

## Compte-rendu des tables de discussions :

L'autoproduction de légumes, fruits, herbes aromatiques  
et/ou œufs

14 OCTOBRE 2020 – ÉVÉNEMENT ANNUEL GREEN DEAL CANTINES DURABLES  
LES ACTEURS SE METTENT À TABLE !



## RAPPEL DES OBJECTIFS

- S'inspirer de bonnes pratiques développées au sein de la Communauté Green Deal ;
- Expliciter les freins rencontrés dans la mise en œuvre de ces initiatives d'autoproduction ;
- Identifier les leviers et les ressources à mobiliser pour les développer.

## AVANTAGES DE L'AUTOPRODUCTION

L'autoproduction de denrées au sein d'une cantine présente plusieurs avantages :

- ⇒ L'autoproduction permet d'**impliquer tous types d'utilisateurs** (moyennant parfois certaines adaptations – ex. bac en hauteur) et de **les (re)connecter à leur alimentation**. Elle est un puissant **outil de sensibilisation** et peut même avoir une dimension thérapeutique (ex. hôpital psychiatrique).
- ⇒ Pratiquée en groupe, elle permet de (re-)**créer des liens sociaux**.
- ⇒ L'autoproduction permet en outre d'**approvisionner la cantine en circuit-court** (traçabilité), d'avoir accès à des produits de saison, de qualité (si pratiques durables) et à moindre coût.

Le curseur entre ces objectifs variera d'un contexte à l'autre. Ainsi, au sein d'une école, il importerait que l'objectif pédagogique prime sur celui de la production.

## DIVERSITÉ DES DÉMARCHES

Comme nous pouvons l'observer au sein de la Communauté Green Deal Cantines Durables et en particulier lors de ces tables rondes, l'autoproduction peut :

- ⇒ Être le fruit d'une **démarche participative** / bottom-up (ex. projet émergent des réflexions de groupes de travail multi-acteurs) ou plus institutionnelle / top down (ex. Service d'insertion par le maraichage d'un CPAS).
- ⇒ Se pratiquer dans des **contextes diversifiés** : crèche, école, université, maison de repos, hôpital, gîte d'étape ...
- ⇒ Concerner **plusieurs types de produits** : herbes aromatiques (y compris à la place du thé), légumes, fruits, jus, œufs, pâtisseries ...
- ⇒ Avoir des **objectifs principaux différents et complémentaires** : sensibilisation, formation (ex. service d'insertion professionnelle, école horticole, école hôtelière ...), recherche, création de lien social (l'approvisionnement de la cantine étant dans ces cas un objectif secondaire)
- ⇒ Prendre **diverses formes** : potager (bacs, champ, serres), verger, activité d'autocueillette / glanage, poulailler, atelier cuisine, atelier de transformation, etc.
- ⇒ Impliquer des **publics diversifiés** : écoliers, élèves (ex. écoles horticoles, 1ère différenciée), stagiaires (ex. SIS, IFAPME), ouvriers du CPAS (ex. régie agricole),

résidents (ex. MRS, institutions pour personnes handicapées), patients (ex. hôpital), avec un turnover variable d'une situation à l'autre.

- ⇒ (Re-)créer des liens sociaux au sein du milieu de vie et de son environnement : avec les habitants du quartier (ex. poules de l'école vont « en vacances » chez les voisins, un grand-parent entretient le potager de l'école durant les congés), dans une perspective intergénérationnelle (ex. ateliers extrascolaires organisés autour du potager d'une maison de repos) et/ou avec des personnes à besoins spécifiques (ex. potager de l'école horticole entretenu toute l'année avec des personnes autistes d'une institution de la région). Ces personnes sont essentielles pour assurer le fil rouge et favoriser la pérennité du projet.

## POINTS D'ATTENTION

- ⇒ Il importe de s'appuyer sur les ressources et expertises disponibles, tant en interne qu'en externe (ex. services des espaces verts, associations, voisins ...) pour développer et pérenniser un tel projet. Cela peut se faire sur base du volontariat et d'un échange win-win (ex. l'investissement en temps des volontaires en échange de la mise à disposition d'espace et d'outils (ex : serre, motoculteur) pour leur propre production).

La réussite d'un projet d'autoproduction va être surtout conditionné par l'engagement des personnes impliquées. Pour les projets de plus grande envergure, un coordinateur est même recommandé.

- ⇒ La composition du sol est un élément auquel il faut porter attention avant de se lancer. Sont proposés comme alternatives la culture sur butes et les bacs potagers qui présentent en outre l'avantage de travailler en hauteur et d'éviter des nuisibles et maladies.
- ⇒ Pour pouvoir consommer et utiliser les aliments autoproduits au sein de la cantine (>< utilisation occasionnelle dans le cadre d'un atelier pédagogique par exemple), il est nécessaire d'en assurer la traçabilité, des graines aux repas - voire d'être reconnu comme producteur agréé. (Notons qu'il y aurait une tolérance par rapport aux herbes aromatiques.) Cet écrit peut prendre la forme d'un carnet avec les différentes informations nécessaires (date de semis ...). Un formulaire-type peut être obtenu auprès des unités locales de contrôle de l'AFSCA.

Si une école horticole certifiée bio assure de facto cette traçabilité, il n'en est pas de même pour tous. Pour y remédier, une institution de soin souhaitant produire des légumes sur son toit pourrait-elle établir une collaboration avec un maraicher, en lui mettant à disposition son terrain ? Une telle collaboration présenterait en outre un double avantage pour le maraicher : elle lui faciliterait l'accès à la terre et lui assurerait un débouché moins énergivore que la préparation de paniers pour les particuliers.

- ⇒ Pour les projets d'autoproduction dont l'objectif principal est l'approvisionnement des cantines, la connaissance mutuelle des contraintes de chacun et le dialogue entre le champ et la cuisine sont des éléments indispensables (ex. établir le plan de cultures, introduire des suggestions libres dans les menus) mais pas toujours suffisants.

Il peut aussi être utile de se former pour aider à préparer de manière variée les légumes.

Enfin, il importe également de tenir compte de l'offre existant par ailleurs sur le territoire.

## RESSOURCES UTILES (AFSCA)

AFSCA – FAQ : <http://www.afsca.be/professionnels/cantinesscolaires/>

AFSCA - Les écoles et l'AFSCA

[http://www.afsca.be/professionnels/publications/thematiques/ecoles/\\_documents/2015-10-13\\_Scholen\\_V1\\_2018-07-26\\_FR\\_web.pdf](http://www.afsca.be/professionnels/publications/thematiques/ecoles/_documents/2015-10-13_Scholen_V1_2018-07-26_FR_web.pdf)

AFSCA – Guide pratique d'autocontrôle pp.64-65

[http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/guides/distribution/generique/\\_documents/G-044\\_Manuelpratique\\_fr\\_avec\\_Pagedegarde.pdf](http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/guides/distribution/generique/_documents/G-044_Manuelpratique_fr_avec_Pagedegarde.pdf)