RÈGLEMENT DE L'APPEL À PROJETS « GOÛT&BIO »

ARTICLE 1 : ORGANISATEUR

L'appel à projets « Goût&Bio » est organisé en collaboration avec l'Apaq-W, l'UNAB et le Collège des Producteurs et mis en œuvre par la Cellule Manger Demain dans le cadre du Green Deal Cantines Durables.

Il est organisé grâce au soutien de la Wallonie. Avec le soutien de la Wallonie

ARTICLE 2 : OBJET

L'appel à projets « Goût&Bio » est organisé dans le cadre de la Semaine bio[1] sous l'angle de « La fête du bio ».

Pour cette édition 2025, nous avons souhaité, en collaboration avec les organisateurs, visibiliser les actions menées dans les cantines et ainsi leur permettre d'organiser à leur tour un espace de convivialité autour des produits d'origine locale : C'est désormais possible grâce à l'**appel à projets « Goût&Bio »** !

Participez et tentez de faire partie des 50 cantines qui seront sélectionnées pour organiser un goûter festif et éveiller les papilles autour de délicieux produits bio-locaux ! Afin que toutes les cantines puissent se joindre à l'action, la période d'éligibilité pour l'organisation d'un goûter est étendue **du 26 mai 2025 au 15 juin 2025** (la semaine du 26 mai sera prioritairement réservée aux cantines scolaires).

semaine bio

[1] La Semaine Bio est une campagne de terrain qui vise à promouvoir l'agriculture biologique d'origine locale, et qui se déroulera du 7 au 15 juin 2025 (www.semainebio.be) : De nombreuses manifestations conviviales seront organisées par les opérateurs bio wallons partout en Wallonie et à Bruxelles, telles que des portes ouvertes des fermes/entreprises, des balades gourmandes...

Le goûter, moment privilégié de la journée, peut être bien plus qu'une simple pause sucrée : A travers ce projet, proposez à vos usagers et leur entourage un moment de convivialité alliant goût et sensibilisation. Une occasion unique de célébrer votre engagement en faveur d'une alimentation durable, de partager avec vos usagers et leurs proches vos réussites : le chemin parcouru et les changements engrangés, les impacts positifs qui en découlent, notamment en matière de santé. Cela sera également l'occasion d'échanger en direct avec les producteurs et transformateurs bio proches de chez vous, votre équipe cuisine et toutes les parties prenantes mobilisées autour du Green Deal Cantines Durables au sein de votre établissement. Cela sera l'occasion de mettre en avant des produits bio, sains et savoureux et des créations de goûters originaux.

En participant à ce projet vous :

- ✓ **Créez un moment convivial et fédérateur :** Grâce à ce goûter festif organisé dans le cadre de la fête du bio, vous rassemblez vos usagers, vos équipes et leur entourage autour d'un moment convivial à la découverte des producteurs et de leurs productions bio-wallonnes.

- ✓ **Valorisez vos actions en alimentation durable :** Cette action s'inscrit pleinement dans le cadre du Green Deal Cantines Durables : c'est l'occasion pour vous de visibiliser votre engagement et de parler de vos actions. Cette action pourra notamment entrer dans le critère « campagne de sensibilisation » du Label Cantines Durables.

- ✓ **Faites découvrir de nouvelles saveurs à vos usagers :** Un goûter bio bien pensé permet d'éveiller les papilles et de proposer à vos usagers des encas sains bio-locaux, les encourageant à troquer leurs traditionnelles collations contre de nouvelles saveurs bonnes pour les corps et les esprits.

- ✓ **Renforcez les liens avec les producteurs et transformateurs bio-locaux** : Un des objectifs du Green Deal Cantines Durables est de travailler à la relocalisation des assiettes. Poursuivez vos démarches grâce à ce goûter et développez de nouvelles collaborations !

Nous vous y accompagnons :

- ✓ **Bénéficiez d'une aide financière :** à l'instar du coup de pouce « du local dans l'assiette », bénéficiez d'un financement à hauteur de 70% de vos dépenses en produits locaux et biologiques. Ce financement est plafonné à 0,5€ par personne. Le montant devra être justifié par les factures de fournisseur·euses locaux·ales répondant aux critères de la charte approvisionnement de la Cellule Manger Demain.

- ✓ **Bénéficiez d'un accompagnement :** Nos équipes vous accompagnent dans l'établissement de la liste de vos fournisseurs·euses, mais aussi dans l'élaboration de votre évènement (par exemple si vous souhaitez organiser un moment d'échange avec les fournisseurs de vos produits !).

ARTICLE 3 : CANDIDATS

La cantine doit être signataire du Green Deal Cantines Durables (en cours d'accompagnement ou être labellisée).

