

QUESTION ORALE DE MME PÉCRIAUX À MME TELLIER, MINISTRE DE L'ENVIRONNEMENT, DE LA NATURE, DE LA FORÊT, DE LA RURALITÉ ET DU BIEN-ÊTRE ANIMAL, SUR « LE GREEN DEAL CANTINES DURABLES »

M. le Président. - L'ordre du jour appelle la question orale de Mme Pécriaux à Mme Tellier, Ministre de l'Environnement, de la Nature, de la Forêt, de la Ruralité et du Bien-être animal, sur « le Green Deal Cantines durables ».

La parole est à Mme Pécriaux pour poser sa question.

Mme Pécriaux (PS). - Madame la Ministre, les cantines signataires, dans le cadre du Green Deal, auraient effectivement d'énormes difficultés à respecter les engagements du Green Deal. En effet, après enquête, la plupart des cantines utiliseraient des produits congelés, viandes, légumes, et de production industrielle.

Les petites cantines n'auraient pas les moyens de payer des produits locaux et durables, afin de respecter un prix plancher pour les repas proposés.

Les grandes marques, type Sodexo ou Compass, quant à elles, jugeraient que les petits producteurs manquent de constance ou produisent en quantités insuffisantes.

Il semblerait d'ailleurs que la plupart des cantines seraient fournies par ces deux géants de la restauration qui se targuent de faire prévaloir le local et le durable, alors qu'il ressort de l'enquête, menée par des journalistes, que moins de 50 % des produits utilisés par ces enseignes sont locaux et/ou régionaux, les produits ne seraient pas bio, et les contrôles manquants.

Lors de la commission du 12 novembre 2019, vous indiquiez que l'équipe opérationnelle du Green Deal était en place depuis juin 2019. Avez-vous eu un retour d'informations quant au suivi donné aux cantines signataires de ce Green Deal ?

Les signataires sont censés respecter la charte du durable et du local. Comment pouvez-vous nous assurer, vous assurer et, surtout, pour les personnes qui en bénéficient, du respect de ces conditions ?

L'émission de *Question à la Une* du 11 décembre avait mis en évidence les difficultés de la mise en pratique du système des cantines durables ; ce qui était assez interpellant et édifiant.

M. le Président. - La parole est à Mme la Ministre Tellier.

Mme Tellier, Ministre de l'Environnement, de la Nature, de la Forêt, de la Ruralité et du Bien-être animal. - Madame la Députée, les constats posés dans l'émission que vous citez sont précisément ceux qui ont motivé le choix de la restauration collective comme un axe prioritaire dans le cadre de la stratégie Manger Demain.

Le but du Green Deal et du prochain label Cantines durables, sur lequel je reviendrai, est justement de mobiliser les acteurs du secteur, afin d'augmenter l'aspect durable des repas proposés par les cantines.

Cela sera-t-il facile et rapide ? Certainement pas mais l'objectif est de montrer que c'est possible, tout en accompagnant les cantines en ce sens.

Actuellement, 125 cantines ont signé le Green Deal, 35 en janvier et 90 en mai dernier.

Par ailleurs, 100 nouveaux acteurs, dont environ un tiers de cantines, ont manifesté leur souhait de rejoindre le Green Deal. J'ai donc décidé d'organiser une troisième et dernière séance de signature du Green Deal, le 7 février prochain.

Après la signature, chaque cantine est invitée à communiquer ses engagements autour de six axes de travail :

- ☞ des produits locaux et de saison ;
- ☞ des produits respectueux de l'environnement ;
- ☞ des produits équitables ;
- ☞ des repas sains, équilibrés et savoureux ;
- ☞ la réduction du gaspillage alimentaire et des déchets ;
- ☞ l'inclusion sociale.

Pour rappel, ces engagements sont laissés au libre choix des cantines, tant dans leur nature que dans les objectifs précis à atteindre.

Dans un deuxième temps, les cantines sont contactées individuellement par l'organisme en charge de leur accompagnement. Cet accompagnement doit permettre d'aider la cantine à constituer son équipe de projet, de réaliser un audit, d'élaborer un plan d'actions et d'en accompagner la mise en œuvre.

L'ensemble des cantines signataires ayant remis leurs engagements ont été ou seront contactées d'ici fin janvier 2020.

Actuellement, une dizaine de visites d'audit ont été effectuées, une dizaine d'autres sont planifiées. Les autres suivront donc en février et en mars.

Le Green Deal est basé sur un engagement volontaire des acteurs limité aux actions et objectifs définis par leurs soins, dans le cadre commun fixé.

Il leur est demandé de fournir une feuille de route annuelle décrivant les avancées enregistrées vis-à-vis des engagements pris et de communiquer auprès des consommateurs, mais aucun contrôle externe n'est prévu dans le cadre du Green Deal actuel.

En complément du Green Deal, comme prévu dans la stratégie « Manger demain », un label « Cantine durable », fruit d'un travail de plusieurs mois basé sur une large consultation des acteurs du secteur, sera lancé officiellement lors de l'événement du 7 février prochain.

Le Green Deal constitue donc une première mobilisation des cantines, qui pourront ensuite utilement être préparées à l'obtention du label.

Pour obtenir et conserver le label « Cantine durable », les cantines devront obligatoirement respecter une série de critères prédéfinis couvrant les différentes dimensions sous-jacentes à un système alimentaire durable. Avant l'octroi du label et durant toute sa validité, le respect de ces critères sera vérifié et contrôlé par un organisme indépendant. Les cantines labellisées pourront alors se prévaloir d'une reconnaissance officielle.

On est donc vraiment dans des réflexions et des approches tout à fait différentes : l'une incitative, l'autre avec un label contrôlé par un organisme indépendant, mais qui peuvent être complémentaires, dans le cadre d'une démarche globale sur l'alimentation durable.

M. le Président. - La parole est à Mme Pécriaux.

Mme Pécriaux (PS). - Madame la Ministre, malheureusement, tous les citoyens et toutes les citoyennes ne sont pas autour de cette table et n'ont pas nécessairement connaissance de toutes les informations que vous venez de me donner dans la réponse à ma question sur la mise en place et la mise en pratique de ce système de cantines durables.

Je pense qu'il serait important de communiquer au maximum et de vulgariser l'information parce que, quand on regarde, comme un citoyen lambda, l'émission *Questions à la Une*, on a le sentiment que c'est déjà un échec avant même que ce soit commencé. C'est tout à fait regrettable pour un processus aussi important, pour une valorisation des produits locaux, pour les cantines dites « durables » et surtout - et je reviens toujours là-dessus - pour la santé de nos jeunes Wallons et nos jeunes Wallonnes et aussi de nos aînés et de nous-mêmes.

Je pense que cette vulgarisation devrait être faite. Il s'agirait peut-être de profiter du 7 février pour pouvoir rebondir, de manière constructive, sur le sujet.