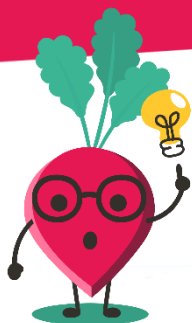




**MANGER
DEMAIN**

GREEN DEAL
Cantines Durables

METTRE EN PLACE UNE COLLATION-SOUBE À 10H



Mettre en place un projet **COLLA**-soupe en milieu scolaire
Une alternative saine et **LOCAL**e à la traditionnelle collation de 10h !



Une soupe à la récréation de 10h plutôt qu'à midi sur les bancs de la cantine ? Voici une tendance qui se développe dans nos écoles en Wallonie. Certaines autorités politiques ont déjà décidé de suivre le mouvement en apportant des financements pour ce type de projet. C'est le cas de la [Province de Luxembourg](#) qui lançait dernièrement l'appel à projets « Un potage pour tous à 10h ».

A l'échelle de la Wallonie, la Ministre wallonne de la Santé, de l'Action sociale et de l'Égalité des chances, Christie MORREALE, a également lancé un vaste projet pilote visant à distribuer gratuitement des collations saines et équilibrées aux enfants de 20 écoles maternelles et primaires situées dans des zones à indices socio-économiques plus faibles. Ce projet a été confié au **Collectif Développement des Cantines Durables** et permettra de distribuer 400.000 collations gratuites et durables à 5000 élèves, dont des potages-collations.



A cette occasion, le collectif a réalisé une brochure de présentation du projet. N'hésitez pas à la consulter pour alimenter votre documentation si vous souhaitez mettre en place un projet similaire au sein de votre établissement !

TELECHARGER LA BROCHURE



Cet engouement vient du fait que le potage-collation contribue à offrir aux élèves une alimentation plus saine et plus durable tout en soutenant les producteurs locaux. En effet, cette soupe à 10h permet d'offrir à chaque élève une collation équilibrée (un bol de légumes – si possible locaux et de saison) mais également de contribuer à la lutte contre le gaspillage alimentaire et les déchets.

Une collation-soupe pour une alimentation plus durable ?



Selon vos choix, cette collation-soupe peut permettre d'introduire davantage de produits locaux et de saison



Dans tous les cas, cette soupe à 10h sera pour les élèves une collation saine riche en légumes



Elle permettra de réduire le gaspillage à midi (un potage le midi empêche parfois les enfants de terminer leur plat principal) et les déchets (emballages des collations traditionnelles)



Si vous décidez de rendre ce potage-collation gratuit, cela permettra à tous les élèves (également les moins nantis) de bénéficier de cette collation saine.

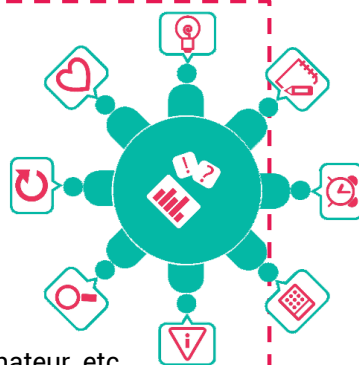
Tout n'est-ce pas ? Toutefois, avant toute chose, il est important que vous fassiez un état des lieux de la motivation de l'école (de l'établissement scolaire et/ou de ses différentes implantations) à s'intégrer dans un tel projet (accord et avis de la direction, implication des enseignants, du personnel accueillant, des parents, etc.). Ensuite, afin de concrétiser ce projet, il est également nécessaire d'identifier les attentes et les besoins. Cela peut se faire grâce à une réunion de votre comité Manger Demain. Pour vous guider, **découvrez ci-après les grandes étapes pour mettre en œuvre un projet colla-soupe !**

Un comité Manger Demain, késako ?

