

Semaine
du Commerce
Équitable

7-18 octobre
2026

Part II

Sweet Revolution

Fairtrade, bio et local : le trio parfait
pour profiter à fond



**C'est quoi la
Sweet Revolution ?**

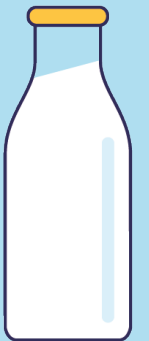
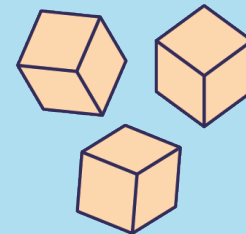
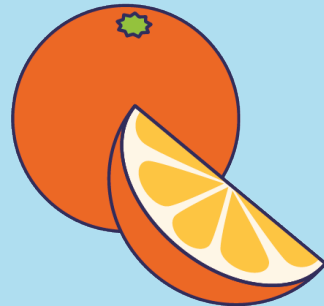
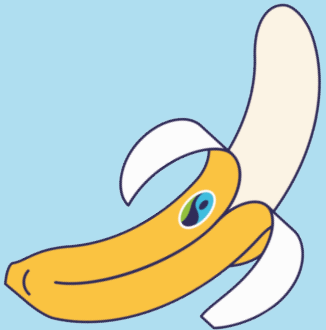
Contexte de la Sweet Revolution

- Campagne pour la Semaine du Commerce Équitable (7-18 octobre)
- Fairtrade Belgium & Communes du Commerce Équitable (Bruxelles + Wallonie) & Faire Gemeenten (Flandre)
- Mise en valeur des produits équitables, écologiques et locaux



Pourquoi la Sweet Revolution ?

- Révolution douce : il ne faut pas forcément prendre des décisions radicales pour faire la différence
- Opter pour le commerce équitable et la production écologique
- Les produits du commerce équitable sont souvent sucrés (chocolat, bananes) et utilisés avec les desserts (café, thé)



**Retour sur l'édition
précédente**

Chiffres importants

€827K de valeur médiatique

La moitié de la valeur médiatique sur toute la période, avec presque 100 articles

390 livres de recettes téléchargés

140 de plus que ce qu'on avait espéré

101 communes participantes

Dont 22 communes du commerce équitable

25 recettes reçues

Exemples de participant.e.s



Votre feedback

- Ouvrir les inscriptions plus tôt afin que vous ayez suffisamment de temps pour contacter les écoles et autres partenaires locaux
- Site web
 - En ligne plus tôt
 - Plus d'activités sur le site web → redirection vers le site web de la commune
- Plus de matériel de communication
- Actions visant à impliquer les écoles et les enfants
- Organiser un concours pour soumettre des recettes
- Livrer le matériel imprimé plus tôt
- Toolkit germanophone
- Renforcement de la collaboration avec les campagnes Oxfam et Enabel

Objectifs de la Sweet Revolution

Objectifs

1. Couverture médiatique
 - Communiqué de presse général et par commune
2. Sensibiliser les citoyen·ne·s
 - Campagne digitale payée
 - Toolkit pour communiquer sur vos canaux
3. Activer les citoyen·ne·s
 - Call to action vers le site web
 - Activités
 - Concours



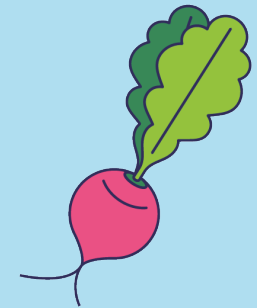
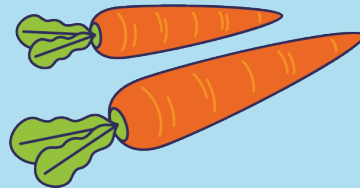
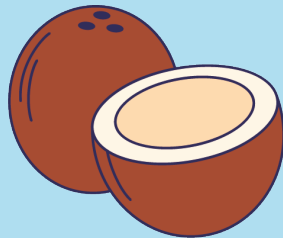
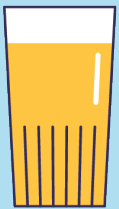
Concours de projets Enabel

