

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Je m'engage comme facilitateur pour plus d'alimentation durable dans les cantines !

NOM de l'organisme : **Province de Luxembourg**

Personne responsable : **Pierre-Henry Goffinet, Directeur général de la Province de Luxembourg**

Personne de contact : **Keignaert Suzanne**

E-mail et tél. de la personne de contact : **s.keignaert@province.luxembourg.be - 063/21 26 19**

Adresse : Place Léopold, 1 - 6700 Arlon

« La Province de Luxembourg est un cadre politique et administratif reconnu en tant que pouvoir intermédiaire et local. Dans le cadre de sa thématique alimentation durable et à travers différents départements partenaires (Observatoire de la Santé, Cellule Développement Durable, Département de l'Economie Rural), la Province de Luxembourg souhaite poursuivre sur sa lancée en s'engageant dans le Green Deal « Cantines durables » en Wallonie. La Province souhaite ainsi intégrer progressivement de nouveaux objectifs en faveur d'un système alimentaire plus durable en augmentant l'aspect durable des repas.

Il est à noter que depuis 2012, la Province de Luxembourg a initié plusieurs démarches d'accompagnement des cantines vers l'alimentation durable. Dans ce cadre, plusieurs cantines du territoire ont pu profiter d'un accompagnement ou de formations afin de sensibiliser au maximum l'ensemble de la communauté scolaire à une alimentation durable. Pour ce faire, divers outils méthodologiques ont été utilisés : communication, prestations en interne, subventionnements, appel à projets, etc. »



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

1. D'ici 2021, la Province répondra aux demandes de ses établissements en proposant un accompagnement et un soutien à l'utilisation de cahiers de charges. Il s'agit notamment d'adapter les exigences du cahier des charges à une alimentation plus durable.
2. D'ici 2021, la Province souhaite mettre en place un kit de communication à destination des producteurs locaux. Celui-ci aura pour objectif de faire connaître la gamme de produits durables de nos producteurs. De plus, une mise en réseau des producteurs locaux transfrontaliers en Grande Région sera réalisée dans le cadre du projet Interreg AROMA.
3. D'ici 2021, le projet Interreg AROMA prévoit l'organisation d'approvisionnement de produits locaux en Grande Région et leur mise en évidence.

Actions

- Afin de répondre au mieux aux demandes des écoles et des collectivités, la Province souhaite développer son expertise (formation, suivi des cahiers de charge type) dans le domaine des marchés publics. De ce fait, elle tentera de faire face aux questions de plus en plus présentes sur les critères de proximité (fournisseurs locaux, produits locaux, ...)
- Un kit de communication à destination des producteurs locaux sera mis en place. Le site internet vitrine de notre gamme de produits locaux sera étendu. Au sein du projet AROMA, les compétences réunies permettent de façon transfrontalière, d'identifier les acteurs, de quantifier (volumes), d'analyser (flux, logistique), de développer, de tester (outils, services) et de mettre en réseau les acteurs de la filière alimentaire locale.
- La Province est présente dans le projet Interreg AROMA « Approvisionnement Régional Organisé pour une Meilleure Alimentation », ce projet a débuté en 2018 et devrait se terminer fin 2021 avec la création de l'organisation transfrontalière d'approvisionnement en produits alimentaires locaux de la restauration hors domicile.

2/ POUR DES PRODUITS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT ET DES ANIMAUX

Objectifs chiffrés

D'ici 2021, un minimum de 2 établissements participeront à l'appel à projets des « jeunes en transition » de la Province de Luxembourg. Ce projet vise à modifier les comportements quotidiens de nos jeunes au sein des écoles et maisons de jeunes en faveur du climat.

Actions

- Grâce au lancement de cet appel à projet en mars 2019, les écoles et maisons de jeunes pourront mettre en place des projets visant la sensibilisation et la valorisation de

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

D'ici 2021, 100% des cantines formées seront sensibilisées (promotion et valorisation) à l'offre de produits locaux et de saisons, de produits respectueux de l'environnement et des animaux et de produits issus du commerce équitable.

