

**La Cellule**

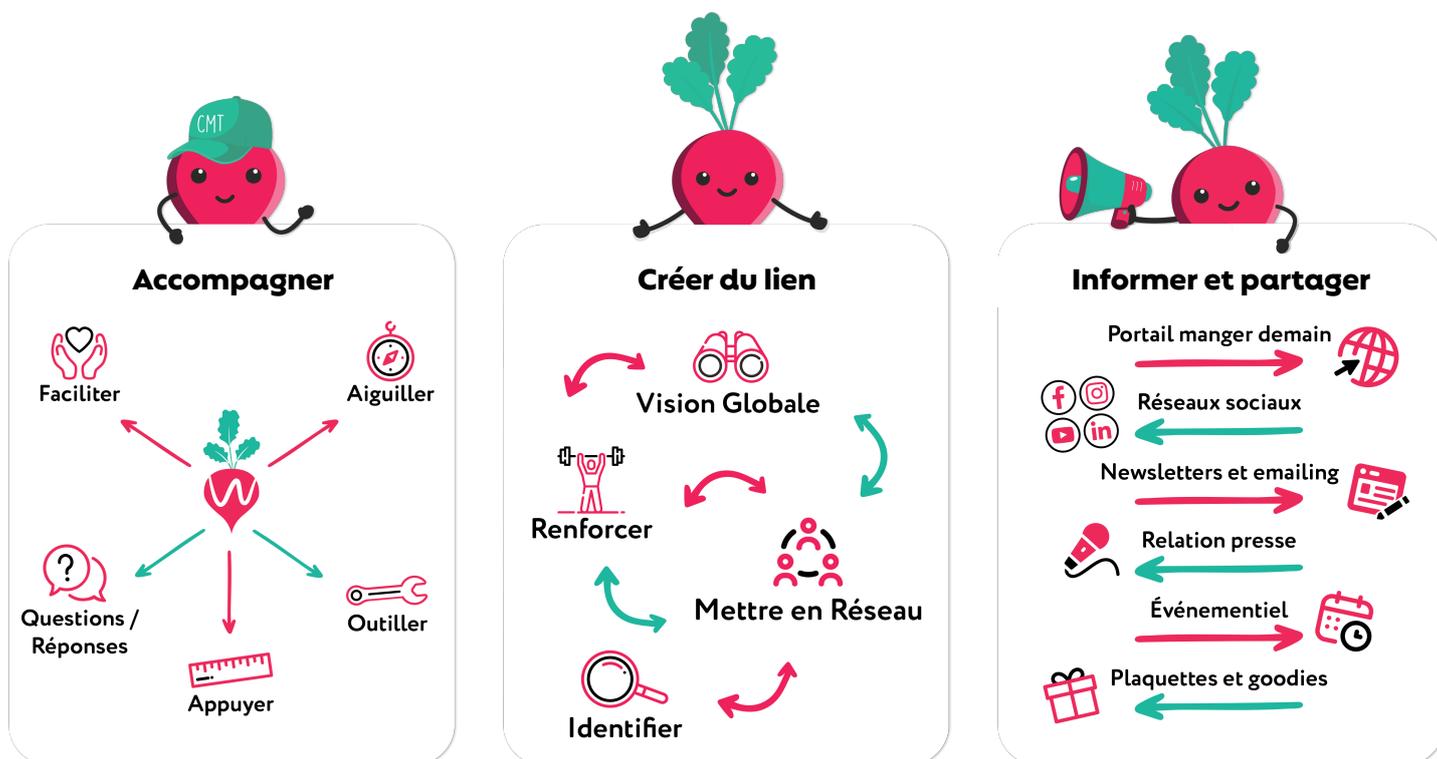
**Manger Demain**

## Une équipe opérationnelle dédiée à la transition alimentaire en Wallonie

### Qui sommes nous ?

La Cellule Manger Demain, créée en mai 2019, met en œuvre diverses actions soutenues par la Wallonie telles l'accompagnement des cantines vers **une alimentation durable**, la mise en cohérence de projets de **relocalisation alimentaire**, le soutien à l'émergence et à la structuration de **Conseils de Politique Alimentaire** ou encore la mise en place d'actions coups de pouce facilitant l'**accès à l'alimentation durable** pour tous·tes.