- Appel à projets pour des activités pendant la Semaine du Commerce Équitable
- Gagnez 4 000 € supplémentaires pour financer votre activité
- Les activités Sweet Revolution innovantes pour votre commune équitable ont une chance d'être sélectionnées
- Le projet est ouvert aux ASBL, associations de jeunesse ou sportives, centres culturels, écoles, administrations locales, etc.
- Deadline : 20 avril 2026
- Plus d'info :
<https://semaineducommerceequitable.be/2026/02/09/participez-au-concours-de-projets-de-la-semaine-du-commerce-equitable-2026/>

**Votre engagement en
tant que Commune du
Commerce Equitable**

Pourquoi est-ce important de participer ?

- Critère 1 & 5 : sensibilisation des habitant·e·s + communication
 - Vous renforcez le lien entre la solidarité mondiale et l'engagement local
 - Vous renforcez l'identité équitable de votre commune
- Critère 2 & 3 : partenariats
 - Vous augmentez l'implication de vos citoyen·ne·s et vous les incitez à faire des choix durables
- Critère 1 & 6 : faire des choix écologiques et équitables
 - Vous inspirez vos habitant·e·s à faire des choix durables



De quelle manière pouvez-vous vous engager en tant que Commune du Commerce Équitable ?



Menu 1 : Small

- Communication



Menu 2 : Medium

- Communication
- Activation



Menu 3 : Large

- Communication
- Activation
- Organisation

Menu 1 : communication

- Communication à travers ses propres canaux (site web, bulletin communal, réseaux sociaux)
- Appel à l'action pour s'inscrire et télécharger notre livre de recettes
- Toolkit de communication
- Idée supplémentaire : à la recherche de recettes locales (recette secrète du meilleur tiramisu de la commune, dessert local typique, etc.)

