

Compte-rendu du 26/02/2019

Atelier « accompagnement des cantines »

Sujets d'échange :

- prise de connaissance des projets d'accompagnement en cours
- prise de connaissance des expertises disponibles
- diagnostic des besoins d'accompagnement des cantines
- réflexion sur les interconnexions et complémentarités entre les différentes expertises disponibles

Résultats à atteindre :

- définition d'une liste des thèmes de formation/d'accompagnement des cantines
- vue d'ensemble sur la répartition des rôles des différents facilitateurs
- proposition d'un plan d'action à mettre en œuvre pour l'accompagnement des cantines signataires

Public cible : Cantines-facilitateur-autorités politiques

Date - heure : 26 février à 9h30

Lieu : Créagora - rue de Fernelmont 40-42, 5020 Namur

Influence Végétale

Sylvie Deschampheleire dirige l'asbl « Influence végétale ». Ses activités ont commencé en 2013. Son but est de travailler sur la volonté de faire évoluer les habitudes alimentaires avec les citoyens et les restaurants. L'asbl a ensuite été contactée par les écoles dont la demande fut exponentielle. Ils se sont donc focalisés sur les écoles et ont commencé à travailler avec une trentaine d'entre elles. En 2017, un pool pilote est mis en place, il est composé de dix écoles fondamentales accompagnées par une méthode développée au fil du temps. Elles sont en phase de finalisation et un autre pool de dix écoles a été créé.

Parallèlement à cela, des actions ont été développées avec des écoles secondaires et des projets pilotes avec des écoles supérieures. Mais l'asbl est débordée par la demande. C'est alors qu'un choix s'est imposé : soit l'asbl, basée à Fernelmont, devait grossir et se délocaliser dans le sud de Luxembourg ; soit on raisonnait de manière logique par rapport à l'impact des déplacements, et l'on dupliquait la méthode sur l'ensemble des communes et l'ensemble des provinces. La réflexion a été initiée avec un collectif. Des rencontres ont été organisées avec tout un tas de partenaires sur l'ensemble des provinces. Leurs routes se sont croisées de manière organique, il n'y a pas eu d'appel ou autres. Une des particularités du collectif est qu'il émane de la réalité du terrain, les partenaires étant ancrés sur la réalité de leur territoire.

La méthode est le fruit du travail de terrain, pérenne et systémique, avec l'ensemble des acteurs, du PO au personnel de services, aux cuisiniers, aux maraîchers afin de mettre en place des cantines durables.

Ils ont leur propre définition de l'alimentation durable, leurs propres valeurs afin d'introduire des ingrédients porteurs de vie, c'est-à-dire :

- produits dans la logique de l'agriculture bio et labellisés - ou non si on connaît le producteur - sans traitement nocif,
- le plus local possible : le local vient en seconde position parce qu'on évolue dans un contexte éducatif et ce qui prime, c'est la santé des jeunes, la qualité intrinsèque des aliments d'abord et à prix juste,
- plus de végétal : le but n'est pas de favoriser l'alimentation végétarienne mais de proposer une assiette équilibrée entre les produits d'origine végétale et animale afin de développer des nouveaux types de menus.

Pourquoi le collectif s'est-il développé ?

Pour des raisons essentielles :

- pour répondre à la demande,
- pour faire exister le métier de développement de cantines durables qui est un métier systémique,
- Il s'agit de redévelopper des mécanismes. C'est un nouveau métier de la transition écologique que nous voulons faire reconnaître et que nous estimons nécessaire,
- l'accompagnement individuel → les cantines en sont demandeuses → 2 ans,
- accompagnement conséquent.

L'objectif

Démontrer qu'il est possible de faire une alimentation de qualité accessible à tous, ce qui implique d'avoir des indicateurs.

Une cellule dans chaque province (sauf BW – contacts mais pas encore de cellule). Une cellule contient au minimum 1 ETP dédié de manière professionnelle au développement des cantines durables.