Un comité Manger Demain désigne l'équipe projet rassemblée au sein de votre organisme pour échanger sur les actions en cours ou à venir vers une transition alimentaire durable. L'objectif de cette concertation d'acteurs est de pérenniser, d'augmenter les chances de succès et d'alimenter les discussions autour de votre projet (il doit donc être objectif et neutre). Différentes personnes peuvent s'y retrouver :

- ✓ Les membres permanents (internes) : la direction, le gestionnaire des achats, le cuisinier, le diététicien, le personnel de cuisine et de salle, le chargé de projet, etc.

Les membres invités (externes) : société de catering, fournisseurs, accompagnateur, etc



Les grandes étapes pour mettre en œuvre la colla-soupe

⇒ APPROVISIONNEMENT ET LOGISTIQUE

Avant toute chose, il faut que vous sachiez comment vous allez réaliser la soupe : est-ce que vous vous fournissez en soupe à réchauffer via un traiteur ou autre ? Est-ce que le personnel de la cantine réalise la soupe à partir de légumes frais ou de 4^e gamme ? La soupe est-elle faite le jour-même ou la veille ? En liaison froide ou chaude ? Il est essentiel de **définir le**

fonctionnement qui correspond à votre cantine pour concrétiser l'approvisionnement (en soupes ou en légumes) et **la méthodologie à adopter**.

Une fois cela décidé, n'hésitez pas à **lister vos besoins** pour mémoire en vue de la réalisation des étapes suivantes : quantités nécessaires, matériel nécessaire (possédé ou à acquérir), ressources humaines nécessaires, etc.

⇒ MATÉRIEL

Suivant le système utilisé, il faudra acquérir le matériel (de préférence le plus en phase avec les enjeux de durabilité) nécessaire à la distribution de la soupe lors de la récréation : gobelets/bol, louches, thermos/récipients isothermes (à robinet, avec une ouverture sur le dessus), etc.

⇒ FINANCEMENT

Ce projet va demander un budget : pour les denrées ou encore le matériel. Il faut donc définir comment vous allez financer cela.

- ⇒ Vous souhaitez rendre ce potage-collation accessible à tous, et donc gratuit ? Pourquoi ne pas solliciter votre autorité politique (ou de tutelle) afin de savoir si des moyens financiers peuvent vous être accordés pour ce projet ? Ou bien est-ce qu'un budget interne à l'établissement scolaire peut couvrir ces frais ?
- ⇒ En fonction des coûts que vous aurez calculés : souhaitez-vous solliciter une contribution des parents ?

N'hésitez pas à mener une enquête auprès des parents des élèves afin de créer une première approche sur le projet, de recueillir leurs avis et de savoir s'ils seraient favorables à contribuer financièrement (vous pouvez mettre en avant le fait que de leur côté, il ne sera plus nécessaire d'acheter les collations de 10h pour le cartable de leurs enfants : un gain économique pour eux, et un plus pour la santé de leurs enfants).

Vous êtes une cantine signataire du Green Deal Cantines Durables ? Vous n'avez pas encore demandé une **aide coup de pouce** ?

Profitez de cette occasion pour mettre en place un projet soupe à 10h ! En effet, grâce au soutien de la Wallonie, vous pouvez solliciter jusqu'au 30 juin 2021 une enveloppe de maximum 1.500€ pour du matériel de cuisine durable ! Ne manquez pas cette opportunité : renseignez-vous sur <https://www.mangerdemain.be/operation-coup-de-pouce/>



⇒ ADHÉSION ET PARTICIPATION DES PARENTS ET ÉLÈVES AU PROJET

En vue d'assurer la participation des enfants au projet, il est important de les impliquer dès le départ et de communiquer en leur expliquant l'intérêt d'un potage à 10h (moins de gaspillage à midi, une bonne dose de légume dans la matinée, s'approvisionner à partir des producteurs locaux (soutien) ou de potagers collectifs, etc.). Par ailleurs, cette étape est

importante afin de les motiver à consommer la soupe qui sera mise à leur disposition. Cela peut évidemment s'inscrire dans un projet pédagogique en alimentation durable plus global !

