



## **Introduction de produits locaux à la cantine pour une alimentation savoureuse et durable**

### **Appel à projets 2014-2015**

L'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W) lance un appel à projets s'adressant aux collectivités qui disposent d'un mess ou d'une cantine en Wallonie et souhaitent y introduire des produits locaux et de saison dans une démarche d'alimentation durable.

#### **1. Généralités :**

Introduire des produits locaux, de saison, éventuellement bio, au mess ou à la cantine en y associant des actions éducatives et de limitation du gaspillage dans une démarche globale génère des atouts et avantages pour tous. Un tel projet permet de (faire) découvrir une alimentation de qualité, produite localement, avec de nouvelles saveurs, et de sensibiliser le personnel et les usagers (tels que les élèves) aux enjeux d'une alimentation responsable vis-à-vis des producteurs, équilibrée et de qualité. Elle permet de (re)mettre en valeur le savoir-faire des cuisiniers et d'associer l'ensemble du personnel de l'établissement concerné autour d'un projet reconnu et pertinent pour des adultes ou futurs adultes et des consommateurs responsables.

La démarche induit la nécessité de certaines adaptations ou changements dans les habitudes. Aussi, le Ministre wallon de l'Agriculture souhaite-t-il soutenir la transition au travers d'un appel à projets, une Première sur cette thématique à l'échelle de la Wallonie.

Les projets devront être introduits au plus tard pour le **24 octobre 2014 à 16 heures** et respecteront le présent cahier des charges. Les projets retenus pourront bénéficier d'une aide aux conditions et dans les limites décrites ci-après.

## **2. Public-cible :**

L'appel à projets s'adresse aux collectivités suivantes situées en Wallonie : écoles et internats de tous réseaux, crèches, établissements d'accueil et d'hébergement pour la jeunesse, maisons de repos et services associés pour personnes âgées (par exemple : centres d'accueil de jour, services de repas à domicile), administrations et organismes publics.

Ces collectivités sont, en raison de leur nature, de leur mission d'intérêt général ou encore de leur caractère subventionné, soumises aux marchés publics.

Elles disposent d'une cantine ou d'un service proposant pour le repas des plats chauds, froids et/ou des sandwiches, potages, snacks destinés à être consommés ou achetés à prix modéré et susceptibles d'intégrer une variété de produits locaux d'origine agricole et horticole.

## **3. Produits locaux, circuits courts et cie, qu'est-ce que c'est ?**

Pour la bonne compréhension du présent appel à projets, différentes notions sont précisées :

- Circuit court : le circuit d'approvisionnement en vente directe du producteur au consommateur (ou acheteur public) ou impliquant un nombre limité d'opérateurs économiques (maximum un idéalement), engagés dans la coopération, le développement économique local et des relations géographiques et sociales étroites, veillant à une répartition équitable des marges garantissant une plus-value significative pour l'agriculteur.
- Produits de saison : il s'agit essentiellement des produits qui arrivent naturellement à maturité à un moment de l'année dans une région donnée, suivant les cycles naturels des productions. Le calendrier saisonnier des fruits et légumes édité par l'APAQ-W et BioForum Wallonie présente, mois par mois, les fruits et légumes locaux et de saison.
- Produits locaux : ils visent les produits pour lesquels une certaine proximité géographique existe entre la production, la transformation éventuelle, et la consommation. Les conditions de production - familiales, artisanales, manuelles ou moins industrielles - sont généralement associées aux produits locaux.
- Produits bio : la mention « produit biologique » ou « bio » atteste que le produit est issu d'un mode de production biologique conforme au règlement européen CE 834/2007 et 889/2008<sup>1</sup> et à la législation d'application. Les agriculteurs et les entreprises de transformation et de distribution doivent obligatoirement faire contrôler et certifier leur activité par un organisme indépendant et agréé.