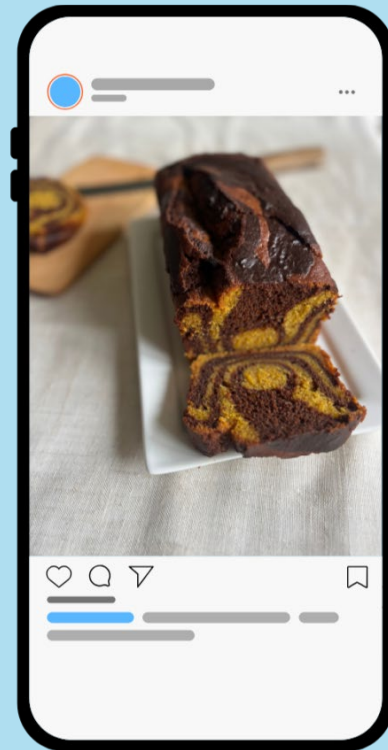




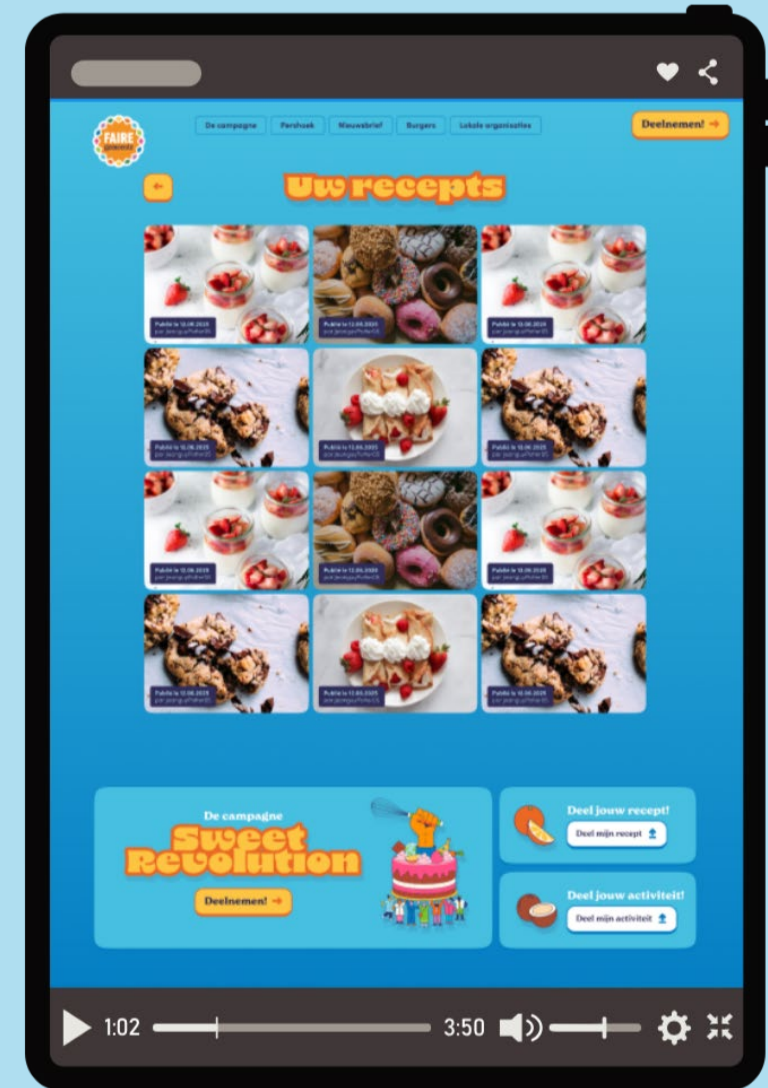
Menu 2 : activation

- Concours de desserts : invitez vos habitant·e·s à partager leurs recettes
- Kit de communication
- Collaboration avec des partenaires locaux





#SweetRevolution



Menu 3 : organisation

- Organisation d'une activité locale
 - Concours de cuisine
 - Le plus long buffet de desserts
 - Pop-up Sweet Revolution
 - Picknick Plein Public
 - Action de coloriage
- Organiser une activité soi-même ou en coopération avec des partenaires locaux
- Feuille de route pour 5 actions



Concours de desserts

But de l'action

Organisez un concours de desserts créatifs et interactifs en utilisant des ingrédients équitables, bio et locaux.

Retroplanning

Deadline	Responsable	Tâche	Matériel
2-4 mois avant	Responsable de projet	Fixer une date	
2-4 mois avant	Responsable de projet	Choisir un endroit	Critères de localisation
2-3 mois avant	Communication	Envoi d'un appel aux participant-e-s par e-mail	Template e-mail
2-3 mois avant	Communication	Post réseaux sociaux pour appel aux participant-e-s + public	Template Canva
1-2 mois avant	Communication	Article sur le site web pour l'annonce de l'événement + appel au public	Template article
3-5 semaines avant	Communication	Post réseaux sociaux reminder pour appel à participant-e-s + public	Template Canva
1-3 semaines avant	Responsable de projet	Faire appel à un-e photographe	
1-2 semaines avant	Communication	Clôture des inscriptions pour les participant-e-s	
1-2 semaines avant	Communication	Clôture des inscriptions pour le public	
1-2 semaines avant	Responsable de projet	Briefing des participant-e-s	Règlement du concours
1-2 semaines avant	Communication	Post réseaux sociaux annonce des participant-e-s	Template Canva
1-2 semaines avant	Logistique	Rassembler le matériel	Checklist matériel
2-5 jours avant	Logistique	Acheter les ingrédients	Checklist ingrédients
Jour J	Bénévoles + Responsable de projet	Aménagement d'îlots de cuisine et briefing	Checklist aménagement
Jour J	Communication	Faire des photos et vidéos	
Jour J	Communication	Publier des stories	
Jour J	Responsable de projet	Annonce du/de la gagnant-e et remise des prix	Prix
1-5 jours après	Communication	Post réseaux sociaux annonce du/de la gagnant-e	Template Canva

Fournitures et besoins

Critères de localisation

- Exemples
 - » Classe de cuisine
 - » École de cuisine
 - » Cantine d'école
- 1 îlot de cuisine par participant-e
- Suffisamment d'espace de travail par participant-e
- De préférence assez d'ustensiles de cuisine
 - » Plaque de cuisson
 - » Four
 - » Réfrigérateur
 - » Congélateur
 - » Casseroles et poêles
 - » Batteur électrique
 - » Moules à pâtisserie et à gâteaux
 - » Bols à mélanger
 - » Assiettes et couverts pour le service
 - » Balances
 - » Tasses à mesurer
 - » Cuillères, spatules, fouets, louches
 - » ...

