ;
- o 91,7 % des cantines ont banni les distributeurs de boissons sucrées dans les salles de repas.

- Sur la question de l'environnement :

- o 83 % des cantines proposent un fruit frais de saison minimum 2 fois par semaine ;
- o 91 % des cantines suivies ont banni les produits ultra-transformés et prêts à l'emploi ;
- o en moyenne, 13,7 produits exclusivement bio sont servis tout au long de l'année dans ces cantines.

- Concernant les produits locaux, les indicateurs sont catégorisés séparément pour les cantines uniquement signataires et pour les cantines déjà labellisées : voir annexe.

On constate donc que plus les cantines sont avancées dans le processus d'accompagnement, plus les pourcentages de produits locaux augmentent.

- Sur le gaspillage alimentaire : les cantines réalisent des campagnes annuelles de mesure du gaspillage alimentaire avec 2 semaines de pesées consécutives.

La transposition en droit wallon de la Directive UE 2025/1892 modifiant la directive-cadre déchets va cependant probablement aboutir à une évolution des obligations en matière de rapportage à ce sujet.

Le suivi précis de ces indicateurs se limite toutefois actuellement au cercle des cantines signataires du Green Deal. C'est pourquoi l'un des objectifs spécifiques de la phase 1 de la nouvelle feuille de route « Restauration collective » adoptée dans le cadre du plan d'action pour un système alimentaire sain et durable consiste à « améliorer la connaissance de la restauration collective wallonne, ainsi que la mesure et le monitoring des résultats et des impacts du Green Deal ».

Cet objectif est ambitieux et nécessitera un certain temps de développement, car il existe à ce stade très peu de données à l'échelle du secteur dans son ensemble (à l'exception des données de base de l'AFSCA), et l'accès aux données des cantines non-signataires est évidemment plus compliqué. Or, seul ce niveau d'analyse permettra d'acquérir une meilleure connaissance du degré de transition du secteur et de préciser par conséquent les impacts effectifs et potentiels du Green Deal à l'échelle de la Wallonie.

Parmi les 560 acteurs engagés dans le Green Deal, 409 sont des cantines signataires. 257 d'entre elles ont déjà été labellisées. La subvention actuellement octroyée à la Cellule « Manger Demain » pour l'opérationnalisation du Green Deal porte sur les années 2026 et 2027. À l'issue de cette période, l'objectif est d'attendre le chiffre de 600 cantines signataires (+200) et de viser 125 nouvelles cantines labellisées.

Enfin, au sujet des défis et faiblesses relevés dans l'application du Green Deal, la préoccupation actuelle concerne principalement la situation socio-économique, qui se caractérise par une diminution du pouvoir d'achat des ménages, mais également par la situation financière difficile des villes et communes, ou encore les conditions d'emploi parfois précaires du personnel d'encadrement des repas. Dans ce contexte, certaines cantines pourraient malheureusement céder à la tentation de diminuer l'offre des repas, voire d'abandonner purement et simplement l'organisation de repas complets au sein de leur structure. D'autres pourraient se détourner des aspects de durabilité pour aller au plus simple et au moins cher.

Cette nouvelle phase du Green Deal a toutefois intégré une série de décisions afin de réduire ces freins, notamment via la pérennisation et les évolutions apportées au « Coup de pouce dans l'assiette » :

- une meilleure prise en compte des publics vulnérables, grâce à une priorisation des établissements à indice socio-économique faible ;
- l'alignement renforcé sur les objectifs santé et environnement, avec de nouveaux critères nutritionnels et environnementaux (exclusion des produits ultratransformés, des boissons sucrées, promotion des céréales complètes, de la saisonnalité, et cetera).

Une formation plus complète du personnel impliqué dans la chaîne des repas est également visée, notamment en prenant en compte le rôle clé des auxiliaires de service.

Calcul pour les signataires (plus novices dans la démarche)	Calcul pour les labellisés (plus avancés dans la démarche)
29,7% des assiettes locales	36,9% des assiettes locales
11% des assiettes bio-locales	15,5% des assiettes bio-locales