



TABLE 5

DU LOCAL DANS LES CANTINES, OUI... MAIS COMMENT ?

En collaboration avec Pierre Laviolette – Coordinateur du Collectif 5C

PARTICIPANTS AUX TABLES

- ✓ **Sandra Kirten** – Cuisinière à l'école Notre-Dame de Beauraing à Meux
- ✓ **Sylvie La Spina** – Chargée de projet au Réseau Radis
- ✓ **Stéphane Riga** – Cuisinier formateur à l'Asbl Echafaudage (CISP)
- ✓ **Christophe Jamar** – Site manager Sodexo à la Prison de Marche
- ✓ **Frédéric Tichon** – Chef cuisine à la prison de Marche
- ✓ **Pierre Rorive** – Directeur du Centre Hospitalier du Bois de l'Abbaye
- ✓ **Mélanie Barbaresch** – Chargée de projet à la Fondation Chimay-Wartoise
- ✓ **Thomas Claessens** – Chargé de projet à la Mini Centrale d'Achat Locale (Asbl Solidairement à Meix-devant-Virton)
- ✓ **Gaëtane Adam** – Coordinatrice Catering chez Epicura
- ✓ **David Leduc** – Coordinateur Proxial chez Hainaut développement
- ✓ **Valentine Boons** – Responsable durabilité chez Sodexo
- ✓ **Marianne Baudoin** – Responsable des cuisiniers de 3 écoles à Profondeville
- ✓ **Jacqueline Milbouw** – Cuisinière dans une école maternelle/primaire à Bois-de-Villers
- ✓ **Hélène Fripiat** – Chargée de mission à l'APAQ-W

PARTAGE D'EXPÉRIENCE LIÉ A L'APPROVISIONNEMENT EN CIRCUIT COURT

PREMIER TOUR DE TABLE

- ⇒ Collectif 5C – fédération d'une quarantaine de membres (coopératives). Rôles ? Représenter les coopératives, rapprocher et mettre en lien les membres, défendre le secteur, travailler sur des thématiques conjointes, plateforme informatique de vente.
- ⇒ Frein principal : le manque de temps !
- ⇒ Commandent les repas en début de mois. (100 repas sur 330 élèves)
- ⇒ Prix du repas : 3,80 maternelles – 4,30 pour les primaires (couvre les matières premières et les salaires des cuisiniers)
- ⇒ Arrêt du subside fruits et légumes à l'école : trop de papiers
- ⇒ Travail en direct avec les producteurs difficile : livraisons (les cuisiniers n'ont pas le temps de faire le tour des producteurs et les producteurs ne veulent pas livrer des quantités si faibles). Pour le moment, les livraisons sont faites par un intermédiaire (petit magasin juste à côté de l'école).
- ⇒ Malgré l'expérience certaines choses restent encore compliquées, besoin d'être créatifs tout le temps :
 - Réduction du grammage en viande (par ex : avec 50 g de viande, on ne sait même pas faire une boulette)
 - Repas végé : certains légumes sont difficiles à faire accepter aux enfants (ex. betteraves) besoin de créativité, travail sur la communication (Pink Soup au lieu de soupe à la betterave).
- ⇒ 1 intermédiaire = facilité.
- ⇒ Expérience positive : travail en direct avec le boucher local. Boucherie Originelle : boucherie qui travaille la viande de 3 éleveurs. Propose des activités aux enfants (exemple : l'année passée, les enfants ont fait le tour des exploitations en vélo).
- ⇒ Partenariat avec le projet de Hub logistique (stockages /locaux).
- ⇒ Expérience positive : Travail avec une coopérative de vélos cargo (livraison de 400L de soupe par semaine). Travail avec une coopérative ainsi qu'un producteur en direct pour viande porc et bœuf (boucher à la ferme).
- ⇒ Pas vraiment d'appro en circuit court pour les produits laitiers. Pourquoi pas de fromage local ? Peu de fromages utilisés et la question ne s'est pas encore posée. Majorité des fromages utilisés : Emmental et gouda : alternative locale compliquée.
- ⇒ Besoin de structures facilitatrices pour aider les producteurs au développement de leurs débouchés (via les collectivités notamment).
- ⇒ Remarque ! L'attitude de l'accueillante qui sert les repas et les soupes aux élèves a un impact fort sur la réussite du projet. Elles doivent être convaincues ! Or, il est difficile, vu leurs conditions de travail très précaires, de leur demander de transmettre une passion...

SECOND TOUR DE TABLE

⇒ Menus arrêtés à l'avance (menus été/hiver) : la cantine travaille donc avec des fermes à proximité et fait appel à des grossistes si rupture de stock. Difficultés :

- Trouver des quantités suffisantes
- Obtenir des produits relativement calibrés (ex clémentines du simple au tiers)
- Avoir les garanties sanitaires nécessaires (ex : fiches techniques...)

Plus facile pour les produits finis, qui ne doivent pas être travaillés (ex : produits laitiers). Mais attention : parfois confrontés à un manque de rigueur, exemple livraison de yahourts dans un camion non réfrigéré → Inacceptable par rapport à l'Afsca...

⇒ Regret de ne pas trouver de producteur capable de répondre à la demande (7000 repas). Exemple :

- Yahourts pour crèches : satisfaits de l'échantillon du point de vue gustatif mais analyses des produits KO au point de vue sanitaire.
- Yahourts pour écoles (850 pièces) : pas de producteurs capables de fournir ce volume.