Règlement du concours

CONCEPT

Tou-te-s les participant-e-s reçoivent la mission de réaliser le même dessert dans un temps imparti. Le résultat est évalué par un jury.

EXEMPLES DE CONCEPTS DE CONCOURS :

- Épreuve technique
- Recette identique pour tou-te-s
- Thème imposé
- Revisiter un classique

RÈGLES DU JEU

- Chaque participant-e prépare un dessert individuellement.
- Les participant-e-s disposent de [par exemple 90 minutes] pour réaliser leur dessert.
- L'utilisation du téléphone portable est interdite pendant l'épreuve.

- Le jury évalue :
 - Le goût (40 %)
 - La présentation (30 %)
 - La réalisation technique (30 %)
- Le/la gagnant-e remporte un prix.

CHECKLIST MATÉRIEL

- 1 tablier par participant-e
- Compte à rebours, minuterie, ...
- Matériel de cuisine nécessaire à la réalisation du dessert
- Papier sulfurisé
- Serviettes de cuisine
- Gants de cuisine contre la chaleur
- Détergent pour lave-vaisselle
- Savon pour les mains

CHECKLIST INGRÉDIENTS

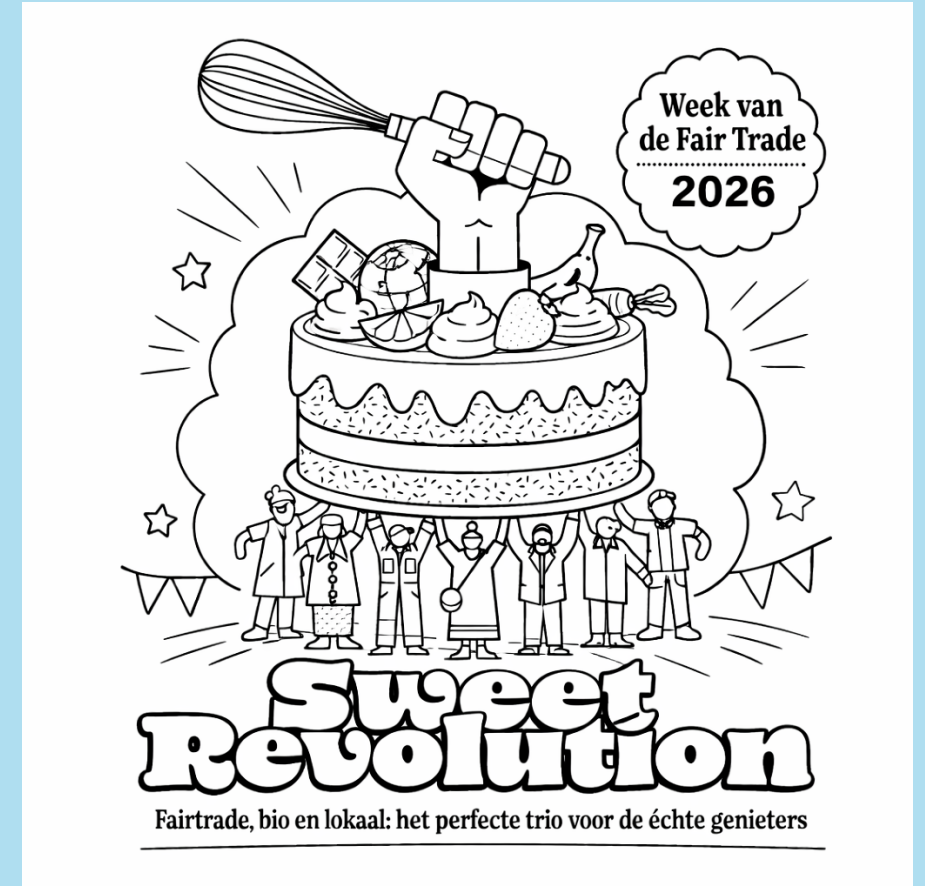
- Basiques
 - » Sucre (brun, blanc, impalpable)
 - » Œufs (assez !)
 - » Farine (fermentante et normale)
 - » Levure chimique, bicarbonate en levure fraîche
 - » Beurre
 - » Extrait de vanille
 - » Huile
- Ingrédients spécifiques à la recette

