



TABLE 3

ECHANGE SUR LE LABEL CANTINES DURABLES : VOS SITUATIONS CONFRONTÉES AUX CRITÈRES

En collaboration avec la Direction du Développement Durable du Service Public de Wallonie

PARTICIPANTS AUX TABLES

Round 1

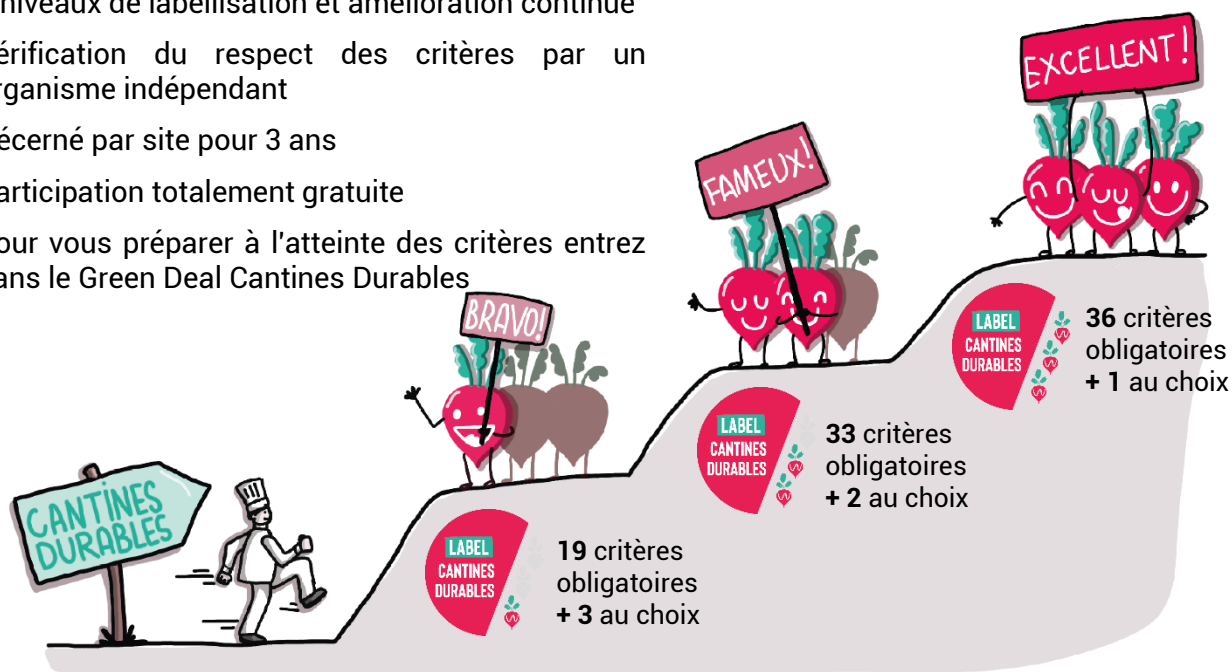
- ✓ **Matthieu Liessens** - Echevin de l'enseignement ville de Walcourt
- ✓ **Noella Gérard** - Cuisinière au CPAS Libin
- ✓ **Ingrid Protin** - Cuisinière au CPAS Libin
- ✓ **Gregory Tellier** - Cuisinier CPAS Rixensart
- ✓ **Valentine Boone** - Responsable durabilité chez Sodexo
- ✓ **Céline Ernst** - Responsable environnement chez TCO services
- ✓ **Pierre Rorive** - Directeur CHBA
- ✓ **Michaël Tondou** - Account Manager Global Hygiene chez Realco sa
- ✓ **Gaëtane Adam** - Coordinatrice catering chez Epicura
- ✓ **Renaud Servotte** - Coordinateur Proxial (Province de Hainaut)
- ✓ **Aurore Pierson** - Responsable Diététique et Coordinatrice Qualité de la Restauration chez Vivalia
- ✓ **Mélanie Barbaresch** - Chargée de projet Fondation Chimay-Wartoise

Round 2

- ✓ **Stéphane Riga** - Cuisinier formateur pour l'asbl Échafaudage (CISP)
- ✓ **Angeline Wyns** - Sales Manager chez bionaturels
- ✓ **Michèle Marichal** - Présidente du CPAS de Libin
- ✓ **Wendy Dero** - Echevine de l'Enseignement à la Commune de Libin

