

Formation cantines durables

Arnaud Vanderbeck - EcoRes

Thématique : Projets d'établissement et inclusion sociale

3 décembre 2020

Formations Collectives



Déroulé de la formation



1h30



- **Brise-glace** (10h30-10h45) : Quelles sont mes attentes ? Quel projet concret je veux réaliser suite à cette formation ?
- **Présentation :**
 - 10h45-11h00 : Introduction → exemples et bonnes pratiques d'inclusion sociale en Wallonie et à Bruxelles, méthodes pour sensibiliser le personnel et les usagers.
 - 11h00-11h05 : L'inclusion sociale dans les cantines durables - Les engagements nécessaires
 - 11h05-11h25 : Exemple de cantines durables encourageant l'inclusion sociale
 - 11h25-11h35 : Dans quel cadre apparaît l'insertion socio-professionnelle dans les cantines durables ?
 - 11h35-11h45 : Possibilités d'emplois et compétences acquises
- **Discussion** (11h45-12h00) : Q/R - Partage d'expériences - Actions à mettre en place au sein de sa cantine



Vos attentes et vos projets

🌱 Chacun·e : dire son nom, le nom de sa structure / organisation et sa fonction

🌱 Quelles sont mes attentes // cette formation ? Quel(-s) projet(-s) concret d'inclusion sociale réaliser suite dans ma cantine ?

Introduction



🌱 *Qu'est-ce qu'on entend par « inclusion sociale » ?*

↪ C'est **s'assurer que chacun**, peu importe son expérience, sa classe sociale, son sexe, ses croyances, ses capacités physique **puisse avoir accès** à :

↪ **L'enseignement**



↪ **L'emploi**



↪ La **santé**



↪ Les **services sociaux**



↪ En bref, c'est la **volonté** de **réduire** les **inégalités sociales** pour que l'ensemble des membres de la société puisse participer au développement de celle-ci.

Introduction



🌱 *Qu'est-ce qu'on entend par « inclusion sociale dans une cantine » ?*

Encourager l'inclusion sociale, c'est par exemple :

favoriser **l'insertion socio-professionnelle** pour **fournir** un **emploi** de qualité à des **personnes défavorisées**

Dans le cadre d'une cantine : développer un projet inclusif avec toutes les parties prenantes (agriculteurs locaux/fournisseurs, cantiniers, pouvoirs publics, usagers...) ; favoriser l'accessibilité financière des repas

L'emploi créé dans la cantine peut porter sur divers **services liés à son fonctionnement** :

🌱 Production de denrées alimentaires

🌱 Travail en cuisine

🌱 Livraison

🌱 Nettoyage

🌱 Service de salle



Sensibiliser le personnel et les mangeurs



🌱 *Comment sensibiliser le personnel et les usagers d'une cantine aux enjeux de l'alimentation durable dont les enjeux sociaux ?*

↳ **Adaptez votre communication à chaque public cible**



↳ Le ton, le canal de diffusion et la forme de votre communication varie en fonction du public que vous souhaitez atteindre

↳ La manière d'informer ou de toucher les parents sera différente de celle utilisée pour sensibiliser les élèves ou les employés



↳ Pour **réduire les risques de rejets** liés au changement, pensez à **communiquer avant la mise en place des premières actions**

↳ Le but étant de **stimuler des changements** de comportements, développez des **communications positives, encourageantes et valorisantes**



Sensibiliser le personnel et les mangeurs



Les moyens utilisés pour sensibiliser peuvent être variés :



Organiser un concours sous la forme d'un quizz à propos d'une thématique d'alimentation durable.