CHECKLIST AMÉNAGEMENT

- Placer les tables/îlots de cuisson
- Installer le matériel par îlot
- Fournir les ingrédients par îlot
- Préparer les tabliers
- Photographe au poste
- Préparer le prix
- Imprimer le règlement du concours

Nouveau ! Coloriage & stickers

- Appel aux enfants pour participer
- Via les écoles, les mouvements de jeunesse, le journal communal, etc.
- Dans le cadre d'autres actions
- À remettre à l'administration locale ou à accrocher à la fenêtre de leur maison
- Chaque participant·e recevra une feuille d'autocollants en récompense
- Autocollants à coller sur sa boîte à tartines, son ordinateur, son vélo, etc.
- Un concours supplémentaire peut être organisé en parallèle



Nouveau !

Picknick Plein Public à la Sweet Revolution

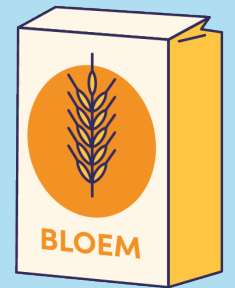
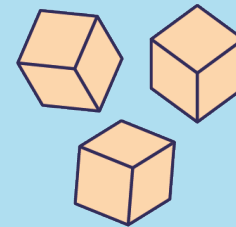
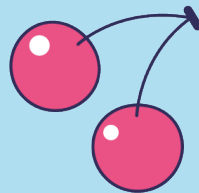
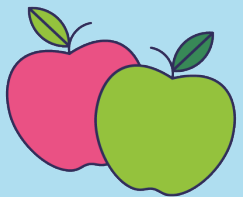
- Action de Broederlijk Delen
- Traduction de la feuille de route
- L'alimentation durable en pratique
- Collaboration avec les commerçant·e·s, associations, organisations locales, etc.
- Ambiance et convivialité !



Toolkit de communication

Que contient le toolkit ?

- Vous avez le choix entre le Menu Small, Medium et Large
- Feuilles de route, textes et visuels personnalisés par menu
- Templates de visuels sur Canva et InDesign
- Retroplanning pour la communication avec des liens vers les templates et les visuels
- Fiche avec plus d'information, liens nécessaires et contacts

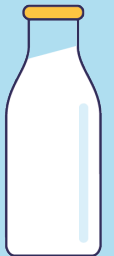
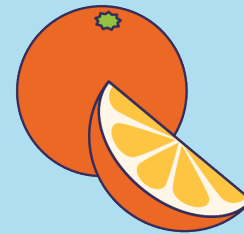
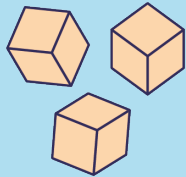
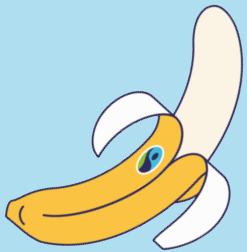