PRÉSENTATION DU LABEL CANTINES DURABLES

- ⇒ 3 niveaux de labellisation et amélioration continue
- ⇒ Vérification du respect des critères par un organisme indépendant
- ⇒ Décerné par site pour 3 ans
- ⇒ Participation totalement gratuite
- ⇒ Pour vous préparer à l'atteinte des critères entrez dans le Green Deal Cantines Durables



[Cliquez ici pour télécharger le vademécum des critères](#)



TEMOIGNAGES ET ECHANGES

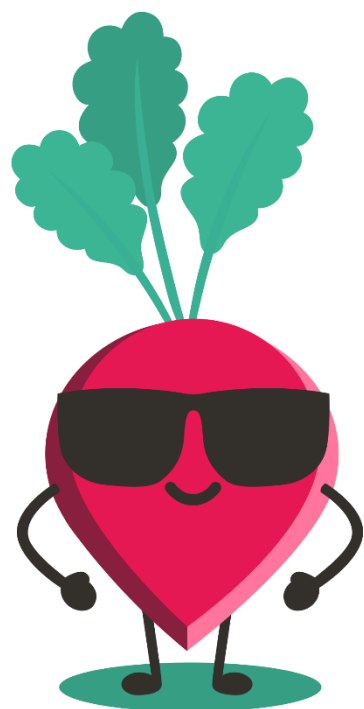
Matthieu Liessens - Echevin de l'Enseignement à la Ville de Walcourt

L'autorité politique est signataire du Green Deal Cantines Durables depuis février 2020. Dans ce cadre, 2 objectifs ont été pris :

- ✓ La sensibilisation des enfants à la thématique de l'alimentation durable via les équipes pédagogiques des différentes implantations scolaires. Cela implique de former le personnel et de développer des animations, notamment via un potager pédagogique.
- ✓ Proposer des repas chauds de qualité en liaison chaude dans les 9 implantations. Pour ce faire, la commune travaille avec une EFT « Les Ateliers de Pontaury ». Elle a également investi dans un système de bain-marie électriques pour tenir les repas à température. In fine, cela devrait avoir un impact positif sur la réduction du gaspillage alimentaire.

Quels leviers en tant qu'autorité politique ?

- ⇒ Collaboration avec les Chargés de mission territoriale de la Cellule Manger Demain (CMT) ;
- ⇒ Rédaction d'un nouveau cahier des charges avec des exigences en matière d'alimentation durable (saisonnalité, réduction des déchets...). Le prix n'est plus le critère principal, mais il compose 55% de la cotation finale ;

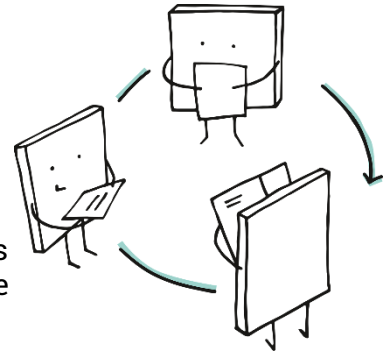


- ⇒ Bonne collaboration avec le prestataire de services et échanges avec lui ;
- ⇒ Adhésion des directions d'écoles ;
- ⇒ Réponse aux appels à projets lancés par la Fédération Wallonie-Bruxelles (sur la réduction des déchets) ;
- ⇒ Partenariat sur le territoire avec le GAL.

Réactions - Echanges avec les autres participants

Positif que ce soit l'autorité politique qui porte le projet
→ Ce portage contribue à la réussite du projet.

Le Comité Manger Demain (CMD) est important : composé des personnes motivées et des décideurs. Permet d'échanger et de faire valider le fait qu'on puisse travailler sur cette thématique.



Le vadémécum permet de se reposer sur des critères qui ont été validés → Cela donne de la légitimité pour produire du changement. Le Comité Manger Demain permet une bonne représentativité. Accent mis sur le rôle des accueillantes extra-scolaire dans l'accompagnement du label et au sein des CMD.

Garantir une alimentation durable pour tous, tous les jours et tout le temps est parfois difficile pour les institutions hospitalières considérant les volumes de repas que cela représente. Par ailleurs, les repas doivent être adaptés à tous les types de public (petite enfance, adultes, personnes âgées...)

Les exigences portées par les critères du label sont des leviers, sont des moteurs.