Proposer des **séances de discussion et de réflexion** sur la thématique de l'alimentation durable



Encourager le teambuilding afin de créer une cohésion de groupe



Organiser des visites de producteurs locaux

Partager des **photos** et **vidéos** de vos actions ainsi que des mini-interviews du personnel/des usagers **sur les réseaux sociaux/site internet.**   



Organiser des ateliers culinaires, des dégustations

Cantines durables et inclusion sociale



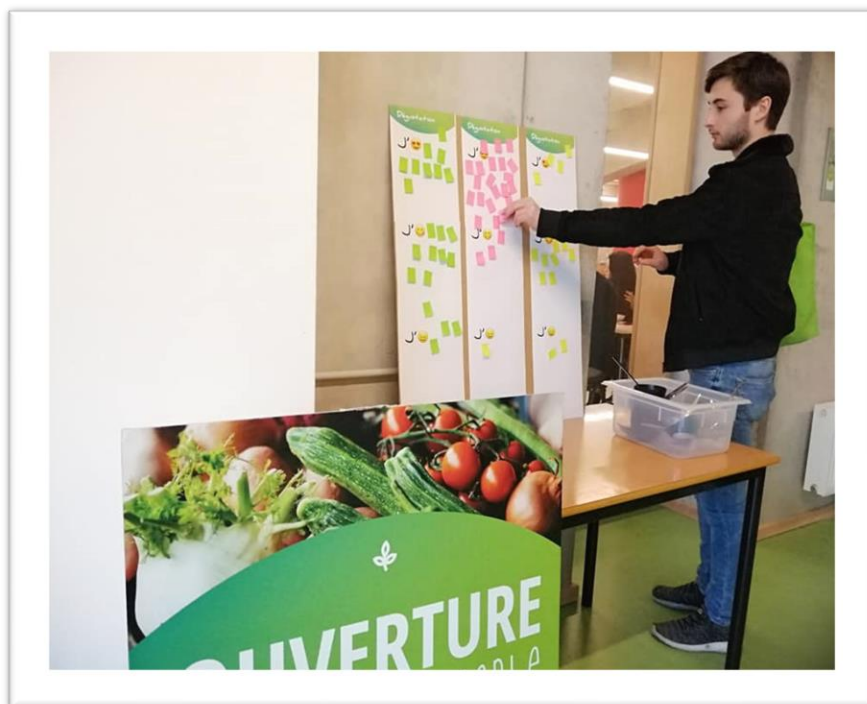
🌱 Engagements recommandés

- 💰 **Accessibilité financière** aux repas pour tous ; pas de distinction de prix entre plats « durable » et « conventionnel »
- 🕒 Adapter les **horaires** aux besoins des usagers
- 🤝 Créer des **collaborations** avec des **organisations de l'aide alimentaire** : [cartographie wallonne](#) du FDSS
- 👥 Créer des **actions de solidarité** : dons, distributions gratuites...
- 👥 Travailler avec des **entreprises de l'économie sociale** et de **l'insertion socio-professionnelle** : CISP, EFT, EI, ETA...
- 📢 Créer des **actions de sensibilisation** et de promotion **incluant les publics défavorisés**

HELMO



Le début de l'aventure



L'alimentation durable en
Haute école

HELMO

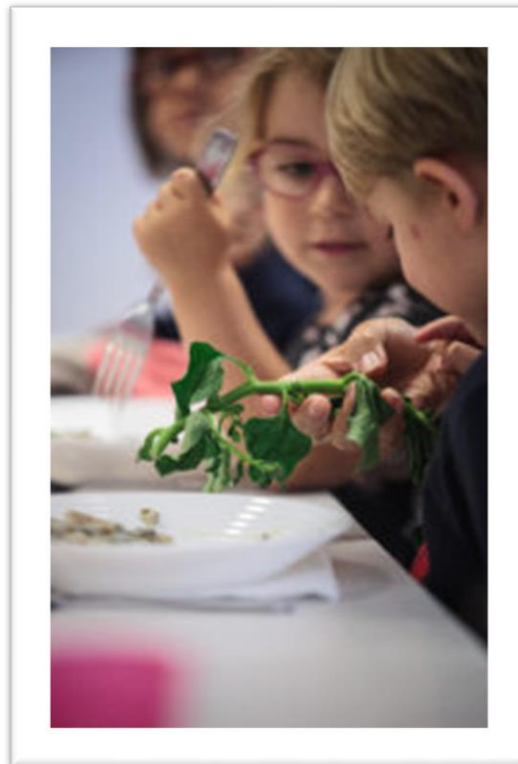


- 🌱 **Cantine de Haute École** : propose une **alimentation saine**, équilibrée, riche en nutriments, variée pour assurer un apport en vitamines 🥦
- 🌱 **Lieu** : **province de Liège**
- 🌱 **Approvisionnement** : produits bio et **locaux** pour favoriser les **circuits courts** 📍
- 🌱 **Collaboration** : avec des producteurs locaux tel que la **Ceinture Aliment-Terre Liégeoise** 🤝
- 🌱 **Social** : **collaboration** avec l'ASBL de formation et d'insertion socio-professionnelle **JEFAR** (EI) qui permet aux **demandeurs d'emploi** et **stagiaires** d'acquérir des **compétences** pour s'intégrer professionnellement + permet aux **étudiants** de se **familiariser** à un nouveau **modèle économique local**
- 🌱 **Sensibilisation** : affichage de **panneaux didactiques** visant à sensibiliser les jeunes aux enjeux climatiques 📣

Devenir ASBL







Plus de végétaux moins
d'animaux



Formation commis
de cuisine

Devenir ASBL



- 🌱 **Centre d'Insertion socio-professionnelle** : propose une **formation** de commis de cuisine 
- 🌱 **Lieu** : sur le site du CTA à Strée (province de Liège)
- 🌱 **Approvisionnement** : repas à base de **produits locaux** issus de **l'agriculture biologique** ou raisonnée 
- 🌱 **Collaboration** : avec des **producteurs locaux** (de préférence bio) et avec la centrale d'achat **Interbio** 
- 🌱 **Social** : la formation facilite **l'insertion** socio-professionnelle des **personnes** ayant des **difficultés** à trouver un **emploi** ou étant en **décrochage scolaire**
- 🌱 **Sensibilisation** : **stagiaires** sont **sensibilisés** à l'utilisation de **produits locaux** et à la **réduction du gaspillage**
- 🌱 **Végétarien** : objectif de **diminuer les protéines animales** dans les menus en les remplaçant **par des protéines végétales**. 

CPAS de Fernelmont



L'équipe du CPAS



CPAS de Fernelmont



🌱 **Cantine de du CPAS** propose et **livre** environ **300 repas** chauds **quotidiennement**



🌱 **Lieu** : Fernelmont (Province de Namur)

🌱 **Approvisionnement** : s'engage à **fournir des légumes de saison** et prioritairement **locaux** + s'engage à proposer un **repas bio** une fois par mois



🌱 **Social** : s'engage à **ne pas modifier le prix** des offres proposées pour **permettre à tous un repas correct**



🌱 **Gaspillage** : s'engage à **récupérer les restes** de préparation des repas pour **les réutiliser dans les potagers**

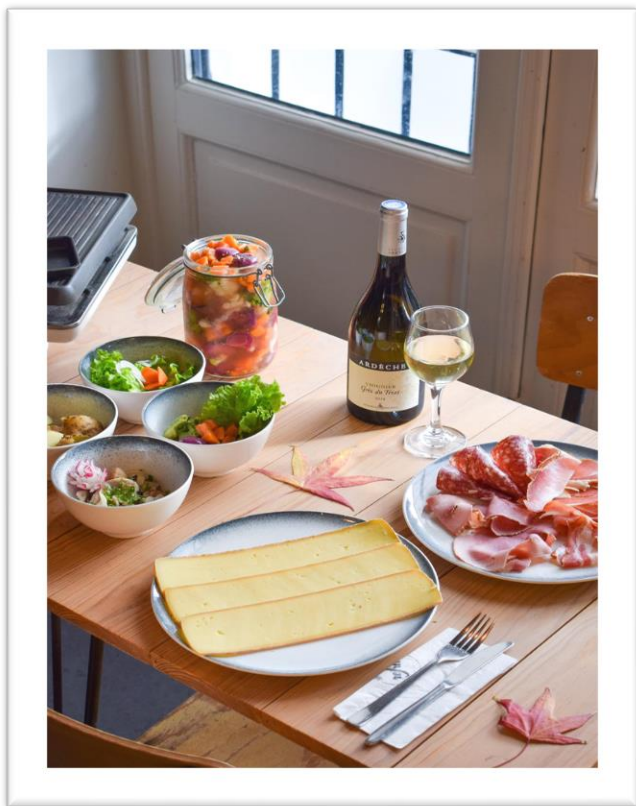
🌱 **Sensibilisation** : mise en place de **séances d'information** sur le gaspillage alimentaire dans les **écoles** ainsi que des **formations pour le personnel de cuisine**



Cantine de quartier *refresh*



L'équipe



Le plateau raclette

Cantine de quartier *refresh*



🌱 **Cantine de quartier** : propose une **cuisine durable ouverte au public**

🌱 **Lieu** : située à Bruxelles, au cœur de la commune **d'Ixelles**



🌱 **Approvisionnement** : offre des **plats** sains, de **saison** à partir de **produit** principalement **locaux**

🌱 **Social** : **projet** qui participe à **l'insertion professionnelle** des bruxellois, en travaillant avec des stagiaires, apprentis, jeunes et des **producteurs locaux** 

🌱 **Urbain** : soutien transition vers **système agroalimentaire urbain** en cultivant et compostant dans la commune



🌱 **Sensibilisation** : organise des **ateliers** afin de **sensibiliser citoyens** à alimentation durable

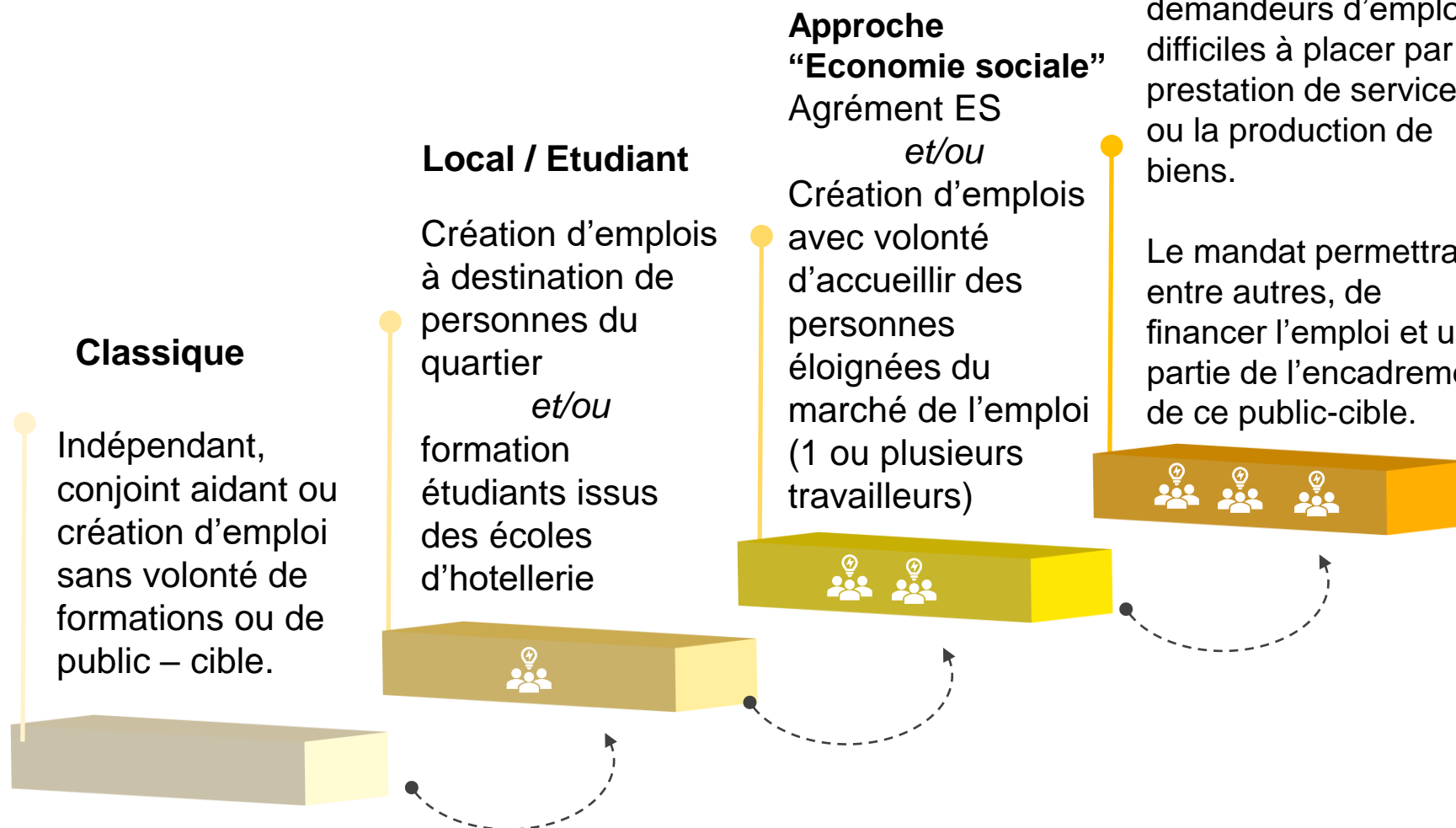
Montage de projet d'établissement Orientation 'économie sociale'

Centres d'Insertion Socio-Professionnelle (CISP)



Insertion
socioprofessionnelle de
demandeurs d'emploi
difficiles à placer par la
prestation de services
ou la production de
biens.

Le mandat permettra,
entre autres, de
financer l'emploi et une
partie de l'encadrement
de ce public-cible.



Montage de projet d'établissement Orientation 'économie sociale'



Avantages :

- Pas de finalité uniquement centrée sur les profits
- Sortie d'une situation précaire
- Se former à un métier polyvalent
- Mise à disposition gratuite ou prime pour l'employeur
- Suivre des formations associées : néerlandais, normes du secteur, agriculture urbaine, etc.

Inconvénients :

- Modèle économique dépendant des subsides
- Jongler avec différents publics en réinsertion (Art. 60, contrat adapt pro)
- Article 60 (contrat indirect, primes en diminution, pas assez de travailleurs disponibles, etc.)
- Encadrement technique, formatif et social important (mouton à 5 pattes !, externalisation de certaines parties de l'accompagnement, etc.)
- Absences non justifiées et maladies + régulières
- Frais de matériel plus important
- Gestion administrative importante

Exemple de montage de projet AD 'économie sociale' Good Food bruxellois 'Felix Hap'



Partenaires-clés :

- **Bruxelles Environnement** (label Good Food)
- **Groupe One** : facilitateur agriculture urbaine (conseils pour les professionnels)
- **Les fournisseurs locaux** : Espace Test de Anderlecht, Seamar, Coprosain, la ferme Nos Pillifs, Made in BW, Agribio, Simone à Soif ! , Brasserie de la Senne, Moulin de l'Escaille, Ferme biologique de Grimbergen, Agricovert, etc.
- **La Guilde des restaurateurs Good Food** : systèmes de consignes
- **Asbl Eva** - jeudi Veggie
- **Worms asbl** : compostage + service en charge de la gestion de l'aire de compostage
- **La bourse aux dons** : Plateforme de mise en lien d'entreprises de production alimentaire avec des associations caritatives
- **Citoyens & associations** pour les activités au potager, poules, ruches et aquaponie.
- **BRUCEFO**, le centre bruxellois d'Expertise alimentaire - (Confiture HAP, le miel HAP...)