Biowallonie

C'est une asbl qui s'occupe de l'encadrement du secteur bio en Wallonie. Les producteurs, les transformateurs, les distributeurs ainsi que les points de vente, avec un axe privilégié pour les producteurs. Mais également un pôle Alimentation Durable avec une équipe qui travaille à l'accompagnement des collectivités dans leur transition vers une alimentation plus durable. En avril, trois personnes renforceront l'équipe en matière d'accompagnement.

L'approche de Biowallonie est complémentaire à celle d'Influence Végétale. Une approche systémique de l'alimentation durable sur différents axes qui permettent de la développer au niveau des collectivités :

- axe institutionnel : direction au sens large,
- axe professionnel : qui touche le personnel de cuisine et de service,
- axe pédagogique : qui touche aux apprentissages des enfants et des valeurs de l'alimentation durable.

Au niveau de Biowallonie, on se concentre essentiellement sur l'axe professionnel. Même si certains éléments sont liés à l'axe institutionnel et que quelques outils sont livrés aux enseignants afin de communiquer avec les enfants.

L'approche proposée par Biowallonie est donc différente de celle proposée par Influence Végétale. Les formations qu'elle organise sont plus courtes (pas sur deux ans), et visent essentiellement à introduire l'alimentation durable au sein des collectivités.

Concrètement, il y a :

- une prise de connaissance,
- un état des lieux de l'établissement,
- une journée théorique au cours de laquelle l'alimentation durable est définie et expliquée. On sonde les connaissances des personnes en la matière et l'on définit ce qu'elles veulent pour leur institution. Ensuite, un plan d'action est établi afin d'examiner pratiquement la manière dont ils peuvent passer à une alimentation durable au sein de leur établissement. Diverses approches sont proposées selon les problématiques que l'institution rencontre pour arriver à une alimentation durable au sein de leur collectivité. Des ateliers pratiques sont également proposés afin d'expérimenter l'alimentation durable en fonction des demandes de l'établissement.

Au niveau des financements, ils proviennent principalement de la Région Wallonne, de certaines Provinces, de la Région bruxelloise en collaboration avec Bruxelles environnement ; que nous avons accompagné pour la réalisation du label Goodfood.

Deux freins sur lesquels il est nécessaire de travailler au niveau de l'alimentation durable:

- les marchés publics : il est compliqué d'avoir du local avec la réglementation qui est d'application. Travailler sur cette thématique permettrait de lever des obstacles au niveau des producteurs, des transformateurs mais également des collectivités,
- la logistique : complexité d'acheminement des productions primaires ou, déjà transformées, à une échelle locale ou familiale vers des collectivités.

Définition AD ?

Au niveau de l'aspect économique, on veille à ce que cela soit rentable et permette de valoriser le travail des producteurs et transformateurs ainsi que tous les maillons de la chaîne.

Au niveau environnement social, on a une spécificité bio mais également la longueur des transports et d'autres critères environnementaux.

TCO service/Cuisine des champs

TCO Service est une société de restauration principalement active dans le milieu scolaire et des crèches. Ils gèrent 17 cuisines où 15 000 repas sont produits par jour - repas décentralisés.

L'histoire de TCO a démarré en 2002 dans les cantines scolaires d'Ottignies-Louvain-La-Neuve. La commune souhaitait mettre en avant le végétal en proposant davantage de légumes dans ses repas scolaires et plus de fruits en dessert. Objectif novateur à l'époque : diminuer la consommation de viande.

Le projet était parfait sur papier mais, en pratique, il fallait informer les gens de son existence. Il ne suffit pas de faire des repas « de qualité », il faut informer et former toutes les parties prenantes.

Le PO a demandé de réaliser des animations dans les écoles. TCO a donc engagé des diététiciennes pour initier les enfants à l'éducation au goût, la pyramide alimentaire, etc.

Au fur et à mesure, TCO a développé un aspect d'information pour expliquer le projet, et de formation de toutes les parties prenantes à savoir : les parents, les enfants, les directions d'école ainsi que les personnes qui servent les enfants. Une série de formations ont également été créées pour le personnel de service.

Collaboration avec Biowallonie et Influence Végétale.

Proxial

C'est une démarche d'alimentation durable à destination des établissements scolaires de l'enseignement provincial en Hainaut.