Pour créer un lien fort entre production et alimentation, la Cellule Manger Demain fait partie de l'**ASBL SOCOPRO**, aux côtés du Collège des Producteurs.



En Wallonie, **200.000 repas chauds** sont servis chaque jour en restauration collective. Un chiffre qui fait de ce secteur un enjeu majeur pour la transition du système alimentaire wallon : vu les quantités produites, la diversité des publics touchés, la capacité de diffusion du changement ou encore l'approche multidimensionnelle.

Afin de soutenir cette transition, promouvoir et développer l'alimentation durable au sein des cuisines de collectivités, la Wallonie a mis en place le Green Deal Cantines Durables. Il s'appuie sur les objectifs du Référentiel « **vers un système alimentaire durable en Wallonie** » et propose aux cantines 6 axes de travail :



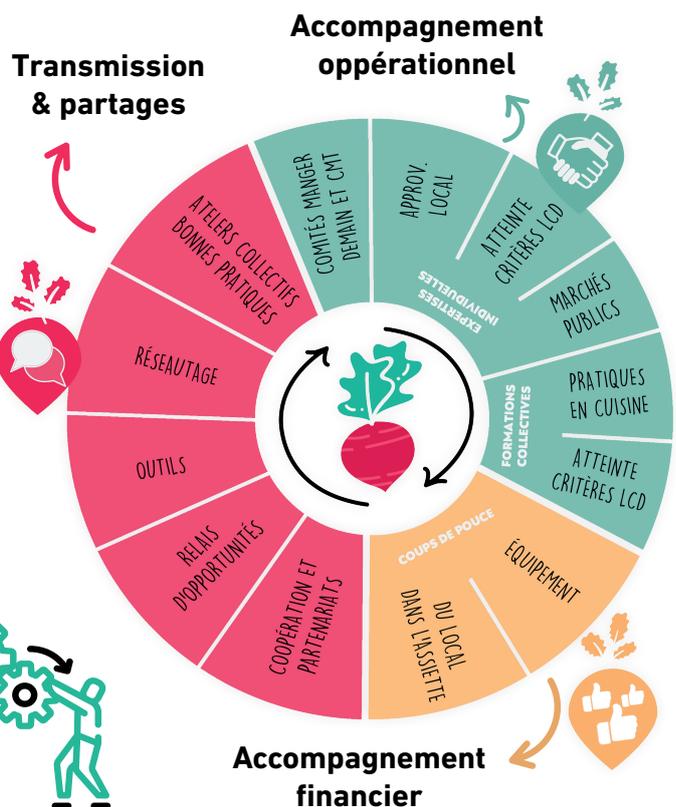
## Les cantines actrices de première ligne de la prévention santé

Grâce au rapport de la FAO, nous savons qu'environ 50% des coûts cachés de notre alimentation (externalités négatives) sont directement liés aux maladies causées par nos modes de consommation : Œuvrer pour des assiettes durables, c'est donc choisir d'investir à long terme en matière de soins de santé, de protection de l'environnement et de soutien d'une agriculture nourricière.



## Accompagnement

Pour atteindre les objectifs du Green Deal, les cantines bénéficient de **18 mois d'accompagnement** de la Cellule Manger Demain pour lever les freins rencontrés, par exemple via des expertises in situ, des formations collectives, l'appui d'un juriste sur les marchés publics ou encore via la diffusion des bonnes pratiques qui émergent de la communauté de signataires du projet. **Des coups de pouce financier** sont également proposés, notamment pour la relocalisation de l'assiette.



 [info@mangerdemain.be](mailto:info@mangerdemain.be)

 [www.mangerdemain.be](http://www.mangerdemain.be)