Par exemple, un moyen d'optimiser leur participation pourrait être de les rendre actifs dans la confection ou dans l'élaboration d'une recette « originale ». Si vous réalisez un potager pédagogique par exemple, les enfants seront davantage conscientisés par le projet du fait d'avoir participé à la culture des légumes, à un atelier cuisine et à la dégustation ! **C'est l'inspirant projet de sensibilisation à l'alimentation durable développé par la ville de Mouans-Sartoux ! A découvrir à la minute 24:25 de notre vidéo « [Partage d'expériences et inspirations pour des cantines durables](#) ».**



La participation est la clé de la réussite de votre projet collation-soupe !

INSPIRATION : Découvrez en vidéo pour exemple les actions menées à [Libin](#) (Commune et CPAS : signataires du Green Deal Cantines Durables depuis mai 2019)



Quelles sont les recommandations de l'AFSCA à garder en tête pour mettre en place une collation-soupe ?

Proposer une collation-soupe à 10h ou des collations collectives afin de réduire la production de déchets sont des projets de plus en plus fréquents dans les établissements scolaires. Ceux-ci doivent évidemment suivre toute une série de règles en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire. Pour faciliter la mise en place de ce type de projet, nous vous apportons les réponses aux questions les plus fréquemment posées.



Celles-ci se basent sur les recommandations de l'AFSCA en la matière (personne habilité à confectionner la collation collective, autorisations nécessaires, etc.). Vous pouvez [retrouver toutes les informations utiles sur le site](#).

⇒ PROVENANCE DES LÉGUMES UTILISÉS POUR RÉALISER LA SOUPE.

Les légumes cultivés dans le cadre d'un potager pédagogique réalisé dans l'enceinte de l'école peuvent être utilisés dans la cuisine collective (et donc pour la soupe). On notera simplement un point d'attention pour le lavage des légumes (ils seront certainement plus « terreux » que ceux qui proviennent du maraîcher ou du commerce). Par ailleurs, si l'utilisation des légumes est plus qu'occasionnelle, n'oubliez pas d'en assurer la traçabilité.

En revanche, les légumes ne peuvent pas provenir des potagers des particuliers pour servir dans la cuisine collective de l'école. Par contre, si un parent apporte quelques légumes pour faire un potage dans le cadre d'une activité didactique organisée à l'école (préparer une soupe

avec l'instituteur-trice), c'est tout à fait permis mais cela doit rester exceptionnel (pas question donc que la soupe à 10h soit confectionnée à partir de légumes issus de potagers de parents d'élèves).

Traçabilité : Si vous souhaitez 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, récolte et production des repas lors desquels les denrées auront été utilisées ...). Un formulaire-type peut également être obtenu auprès des unités locales de contrôle de l'AFSCA. *Voir ci-dessous des ressources AFSCA*

⇒ CONFECTION DE LA SOUPE

Il faut que la cuisine soit autorisée par l'AFSCA. Par conséquent, dans le cas où des grands parents (ou d'autres personnes) souhaitent préparer de manière régulière un bon potage pour les enfants, ça doit se faire dans une cuisine agréée par l'AFSCA. La cuisine peut se trouver à l'école ou dans un autre local en dehors de l'école.

Lorsqu'il s'agit d'une activité pédagogique/didactique (exceptionnelle), la réalisation de la recette ne tombe pas sous le contrôle de l'AFSCA. C'est pareil pour les crêpes à la chandeleur.

L'école a la possibilité de demander une **autorisation** à l'AFSCA pour une autre adresse que sa propre implantation, où aurait lieu la préparation des plats (par exemple au domicile de l'instituteur, d'un grand-parent, ...). D'ailleurs, des assouplissements sont prévus dans la législation européenne dans ce type de situation (règlement (CE) N° 852/2004). Dans ces cas-là, il est préférable de contacter l'unité locale de contrôle de votre région.