Actuellement, Proxial est active dans 25 établissements avec une vingtaine de cantines. Pour les établissements sans cantines auto-gérées, il y a des sections qui traitent de l'alimentation, ce qui a permis à Proxial d'être présente un peu partout.

Tout a démarré en 2013 lorsque la demande d'établir un état des lieux sur l'alimentation dans les écoles a été formulée. En collaboration avec un collègue, travaillant sur la mise en place des agendas 21 scolaires, qui sont des formules de management du développement durable, ils se sont présentés dans toutes les écoles. Il s'est avéré que l'état de l'alimentation était désastreux. Aussi, la décision a été prise de garder les agendas 21 scolaires qui sont des structures solides. Travailler en collaboration pouvait donner quelque chose d'intéressant parce que les établissements qui s'engagent dans Proxial, qui apporte l'aspect alimentation, peuvent se voir labelliser « agenda 21 scolaire ».

En termes de singularité, il n'y a aucune obligation d'adhérer au projet. Toutes les écoles qui s'engagent le font parce qu'elles le veulent vraiment et doivent travailler sur fonds propres. Cet élément est important parce que les projets tributaires de subsides tombaient à l'eau une fois les subsides écoulés. Ce n'est pas une chose facile puisque les prix sont imposés par rapport au repas et qu'il faut, malgré cela, aller vers une alimentation plus durable.

Dès le départ, Proxial a mis en place un réseau avec divers partenaires. Actuellement, Proxial travaille avec une dizaine de partenaires dont :

- **Biowallonie** (depuis 2014) : ayant pour mission la réalisation d'audits dans chacune des cuisines qui entre dans la démarche et, sur base de ceux-ci, la mise en place d'un plan de formation de 5 jours complets à destination du personnel de cuisine. Ce dernier élément était novateur à l'époque. Ces journées sont constituées d'une partie pratique à destination des cuisiniers, et parfois des professeurs d'atelier, lorsque cela s'avère possible compte tenu de la limite de 20 participants. Ainsi que d'une partie théorique qui se déroule en plénière et à laquelle les enseignants ont la possibilité de participer,
- **L'observatoire de la santé du Hainaut** qui assiste Proxial sur deux volets :
 - o la sensibilisation : plateforme de rencontre collaborative qui donne l'occasion aux gestionnaires et cuisiniers de se rencontrer, à raison de deux fois par an, et d'échanger sur des problématiques qui leur sont communes,
 - o le regard sur l'offre alimentaire avec le service diététique.
- **Hainaut Développement** : mise en place des circuits courts de proximité avec les approvisionnements locaux.

Méthode

- 1) Rencontre avec les directions, le personnel de cuisine, les gestionnaires, les régies, etc. Ils essaient de rencontrer toutes les personnes ayant un pouvoir décisionnel au sein de l'établissement et ils proposent de **signer une charte d'engagement**. Cette charte est valable pour 3 ans. En sachant que les agendas 21 scolaires vont dans le sens d'une démarche continue, les choses commencent mais ne se terminent, en principe, pas.
- 2) Une fois que la charte est signée, ils réalisent des **audits dans les établissements**. Des questions sont posées quant aux souhaits mais également quant aux personnes susceptibles de les rejoindre et de devenir actives dans la démarche.
- 3) Sur base de l'identité de ces personnes, un **comité de pilotage** est mis en place dans l'établissement. Direction, chef d'atelier, professeurs intéressés, parents, élèves et régies, gestionnaires de cuisines et cuisines. Auparavant, il n'y avait pas de lien entre les différentes parties prenantes. Un des objectifs du comité de pilotage est donc de recréer du lien à l'intérieur des établissements.
- 4) Ce comité va décider du **plan d'action** que l'école veut mettre en place. On peut être actif sur diverses thématiques mais il faut prioriser. Pour ce faire, Proxial a développé

un outil qui s'appelle « se mettre à table ». Une fois que les priorités ont été définies, elles vont être actées dans le plan d'action avec la manière et les moyens mis en place. En fin d'année scolaire, un bilan est établi sur base de ce plan d'action.