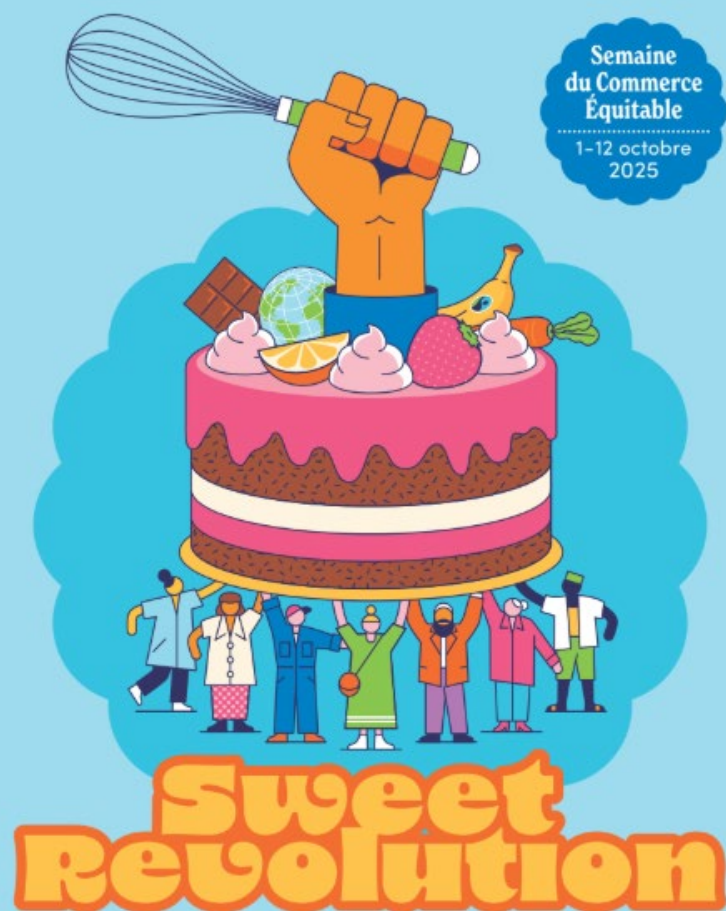
Lien vers le toolkit de communication

<https://drive.google.com/drive/folders/1i0jLc66VZkjt-hoOll3U-ARbjc2OpKjX?usp=sharing>

Matériel imprimé

- Kit de base
 - 5 affiches
 - 50 folders
 - Porte-brochures (en option)
 - Feuilles d'autocollants
- N'oubliez pas vos partenaires locaux !
- Veuillez indiquer une adresse où la livraison est possible pendant les heures d'ouverture





Fairtrade, bio et local : le trio parfait pour profiter à fond



Crée, savoure et partage tes desserts
qui font la différence !
Participe sur sweetrevolution.be →



Fairtrade, bio et local :
le trio parfait pour profiter à fond

Sweet Revolution

Sweet Revolution est une initiative de Fairtrade Belgium et des Communes du Commerce Équitable. Pendant la Semaine du Commerce Équitable, nous invitons tout le monde à préparer de délicieux desserts à partir d'ingrédients équitables et durables, tels que le chocolat, le café et les bananes Fairtrade, combinés à des produits locaux tels que des produits laitiers provenant de fermes du coin, de la farine de moulins belges et des fruits et légumes bio et de saison.

Comment participer ?

Du 1^{er} au 12 octobre, tu peux participer de la manière qui te convient le mieux :

- Partage ton dessert préféré avec des ingrédients Fairtrade, bio et locaux.
- Rejoins une activité au sein de ta commune ou d'une organisation locale.
- Participe depuis ta propre cuisine et découvre nos délicieuses recettes.

Que tu sois un-e pâtissier-e enthousiaste ou que tu veuilles simplement essayer quelque chose de nouveau : ton action compte !



→ Participe sur sweetrevolution.be



Belgium
partenaire de développement

Cake

aux pommes et au chocolat

Ingédients (pour 8 personnes)

- 6 pommes
- 3 œufs
- 30 g d'huile d'olive
- 100 g de lait
- 80 g de sucre roux
- 10 g de sucre vanillé
- 120 g de farine
- 10 g de levure chimique
- le jus d'un demi citron
- 100 g de chocolat noir