La cantine doit avoir pour projet d'augmenter son approvisionnement en produits locaux biologiques, rémunérateurs pour les acteur·rices de l'approvisionnement et en circuit court.

La sollicitation doit être faite par la cantine et non la société de catering[2] à qui elle ferait appel pour la confection des repas (en cas de gestion mixte ou concédée) ;

Pour bénéficier de l'appui financier, la cantine doit être/faire partie d'une structure publique ou d'une structure privée qui dépend de l'Etat, des Régions, des Communautés ou des autorités locales de l'une des manières suivantes :

1) soit ses activités sont financées majoritairement par l'Etat, les Régions, les Communautés ou les autorités locales ;
2) soit sa gestion est soumise à un contrôle de l'Etat, des Régions, des Communautés ou des autorités locales ;
3) soit plus de la moitié des membres de son organe d'administration, de direction ou de surveillance sont désignés par l'Etat, les Régions, les Communautés ou des autorités locales.

La cantine doit être en ordre administratif (convention signée et cantinoscope complété). La cantine doit avoir mis en place un Comité Manger Demain au sein de sa structure et avoir tenu une première réunion entre celui-ci et le·la chargé·e de mission territoriale de la Cellule Manger Demain.

La cantine s'engage à élaborer son listing de fournisseur·euses et de produits en collaboration avec la Cellule Manger Demain. En effet, pour pouvoir être éligibles au subside, les fournisseur·euses doivent répondre aux critères de la charte des acteur·rices de l'approvisionnement et leurs produits doivent être certifiés Bio.

100% bio
Max local

Les produits utilisés pour la confection du goûter doivent être 100% bio ! Ces denrées bio doivent être au maximum locales (cfr accompagnement de la Cellule Manger Demain). En effet, il est possible que dans le cadre de vos préparations culinaires vous ayez recours à d'autres produits difficilement disponibles en Wallonie → ceux-ci doivent également être 100% bio pour rentrer dans le cadre de la fête du bio !

ARTICLE 4 : MODALITÉS DE PARTICIPATION

Eléments de la contribution

La cantine qui souhaite participer à l'appel à projets « Goût&Bio » doit compléter le formulaire de participation **en ligne pour le 16 avril 2025 au plus tard**. Ce formulaire permettra au jury d'analyser les différents projets, en vue de les départager.

[2] Société de catering, cuisine centrale, traiteur régionale sont regroupés ci-après sous le terme « sociétés de catering ».

Pour ce faire, la cantine indique dans ce formulaire :

- ✓ Les activités envisagées lors du goûter (témoignage producteur, marché des producteurs, etc.)
- ✓ Son projet culinaire (quels types de produits seront proposés, quelles éventuelles préparations, etc.)
- ✓ Ses motivations

ATTENTION : les propositions doivent être cohérente vis-à-vis du Green Deal Cantines Durables et des critères du Label Cantines Durables (respecter à minima les exigences du niveau 1): le projet culinaire proposé doit être basé sur les principes de l'alimentation durable (soyez donc créatifs pour sortir du cliché du gouter sucré).

ARTICLE 5 : PROCESSUS DE SÉLECTION

Les cantines retenues seront sélectionnées par un jury sur base de la pertinence du projet proposé (activités proposées, projet culinaire et motivations).

Ce dernier se réunira la semaine du 21 avril 2025 afin de pouvoir communiquer les résultats aux cantines retenues au plus tard le 23 avril 2025 (en amont des congés).

ARTICLE 6 : CANTINES RETENUES

L'annonce des résultats confirme aux cantines retenues leur sélection et leur donne ainsi le feu vert pour se lancer dans l'organisation de leur projet de goûter. Pour ce faire :

- ✓ Vous serez contacté·e par notre équipe approvisionnement. Vous ferez ensemble le point sur votre situation actuelle en termes d'approvisionnement local et bio et vous élaborerez ensemble la liste des fournisseur·euses et des produits bio-locaux·ales avec lesquel·les travailler pour l'organisation du goûter. Cela vous permettra de cibler plus facilement les fournisseur·euses éligibles au financement et d'entrer en contact avec ceux-ci.

- ✓ Les chargé·es de mission territoriale se tiennent également disponibles durant cette période pour vous aider, si besoin, à bonifier votre projet.

- ✓ Vous organisez votre goûter à la date communiquée.

- ✓ Les cantines retenues se tiendront à disposition de la Cellule Manger Demain qui les mettra à l'honneur dans le cadre de l'appel à projets « Goût&Bio » :
    - Les événements seront diffusés dans le cadre de la Semaine Bio par les organisateurs de la campagne et relayés par la Cellule Manger Demain auprès de la presse.
    - Des communications seront réalisées sur l'ensemble des canaux de la Cellule durant l'organisation de ces goûters.