Actions

- Dans le cadre de sa nouvelle offre de formation, la Province sensibilisera le personnel à l'utilisation de produits durables : produits des producteurs locaux et de saisons, de produits respectueux de l'environnement et des animaux et de produits issus du commerce équitable. La formation comportera également un volet consacré à la lecture des étiquettes, à l'origine des produits ainsi que leur processus de fabrication.
- De plus, après la tenue en 2016, 2017 et 2018 d'Etats généraux territoriaux des circuits courts, une nouvelle édition sera mise en place afin de travailler l'axe production – transformation – consommation (particuliers, cantines, Horeca).
- En outre, la Province souhaite renforcer cet axe sur l'ensemble de son territoire (et donc en dehors des écoles formées) avec la mise en place d'une résolution provinciale de territoire de l'alimentation durable.

4/ POUR DES REPAS SAINS, ÉQUILIBRÉS ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

1. D'ici 2021, la Province s'engage à répondre et accompagner les écoles désireuses d'entrer dans une démarche vers des cantines plus durables. Quant aux écoles déjà entrées dans une dynamique de changement, suite aux formations effectuées chaque année depuis 2012, l'objectif sera de les faire signer le Green Deal. A ce stade, nous pouvons compter sur 12 cantines.

2. D'ici 2021, le personnel des cantines suivi et accompagné par la Province recevra un accompagnement pour analyser et améliorer leurs menus sur le plan quantitatif, qualitatif, nutritionnel et durable.

Actions

- Dans le cadre d'une collaboration interne à la Province de Luxembourg, l'Observatoire de la Santé et la Cellule Développement Durable collaboreront afin d'élaborer une nouvelle formation d'accompagnement des structures de collectivité dans leur démarche vers



CHARTRE D'ENGAGEMENTS

« une alimentation saine à l'école et à la cantine » dès 2021. Cette complémentarité des services vise un accompagnement individuel de chaque établissement : du personnel de cuisine aux parents en passant par le personnel encadrant, tous les acteurs sont pris en charge.



Ce qui permet d'aller plus loin que la formation proposée en 2019 avec Biowallonie (formation qui touche actuellement 700 repas/jour). A ce titre, cette nouvelle offre formative aura pour ambition d'intégrer le « Collectif développement cantines durables » qui se met en place en Wallonie et qui a l'ambition de porter l'accompagnement individuel des cantines scolaires pour fournir une alimentation vraiment durable ; le tout dans l'optique d'en faire un métier reconnu et à dupliquer avec d'autres acteurs.

- De plus, à travers le projet Interreg « Filière agro-alimentaire durable transfrontalière », les cantines pourront participer à un atelier formatif en technique de cuisine. Celui-ci permettra aux participants d'acquérir des nouvelles expériences enrichies de réflexions et d'acquis. Il s'agit d'un partenariat entre cuisines belges et françaises pour mutualiser les savoirs et expériences.
- Pour optimiser l'accompagnement du personnel de cuisine, des formations seront prévues afin de leur donner les capacités d'analyser, critiquer et améliorer leurs menus. Pour ce faire, l'analyse des menus existants et les nouvelles pistes d'amélioration seront établies sur base du cahier spécial des charges à destination des cantines de la Fédération Wallonie Bruxelles. Des fiches repères et la rédaction d'un plan alimentaire co-construit seront proposés afin de bien définir la qualité des produits et les fréquences établies dans les menus. C'est ainsi que la démarche et la dynamique vers une alimentation plus durable se met en place au sein de l'entièreté de l'établissement.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

D'ici 2021, 4 écoles (2/an) proposeront un plan d'actions afin de lutter contre le gaspillage alimentaire et parvenir à une réduction des déchets.

Actions

- Le brevet du « Benjamin et Poussin de l'environnement » propose aux enfants de la 1ère maternelle à la 6ème primaire de tous les réseaux d'adopter un comportement éco-citoyen. Aidé de leur enseignant, les élèves parcourent durant une année scolaire une thématique au choix parmi les 6 proposées (l'eau, les déchets, la mobilité, l'énergie, la protection de la nature et de la biodiversité et l'alimentation durable) en mettant en place un plan d'actions à partir d'un état des lieux. Dans le cadre du GreenDeal, les actions

CHARTRE D'ENGAGEMENTS

menées pour les thèmes « alimentation durable » et « déchets » intègrent
particulièrement la lutte contre le gaspillage alimentaire et la réduction des déchets.



6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE