

Formation cantines durables

Formations
Collectives

Arnaud Vanderbeck - EcoRes

Thématique : Projets d'établissement et inclusion sociale

3 décembre 2020



MANGER
DEMAIN

GREEN DEAL
Cantines Durables



Avec le soutien de
la
Wallonie

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.



Organiser des visites de producteurs locaux



Encourager le teambuilding afin de créer une cohésion de groupe

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



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

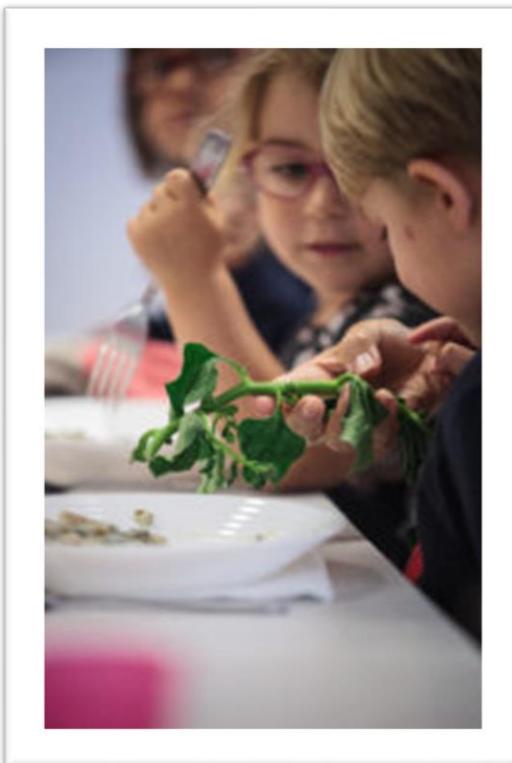


- ❖ **Cantine de Haute École** : propose une **alimentation saine**, équilibrée, riche en nutriments, variée pour assurer un apport en vitamines 
- ❖ **Lieu** : **province de Liège**
- ❖ **Approvisionnement** : produits bio et **locaux** pour favoriser les **circuits courts** 
- ❖ **Collaboration** : 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



Devenirs ASBL

Plus de végétaux moins
d'animaux



Formation commis
de cuisine



Devenirs 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**

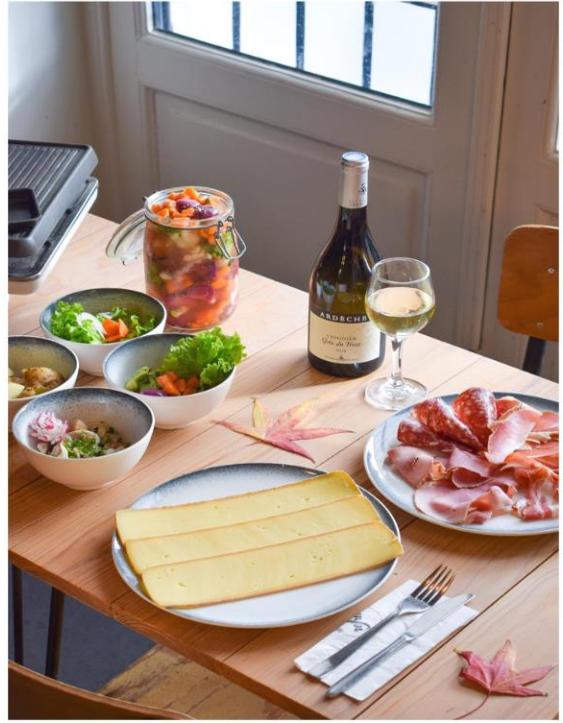
📍 **Sensibilisation** : mise en place de **séances d'information** sur le gaspillage alimentaire dans les **écoles** ainsi que des **formations pour le personnel de cuisine**



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.

Classique

Indépendant,
conjoint aidant ou
création d'emploi
sans volonté de
formations ou de
public – cible.

Local / Etudiant

Création d'emplois
à destination de
personnes du
quartier
et/ou
formation
étudiants issus
des écoles
d'hotellerie

Approche “Economie sociale”

Agrément ES

et/ou

Création d'emplois
avec volonté
d'accueillir des
personnes
éloignées du
marché de l'emploi
(1 ou plusieurs
travailleurs)





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 : Chambery, 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 **totalement 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...