- ✓ Vous vous engagez à communiquer autour de l'organisation du goûter : ces informations seront transmises à l'équipe communication de la Cellule Manger Demain via l'adresse info@mangerdemain.be.

- Un groupe d'échanges sera mis en place pour faciliter le recueil de photos de ces goûters et l'échange de bonnes pratiques au sein des cantines retenues
- Un recueil des recettes emblématiques de ces goûters sera réalisé par la Cellule Manger Demain en vue d'une diffusion sur le portail Manger Demain.

ARTICLE 7 : AUTORISATIONS ET RESPONSABILITÉ

La participation aux goûters bio dans le cadre de l'appel à projets « Goût&Bio » est strictement réservée aux cantines ayant été officiellement sélectionnées par le jury et dûment notifiées de leur acceptation. À ce titre, les cantines sélectionnées s'engagent à se conformer au présent règlement et aux directives de communication qui leur seront transmises, notamment en ce qui concerne l'usage du matériel et des supports promotionnels liés à l'événement.

Toutes les photos proposées doivent être des œuvres originales. Les participants doivent être les seuls titulaires des droits d'auteur ou avoir obtenu toutes les autorisations requises auprès des titulaires des droits d'auteur.

Les participants doivent obtenir le consentement de toute personne majeure identifiable sur une photo ou, s'il s'agit d'une personne mineure, de son représentant légal. Les participants doivent conserver tous les formulaires d'autorisation obtenus qui peuvent leur être demandés comme preuve.

Les participants autorisent les organisateurs à utiliser librement les contributions adressées pour diffusion ou exploitation sur différentes formes de support (écrit, électronique ou audiovisuel).

Les supports transmis seront exclusivement utilisées à des fins éducatives et tout usage commercial est exclu. Ces utilisations ne pourront donner lieu à une rétribution ou un versement de droit d'auteur. En cas d'utilisation non strictement liée à la démarche, l'auteur en sera avisé au préalable.

Les organisateurs se réservent le droit d'annuler cette manifestation pour toute raison indépendante de leur volonté.

Engagements de l'organisateur et de ses partenaires

L'organisateur et ses partenaires s'engagent à :

- ✓ Apporter un accompagnement aux cantines sélectionnées pour la mise en place de leur goûter bio ;
- ✓ Faciliter la mise en relation avec des fournisseurs bio et locaux ;
- ✓ Fournir un soutien en communication, incluant des outils et supports de visibilité.

Engagements des cantines sélectionnées

Les cantines retenues s'engagent à :

- ✓ Respecter les consignes de communication définies par l'organisateur ;
- ✓ Prendre soin du matériel de communication mis à leur disposition (affiches, supports promotionnels, etc.) et à le restituer en bon état à l'issue de l'événement ;
- ✓ Assurer la bonne tenue de leur goûter bio en accord avec l'esprit de l'initiative et les engagements pris dans leur dossier de candidature.

ARTICLE 8 : ASPECTS FINANCIERS

Les **pièces justificatives sont à fournir <u>au plus tard le 30 juin 2025</u> selon la procédure qui sera transmise par la Cellule Manger Demain.**

Le montant du coup de pouce sera versé au bénéficiaire dès réception et validation des pièces justificatives. Le montant du subside devra être justifié par des factures (TVAC) provenant de la liste des fournisseur·euses bio-locaux·ales validée avec l'équipe approvisionnement de la Cellule Manger Demain.

Les pièces justificatives acceptées sont uniquement :

1. Un tableau récapitulatif des factures (TVAC, pour l'achat de denrées alimentaires uniquement) : un modèle de tableau vous sera fourni une fois votre dossier accepté ;

2. Le nombre de personnes participantes au goûter ;

3. Une déclaration de créance à l'attention de l'asbl SOCOPRO dont le modèle vous sera envoyé une fois votre dossier accepté ;

4. Une déclaration sur l'honneur indiquant qu'il n'y a pas de double subventionnement (un modèle en ce sens vous sera également fourni) ;

Les factures et les preuve(s) de paiement (extraits de compte bancaire, reçus officiels ou toutes autres pièces justificatives préalablement validées par l'asbl SOCOPRO) seront conservées et mises à disposition de la Cellule Manger Demain en cas de contrôle.

ARTICLE 9 : RESPECT DU RÈGLEMENT

La participation à cet appel à projets implique le plein accord des participants à l'acceptation du présent règlement et aux décisions concernant tout aspect de cet appel à projets qui seront définitives et exécutoires.