L'école peut aussi demander aux bénévoles de venir préparer les recettes dans ses locaux, déjà enregistrés auprès l'AFSCA. *Voir ci-dessous des ressources AFSCA*

⇒ LIAISON CHAUDE – LIAISON FROIDE : LES POINTS D'ATTENTION À NE PAS PERDRE DE VUE

Dans le cas d'une **liaison chaude** (Ex : les repas préparés par la cuisine / cuisine centrale sont directement acheminés pour distribution dans des contenants isothermes), il faut veiller à maintenir une température minimum de 60°C (à cette température la majorité des bactéries sont détruites).

Pour une **liaison froide** (Ex : potages sous-vides réchauffés à l'école ou préparés la veille), il faut maintenir les denrées (en fonction de leur nature) entre 4 et 7°C (température du frigo). Pour cause, le froid « endort » les bactéries qui contaminent les denrées alimentaires. Il est bon de savoir que les bactéries se multiplient par 2 toutes les 20 minutes à température ambiante. Une colonie de 300.000 germes pourra en compter au moins 2.400.000 après une heure dans ces conditions. Une température inférieure à 4°C bloque la multiplication de la grande majorité des bactéries. C'est pour cela que vous pouvez conserver vos denrées plusieurs jours dans votre réfrigérateur. Toute rupture du froid permet aux bactéries de se réveiller et de reprendre leur développement. Ce phénomène rendra votre aliment impropre à la consommation.

Pour aller plus loin ...

- Consulter le portfolio réalisé par la province de Luxembourg, il contient de nombreuses ressources intéressantes sur les avantages d'une collation-soupe à 10h : <http://www.province.luxembourg.be/fr/un-potage-pour-tous-a-10h.html?IDC=4383&IDD=113288#.YDN5P-hKhPY>

- Consulter le compte-rendu de la table-ronde « Des desserts et goûters zéro déchet, confectionnés par la cantine » : <https://www.mangerdemain.be/2020/12/05/des-desserts-et-gouters-zero-dechet-confectionnes-par-la-cantine-pv-tables-rondes/>

- Vous êtes à la recherche d'une expertise – d'un service ? Le Collectif Développement Cantines Durables propose des services de consultance : https://www.mangerdemain.be/directory-services_fac/listing/collectif-developpement-cantines-durables/

- Besoin d'un coup de pouce en matière d'approvisionnement en produits locaux ? Contactez votre contact territorial chez Manger Demain !
<https://www.mangerdemain.be/equipe/>

- Consultez les ressources mises à disposition par l'**AFSCA** :

⇒ <http://www.afsca.be/professionnels/cantinesscolaires/> : informations sur la préparation et la distribution de repas au sein des écoles.

⇒ http://www.afsca.be/professionnels/publications/thematiques/ecoles/_documents/2015-10-13_Scholen_V1_2018-07-26_FR_web.pdf : informations sur la nécessité d'un enregistrement auprès de l'AFSCA ou d'une autorisation (page 2), précisions sur les activités considérées comme didactiques et les autorisations nécessaires en fonction des activités qui sont menées (page 4).

⇒ <http://www.afsca.be/professionnels/publications/presse/2020/2020-02-20.asp> : communiqué de presse concernant la mise en place de projets pédagogiques dans les établissements.

⇒ <http://www.afsca.be/professionnels/cantinesscolaires/> : informations relatives aux règles à respecter concernant l'utilisation de produits issus d'une production propre à la cantine dans les repas servis aux consommateurs.

⇒ http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/generique/_documents/G-044_Manuelpratique_fr_avec_Pagedegarde.pdf :

- Règles d'hygiène spécifiques lorsque vous produisez vous-même vos matières premières : pages 64-65 du guide (66 – 67 du PDF)
- Plus de détails sur l'utilisation d'œufs crus et d'ovoproduits : page 74 du guide ou 76 du PDF.
- Plus de détail sur la transformation de lait cru : page 75 du guide ou 77 du PDF.