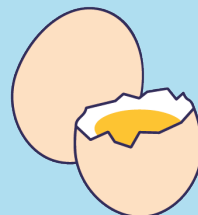
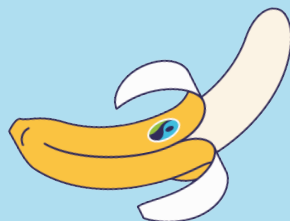
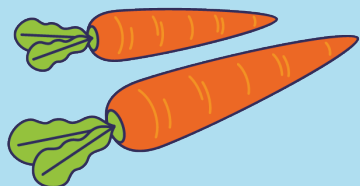
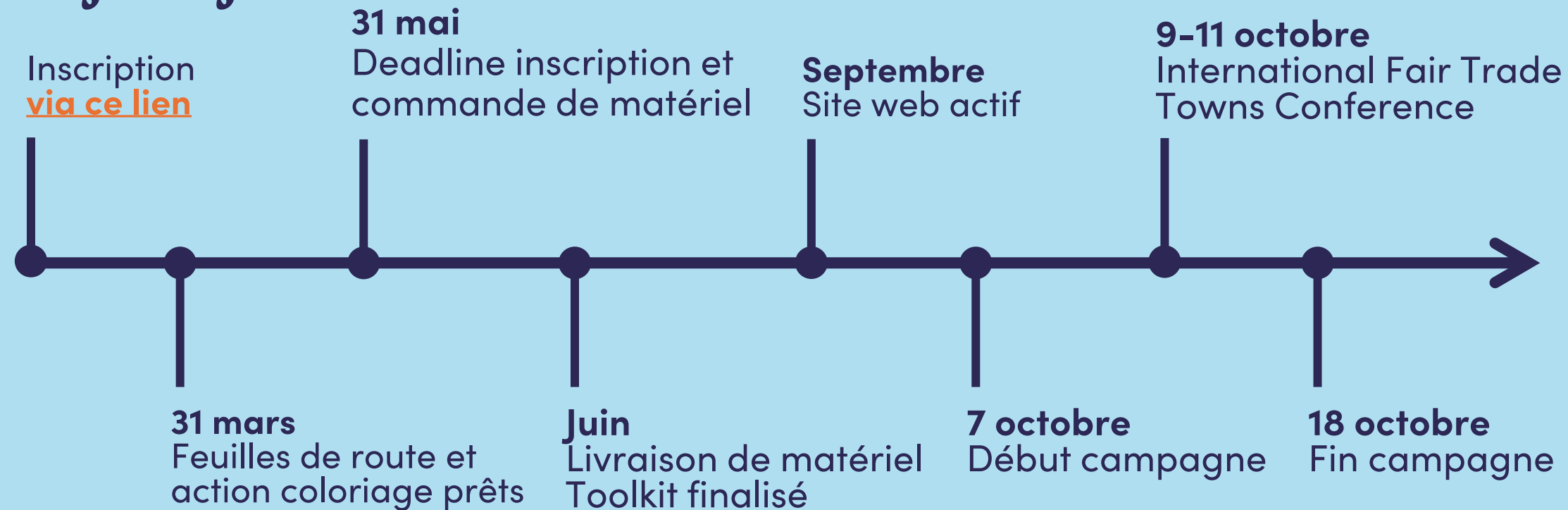


Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C. Recouvrir un moule rectangulaire de papier cuisson.
2. Éplucher les pommes, les couper en deux, retirer le trognon et les couper en fines lamelles à l'aide d'une mandoline.
3. Mettre les tranches de pommes dans un saladier avec un peu de jus de citron et réserver.
4. Battre les œufs avec l'huile, le lait, le sucre et le sucre vanillé dans un autre bol jusqu'à obtention d'une texture mousseuse.
5. Ajouter le chocolat fondu et mélanger jusqu'à incorporation complète.
6. Ajouter la farine et la levure et continuer à mélanger avec le fouet jusqu'à obtention d'une pâte lisse et sans grumeaux.
7. Verser la pâte sur les tranches de pommes et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule pour éviter de casser les morceaux de pommes.
8. Répartir le mélange dans le moule.
9. Enfourner pendant environ 1 heure. Si la croûte devient trop brune après 30-40 minutes, la recouvrir de papier aluminium pour le reste du temps de cuisson.
10. Laisser refroidir complètement le gâteau dans le moule. Couper ensuite le gâteau en fines tranches.

Les prochaines étapes

Tijdslijn



Des questions ?

Questions générales

- Caroline Laroye
 - caroline.laroye@mdmoxfam.be

Questions sur le toolkit

- Clara Delucis
 - clara@fairtradebelgium.be