Les freins et leviers

En termes de leviers, Proxial bénéficie de l'appui des organismes provinciaux. La motivation est un levier important.

En termes de freins, le cadre relationnel est important, s'il y a des divergences d'opinion, le processus s'en trouve ralenti.

Un autre frein est le poids des marchés publics. Proxial avait le souhait de mettre en place des centrales d'achat pour permettre aux petits producteurs de déposer leurs productions et de les redistribuer ensuite vers les collectivités. Les producteurs étant confrontés à des soucis logistiques, les centrales d'achats auraient permis de faire le lien entre les producteurs locaux et les collectivités. Toutefois, pour des raisons économiques, l'enseignement ne pouvait mettre cela en place. Néanmoins, le principe de la centrale d'achat ou de la coopérative reste un levier en matière d'approvisionnement local.

Sur le plan pédagogique, des notions de développement durable ont été intégrées dans les cours et validées par plusieurs inspecteurs.

Formation ? En journée pendant la semaine.

N'y a-t-il que des enseignants ou uniquement des cuisiniers dans le comité de pilotage?

Le but du comité est de mettre en communication, de recréer du lien entre deux mondes qui se côtoient mais ne se parlent pas. Un des soucis est souvent la communication, il faut donc agir sur ce frein.

Province de Namur - Nanou Carels

Même logique que Proxial.

Ils ont commencé à travailler sur les marchés publics pour insérer des clauses d'alimentation durable dans les marchés publics de fourniture. Ensuite, des réunions avec les 5 écoles secondaires concernées, des réunions plénières avec les directeurs d'écoles, les gestionnaires, les chefs de cuisines. Pendant plusieurs années, différentes réunions en plénière ont eu lieu pour partager une vision commune de l'alimentation durable et définir des comités de pilotage spécifiques à chaque école. Ces comités sont constitués du PO. La direction est pareille que chez Proxial et la cellule environnement de la province. Définition d'un plan d'action dans chaque école, trop gourmand car centaines d'actions déclinées, sur 6 objectifs :

- l'approvisionnement,
- la cuisine,
- le service,

- le travail sur les déchets et gaspillages alimentaires,
- la sensibilisation,
- gouvernance : concertation, communication, évaluation des actions.

Différents opérateurs interviennent. Ces intervenants sont appelés « Facilitateurs », dans le cadre du Green Deal.

Ce qui est important, c'est de créer un pôle de ressources vives et d'identifier les ressources de l'école ; d'intégrer le concept d'alimentation durable de manière à pérenniser tout ce qui est de l'ordre de la sensibilisation, de l'éducation, de l'information et qui va toucher les professeurs, les élèves, les directeurs, etc. Sinon on se retrouve toujours dans du one-shot : on ouvre un atelier, ensuite un autre et encore un autre. Il y a un moment où la question de l'appropriation et de l'autonomie se pose.

Identifications des besoins des cantines

1. Habitude des adolescents à manger un repas chaud

Les adolescents ne consomment pas de la même manière que les enfants. C'est une difficulté dans le secondaire. Les adolescents ont perdu l'habitude de manger des repas chauds à midi. Ce qui fonctionne en termes de repas chez les élèves, ce sont les wraps, les paninis, etc. Les adolescents ne sont pas demandeurs de se ré-assoir à table pour manger un repas chaud.

2. La diversité de l'offre alimentaire

Parallèlement à la problématique des repas chauds chez les adolescents, il y a celle de la diversité de l'offre alimentaire qui s'est construite autour des écoles. C'est donc difficile d'offrir une alimentation de qualité, qui est plus chère et avec un choix plus restreint que ce que l'on peut trouver à l'extérieur. Pour pallier à cela, il faut tenter de s'adapter à la demande.

Animation dans les écoles – Influence Végétale

Exemple du cas de l'école supérieur HELMO qui comprend 3.000 étudiants.

Le projet mené avec 4 partenaires principaux :

- la ceinture alimentaire liégeoise,
- Influence Végétale,
- le centre d'insertion socio-professionnel – JEFAR,
- HELMO en transition.