---

<sup>1</sup> Consulter pour plus d'informations le site de l'agriculture  
[http://agriculture.wallonie.be/apps/spip\\_wolwin/rubrique.php3?id\\_rubrique=54](http://agriculture.wallonie.be/apps/spip_wolwin/rubrique.php3?id_rubrique=54)

#### **4. Recevabilité et engagement des bénéficiaires**

Le projet doit respecter les points suivants :

- Etre introduit par une collectivité telle que définie au point 2.
- Etre réceptionné dans le délai fixé, à savoir pour le 24 octobre 2014 à 16 heures au plus tard.
- Un seul projet peut être introduit par collectivité; la motivation, les objectifs précis poursuivis, le plan d'actions, les résultats attendus et les prestataires éventuels sont indiqués.
- Le projet vise des actions concrètes pour la cantine d'une collectivité spécifique ; il est adapté à celle-ci. Le projet visant exclusivement les changements de comportements par l'information ou la sensibilisation est exclu.
- Le projet doit démarrer avant le terme de l'année 2014 et a une durée de 12 à 18 mois maximum.
- Le projet intègre l'achat de produits locaux auprès de producteurs inscrits sur le portail [Leclicloal.be](http://Leclicloal.be), via l'utilisation du portail [Leclicloal.be](http://Leclicloal.be). Celui-ci a pour objectif de faciliter la rencontre entre l'offre et la demande de produits locaux au niveau des collectivités. Il dispose d'une interface sécurisée pour la passation de marchés de fournitures en procédure négociée sans publicité, et d'un onglet permettant de géolocaliser les producteurs inscrits désireux d'être visibles par tous.
- L'initiative est reproductible et fera l'objet d'une fiche de diffusion d'abord du projet, ensuite des résultats, suivant le modèle établi par ou avec l'APAQ-W.
- Un rapport d'activités sera établi, détaillant les actions menées, les résultats obtenus, les recommandations éventuelles à l'attention des collectivités intéressées par la reproductibilité de l'exercice, et l'affectation de la subvention.

Dans son projet, la collectivité s'engage :

- à associer l'ensemble des acteurs de l'établissement : personnel, personnel de cuisine et personnel technique, usagers, parents, etc. ;
- à développer un approvisionnement progressif - en quantité, volume et fréquence – et varié en produits locaux d'origine agricole et horticole en circuit court ;
- à inscrire son projet dans la durée, dans une perspective de changement structurel ;
- à accompagner le changement par des actions éducatives et d'information auprès de ses publics concernés ;

- à s'inscrire dans une dynamique de réseau et d'échanges avec les autres bénéficiaires et l'APAQ-W, en participant en particulier à trois rencontres : au lancement du projet, en cours de projet et à la clôture du projet.
- à témoigner lors d'événements organisés par l'APAQ-W ou sur différents supports.

## **5. Aide aux projets sélectionnés.**

### 5.1. Généralités.

Des outils pédagogiques, guides, suggestions et adresses utiles sont renseignés sur le site [leclicloca.be](http://leclicloca.be) dans le cadre de la thématique de l'alimentation (onglet Leclicloca, documents utiles et liens utiles), et peuvent aider tant au montage qu'à la réalisation du projet.

Les outils pédagogiques développés spécifiquement par l'APAQ-W en lien avec l'agriculture sont mentionnés sur le site [apaqw.be](http://apaqw.be) et sont communiqués sur demande, dans la mesure des stocks disponibles.

L'APAQ-W recense les opérateurs de formation et d'accompagnement en matière d'alimentation durable et locale. Une liste non exhaustive et évolutive est disponible sur demande.

L'APAQ-W accompagne les collectivités dans leur recherche de producteurs. Et elle les aide dans la passation de leurs marchés de fournitures de produits locaux au travers du portail [leclicloca.be](http://leclicloca.be).

Un soutien financier est apporté, d'un montant maximum de 10.000 EUR TVAC par projet et institution, dans le cadre d'une enveloppe globale de 100.000 EUR.