Exemple de montage de projet AD 'économie sociale' Good Food bruxellois 'Felix Hap'



Partenariats envisagés :

- Mise à disposition des travailleurs :
 - CPAS de Etterbeek + les 18 autres CPAS de Bruxelles
 - ACTIRIS (ACS, etc.)
 - Agence Locale pour l'Emploi (chèques ALE)
- Ecole d'hôtellerie « Institut de l'Enfant Jésus » : mise à disposition de stagiaires HORECA
- FEBISP : Fédération Bruxelloise des organismes d'Insertion Socio-Professionnelle et d'Économie Sociale d'Insertion
- ILDE du territoire : Chambéry, MISSION LOCALE D'ETTERBEEK ASBL
- Organismes de formation associés : Horeca Be Pro, BRUFOTEC, etc.
- Bruxelles Economie et Emploi : Agrément
- BRUSOC : soutien financier via organisme de financement régional favorisant les projets d'économie sociale

Les cantines durables



❖ *Comment devenir une cantine durable ?*

❖ Il existe à ce jour l'appellation de « Cantines Durables »



❖ La région wallonne a lancé ce type de label début 2020

❖ Permet d'afficher le logo du label et de bénéficier de sa promotion par la Wallonie

❖ Le label a une durée de **validité de 3 ans**

❖ Votre cantine peut bénéficier d'un **accompagnement individualisé** et participer à des **formations collectives**

❖ Votre **participation** au programme de labellisation est **totale**ment gratuite

❖ **6 axes de travail** : produits locaux et de saison, produits respectueux de l'environnement/animaux, produits équitables, repas sains et équilibrés, réduction du gaspillage et **l'inclusion sociale**



L'insertion socio-professionnelle



❖ *Quel est cadre pour l'insertion socio-professionnelle dans les cantines durables ?*

❖ Il n'y a **pas de cadre légal obligatoire mais des dispositifs contractuels incitants**

❖ Exemples : Art. 60 (CPAS), contrat d'adaptation professionnelle...

❖ Il s'agit avant tout de **structures** qui s'engagent à **encourager l'insertion socio-professionnelle** au sein des cantines de la Région wallonne



❖ Il n'y a aucune **obligation**

❖ Il s'agit de **recommandations**, d'engagements **volontaires**



Emplois et compétences



🌱 *Quels sont les types d'emplois possibles ?*

🌱 Commis de cuisine

🌱 Commis de salle

🌱 ...

🌱 *Quelles sont les compétences que peut acquérir un participant ?*

🌱 Développer sur le plan **personnel** et **professionnel** grâce au contexte proche de celui du marché du travail



🌱 Développement de ses **compétences sociales et techniques**



🌱 Apprentissage à se **mettre en action**

🌱 Apprentissage à **effectuer différentes tâches**

🌱 Apprentissage à **communiquer** et à **travailler en équipe**



Bibliographie



- 🌱 Refresh, « Cantine de quartier authentique et conviviale »
- 🌱 Bruxelles Environnement, « A Forest, de la Good Food dans toutes les crèches communales »
- 🌱 Haute École Libre Mosane, « HELMO Campus Guillemins : cafétéria & cantine durable »
- 🌱 JEFAR, « Centre d'Insertion Socioprofessionnel »
- 🌱 Gagné, A., Boily, P., Coulombe, S., « Premier pas vers une insertion socioprofessionnelle : cantine étudiante dans un centre de formation générale des adultes »,
- 🌱 Devenir ASBL, « De la fourche à la fourchette »
- 🌱 Inclusion ASBL, « L'inclusion qu'est-ce que c'est ? »
- 🌱 BAGHDALI, A., « L'inclusion sociale, une valeur sociale au service de tous »
- 🌱 Cantine Durable, « Guide pratique cantine durable »
- 🌱 Manger Demain, « Charte d'engagement du CPAS de Fernelmont »
- 🌱 Green Deal Cantines, « Le green deal cantines durables : une mobilisation d'ampleur pour une transition de notre système alimentaire en Wallonie »
- 🌱 Manger Demain, « Stratégie Manger Demain, vers un système alimentaire durable en Wallonie »

Merci de votre attention... c'est à vous !



A vos questions 😊

...Partage d'expériences...

...Actions à mettre en place au sein de sa cantine...