Il regroupe également divers acteurs tels que la cellule de communication de l'HELMO, HELMO en transition, les associations d'étudiants et les étudiants etc. Au total, le travail est effectué avec une vingtaine d'acteurs.

Le projet consiste au développement d'une cantine durable sur le campus. Pendant 4 jours, une quinzaine de plats élaborés avec des cuisiniers, des formateurs du centre d'insertion professionnel ont été testés.

Le premier jour, il y avait 100 étudiants ; le second, 120 ; le troisième, 150 et 12 professeurs. La clé de ce succès, c'est le goût !!! Il y a une émulation par le bouche-à-oreille parce que les repas sont délicieux.

A la suite de cela, des étudiants se sont mis dans des groupes de travail pour œuvrer sur les contenants durables. Il faut que les étudiants développent des solutions auxquelles ils peuvent adhérer et qui leur semblent gérables. Les jeunes ne voulant pas rester à table pour manger, proposer des contenants durables sans que cela pose de problème de logistique, est une thématique de travail intéressante.

Le projet a commencé en mai 2018. Il a fallu 6 mois pour développer le dossier et faire une demande de subvention. Les actions concrètes ont débuté en septembre 2018 et l'ouverture officielle de la cantine se fera dans le cadre du festival Nourri Liège 2019 qui a lieu fin mars.

3. Offrir du concret rapidement

Il faut travailler en amont de manière invisible afin de proposer du concret directement quand on commence à être visible. Il faut pouvoir être opérationnel rapidement pour ne pas faire patienter les étudiants trop longtemps.

4. Formation des cuisiniers

Afin de pouvoir être opérationnel rapidement, il faut que les cuisiniers soient également opérationnels et pour ce faire, qu'ils soient formés.

5. Faire de l'AFSCA un partenaire du Green Deal

Il y a de nombreuses idées qui émergent afin de favoriser une alimentation durable telles que mettre des poules dans un jardin et utiliser les œufs, faire un potager et utiliser les légumes et aromates. Il serait intéressant d'intégrer l'AFSCA dans les discussions et d'aboutir à un document officiel signé de sa part, listant ce qui est permis et ce qui ne l'est pas dans le but de redéployer les outils locaux.

En outre, l'ASFCA travaille sur la problématique des circuits et des acteurs locaux depuis plus d'un an et organise régulièrement des groupes de travail.

Contact AFSCA : Cathy Brison

6. Communication GDW

Communiquer sur la valeur ajoutée du Green Deal ainsi que sur les actions concrètes qui sont proposées pour les signataires.

7. Réunions régionales

Organiser des réunions régionales/locales d'informations sur le Green Deal.

8. Une méthode

Les écoles ont besoin d'une méthode de travail pour aller vers une alimentation durable.

9. Communiquer vers les parents

Les écoles étant surchargées, il pourrait être intéressant de communiquer vers les parents pour les rendre ambassadeurs de la démarche et jouer le rôle de relai vers la direction.

10. Coordination des opérateurs proposant de l'accompagnement

Les dits opérateurs peuvent se réunir et se coordonner sur leurs offres et leurs publics cibles. Cela permettra d'identifier les opérateurs en fonction des différents besoins des cantines.

Intervention de Marie Legrain

- Animateurs locaux : les animateurs auront, entre autres, pour mission, d'assurer le suivi des cantines signataires du Green Deal ainsi que d'accompagner les cantines dans leur labellisation « cantines durables »,
- Juriste spécialisé en droit administratif : il est également prévu qu'un juriste intègre la cellule « manger demain » au sein de la SOCOPRO.

Accompagnement des cantines

Deux types d'accompagnement : individuel et collectif.

Au niveau de l'accompagnement collectif : marché stock. Les cantines auraient droit à 5 jours de formation sur l'année et elles pourraient choisir les thématiques. Au niveau de cet accompagnement, il serait intéressant de définir un catalogue de thématiques.

Ce catalogue proposera un tronc commun de formations qui ont un impact direct et effectif sur l'assiette ainsi que des formations optionnelles qui sont, quant à elles, périphériques.