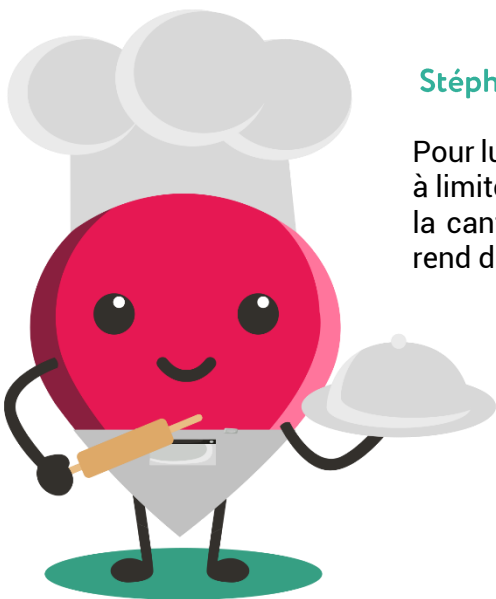
Existe-t-il un curseur dans les prix pratiqués, un plafond qui ne devrait pas être dépassé si l'approvisionnement est autre ? Sauf si le monde politique assume le fait qu'un repas durable est nécessairement plus coûteux. Avec la flambée des prix actuels, le prix négocié il y a 4 ans est difficile à tenir.

Stéphane Riga - Cuisinier formateur pour l'asbl Échafaudage (CISP)

Pour lui, dans les critères santé / bien-être, le critère obligatoire qui consiste à limiter les produits gras (frits/panés) est bloquant. En effet, le contexte de la cantine (carte pour un public majeur- boulet frites est le plat national) rend difficile l'absence de frites à la carte.

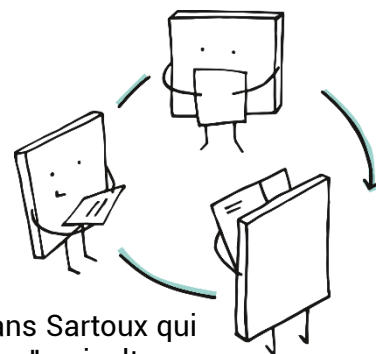
Comment prend en compte le contexte spécifique de chaque cantine ? Quelle est la limite ?

Dans cette cantine, les frites sont proposées quotidiennement à 1,5€ et sont faites à partir de pommes de terre locales, parmi d'autres propositions à la carte comme le potage bio-local, le repas complet, etc. Culturellement, les clients ne sont pas prêts à changer cela ...



Réactions - Echanges avec les autres participants

- ⇒ Difficulté de travailler des produits frais car déficit de personnel → Les cantines travaillent beaucoup avec des produits surgelés. Si on veut travailler avec du frais cela demande de la main-d'œuvre.



Exemple inspirant de la commune des Alpes-Maritimes Mouans Sartoux qui dispose d'une régie municipale agricole où les agents, des "agriculteurs fonctionnaires" travaillent pour fournir toutes les cantines de la mairie en légumes bio.

- ⇒ Le travail en insertion socio-professionnelle n'est pas simple. Le public est fragile et changeant VS volonté de durabilité et de constance dans les démarches de Labellisation. Nécessité que la relation avec le CMT perdure.
- ⇒ Comment et avec quelle stratégie convaincre les autres pour qu'ils avancent avec nous sur le chemin de labellisation ?
- ⇒ Culture du changement au sein de l'institution en lien avec son public via des contacts directs et discussions. Il y a la nécessité de discuter/former le personnel de service. On souligne ici encore le rôle des accueillantes extra-scolaire dans l'accompagnement du changement induit par label et au sein des CMD (importance **cruciale** de former ce personnel). Le temps de midi scolaire n'est pas valorisé au niveau de la FWB – 1 poste subsidié pour 100 enfants. Si les communes ne mettent pas la main à la poche pour cet encadrement, c'est problématique. Il faut entendre les difficultés du personnel et des acteurs autour de l'alimentation.
- ⇒ Le repas chaud du midi est moins ancré dans nos mœurs qu'en Pologne ou en France par exemple. Les moyens financiers sont différents. On doit travailler au développement de cette culture via l'éducation au goût, travailler à l'aménagement des salles de repas, etc. Tenir compte de notre conception du rôle d'éducateurs : actuellement les cantines doivent éduquer à l'alimentation mais en s'appuyant sur des emplois précaires de personnes qui encadrent sur le temps de midi (8h/semaine).
- ⇒ Une difficulté majeure pour convaincre de s'associer au label se situe au niveau de la sensibilisation du personnel encadrant. Les participant.e.s soulignent qu'un encadrement des enfants de qualité devrait faire partie des exigences du label et qu'il faut revaloriser le temps d'encadrement dans les cantines. La culture du manger à l'école est un projet qui doit s'inscrire du point de vue de l'école dans le long-terme pour espérer du changement.

EN QUELQUES MOTS, VOICI LE RÉSUMÉ DES ÉCHANGES