### 5.2. Soutien financier.

Les projets sélectionnés seront subventionnés, dans la limite des crédits budgétaires disponibles, selon les modalités suivantes :

- Le subside est accordé pour autant que le projet démarre effectivement avant le terme de l'année 2014. Les dépenses effectives relatives au projet sont reprises dans la comptabilité du bénéficiaire, et sont identifiables et contrôlables.
- Le subside est destiné à couvrir :
  - ✓ Le surcoût éventuel d'achat des produits locaux par rapport aux produits habituels, pendant une période de transition de maximum un an. La manière dont le surcoût est calculé sera clairement indiquée ; il ne s'agit pas de prendre en compte le coût total d'achat des produits ou des repas.

- ✓ À raison d'un maximum de 25 % du montant total du budget demandé, les frais d'acquisition de matériel destiné à équiper la cantine de manière durable pour l'intégration de produits locaux et de saison, par exemple pour la préparation de produits bruts (robot de cuisine par exemple).
- ✓ À raison d'un maximum de 25 % du montant total du budget demandé, des frais de fonctionnement (frais de déplacement, frais de promotion et publication, frais administratifs, rétribution de tiers, édition de documents...), de formation collective et/ou d'accompagnement individuel liés à la mise en œuvre du projet et à l'organisation des activités présentées : audit préalable de la cantine, formations à l'utilisation de produits locaux en cuisine, etc.
- Le subside est versé en deux tranches sur présentation d'une déclaration de créance : une avance de (50) % après notification de l'approbation du projet et réunion de lancement du projet, le solde après approbation du comité d'accompagnement et présentation et vérification du dossier justificatif des dépenses.

## **6. Modalités d'introduction des demandes :**

La demande de subvention, motivée, est à introduire au moyen du formulaire joint en annexe et disponible en format électronique à l'adresse <http://www.Leclicloca.be>, onglet actualités. Elle doit être accompagnée d'un budget détaillé.

Les demandes sont à introduire, **au plus tard, pour le 24 octobre 2014 à 16 h.**

## **7. Traitement de la demande :**

Un Comité de sélection analysera les projets valablement réceptionnés. Il est composé au minimum de représentants du Cabinet du Ministre de l'Agriculture, de l'APAQ-W, du Service Public de Wallonie et de la Fédération Wallonie-Bruxelles ; le Comité peut se faire assister par des experts.

Le Comité rendra sa décision sur les projets et le montant de la subvention en tenant compte des éléments décrits ci-dessous :

Critères		Cotation
1	La motivation de la collectivité	10 %
2	L'approche globale et structurelle du projet, sa méthodologie, sa cohérence et son adéquation avec le présent cahier des charges.	40 %
3	L'introduction progressive de produits locaux en circuits courts et l'impact pour les producteurs locaux	30 %
4	L'introduction de produits locaux issus de l'agriculture biologique	10 %
5	Le budget sollicité, son adéquation avec le projet et le public bénéficiaire	10 %

Pour le critère n° 2 : Les écoles techniques et professionnelles d'hôtellerie prévoyant dans le cadre du projet la formation des futurs cuisiniers à l'introduction des produits locaux dans les cantines de collectivités obtiendront d'office 10 % des points (10/40).

Les décisions seront communiquées dans le courant du mois de novembre 2014.

Un comité d'accompagnement sera mis en place et se réunira avec le bénéficiaire au moins au démarrage et à la fin du projet, ainsi que selon les besoins.

## **8. Contact.**

APAQ-W, Avenue Comte de Smet de Nayer 14, 5000 Namur, tél. 081/33.17.00, Fax 081/30.54.37, [info@apaqw.be](mailto:info@apaqw.be).

Personnes de contact : Anne Dumont (081/33.17.22, [a.dumont@apaqw.be](mailto:a.dumont@apaqw.be)) et Emeline Sauvage (081/33.17.23, [e.sauvage@apaqw.be](mailto:e.sauvage@apaqw.be)).