⇒ Les producteurs ont la volonté de discuter, mais peu concrétisent ...

⇒ Problème de reproductibilité dans la durée, la quantité et dans la qualité (obligation légales - exigences HACCP...)

⇒ Actuellement : le local passe par des grosses structures (inclus aussi un travail sur les déchets en parallèle)

⇒ Menus sont fixés à l'avance : facilité pour le producteur car il sait à l'avance ce qu'on va lui demander (possibilité de commencer petit et de grandir ensemble). MAIS besoin de professionnalisme car impossible de modifier un ingrédient du menu à la dernière minute

Les « grosses structures » font peur aux producteurs locaux. Or, planning à l'avance ... = facilité ? sécurité ? Besoin d'accompagner !

⇒ Frustrations car actuellement pas de concret avec les producteurs locaux et les coopératives

⇒ Produits laitiers et viande de bœuf = produits disponibles en quantité en Wallonie : or très difficile de concrétiser des partenariats. ...

⇒ Difficulté de trouver des interlocuteurs qui ont envie de changer (gens réfractaires au changement).

⇒ L'accompagnement Green Deal, grâce à son travail sur le gaspillage alimentaire, a permis d'économiser 45% de production dans les crèches → gain financier ++ à réinjecter dans le local.

⇒ Difficultés d'introduire du changement, parents mécontents parce que les enfants ne mangent pas. Besoin de sensibiliser les parents également (via visite de maraichers, etc.).

⇒ Coordonner l'offre de plusieurs maraichers pour être un « guichet unique » et planifier les productions avec les maraichers et collectivités/magasins → Difficultés : peu d'adaptabilité des collectivités.

- ⇒ Besoin de trouver différents marchés (pas que des collectivités) car les producteurs ont besoin d'écouler leurs produits les semaines avant et après la commande d'une cantine.
- ⇒ Besoin de collectivités flexibles
- ⇒ Besoin de diversité dans les collectives (ex : pas que des écoles, car fermées en été)
- ⇒ Petits partenariats ultra-locaux ne rentrent pas dans le catalogue central (sodexo), il est donc difficile de pouvoir communiquer sur ces produits. C'est plus simple de travailler avec des coopératives. Par ailleurs, l'ultra-local très difficile pour la viande car trop de contraintes au niveau Asfa, HACCP...
- ⇒ Les producteurs ne se déplacent pas car quantités trop faibles.

ECHANGES SUR LE STATUT ET LES RÔLES D'UNE COOPÉRATIVE

LES COOPERATIVES SONT-ELLES DES SIMPLES INTERMEDIAIRES ? EST-CE MIEUX DE TRAVAILLER EN DIRECT ?

- ⇒ Différences avec les autres intermédiaires : valeur sociétale, au service du collectif, marge transparente, structure non spéculative...
- ⇒ Structure au service du collectif :
 - **Positif pour les producteurs** : mutualisation des infrastructures et services de logistique (également la possibilité de mutualiser entre coopératives (ex : abattoir de volaille à la FCC)), réduction des marges, possibilité d'appliquer un prix juste (toute la chaîne est bien rémunérée (ex. livreur).
 - **Positif pour les acheteurs** : large panel de produits rassemblés au même endroit, un seul interlocuteur, une seule facturation, service de logistique.
 - **Positif pour la société** : Certaines coopératives ont des finalités sociales (cfr agrément). Elles assurent des missions parallèles comme de la sensibilisation... Les coopérateurs sont souvent des gens de la région (des mangeurs, des parents...)

On ne peut pas faire du local et durable sans faire du social !

Remarque : Il est également possible de travailler avec des coopératives du sud pour obtenir des produits qu'on ne peut pas trouver en Belgique (ex : agrumes, huile d'olive...) en circuit court. Attention concurrence déloyale (ex : s'approvisionner en courgette bon marché d'Italie)

LES COOPERATIVES SONT-ELLES DONC DES MAILLONS « INCONTOURNABLES » ?

Non, pas spécialement. Elles facilitent grandement la logistique mais chaque cantine a des réalités spécifiques. Pour des petites écoles, il est possible de travailler en direct avec un seul maraicher ultra-local par exemple.

ÉTAT DES LIEUX DES COOPERATIVES EN WALLONIE

Il y a des coopératives d'échelles très différentes (la majorité ont une expérience de max 10 ans). Au départ, leur débouché principal est le B2C.

Actuellement, elles sont en recherche de nouveaux débouchés : collectivités ?

- ⇒ Parmi les 40 membres du collectif 5C, 6-7 coopératives ont développé un service de petit grossiste / diversification en B2B
- ⇒ Certaines coopératives se spécialisent dans le transport (ex : Réseau Paysan dans la province du Luxembourg et Ciruclacoop dans la région de Charleroi)
- ⇒ Au sein des 5C, une quinzaine de coopératives envisagent de se tourner vers les collectivités. Leurs projets en sont à des stades d'avancement très variés.

PERSPECTIVES DE COLLABORATION ENTRE COOPERATIVES ET COLLECTIVITES

Il est crucial de **travailler sur la compréhension mutuelle** des réalités de terrain afin que chacun puisse faire des efforts pour s'adapter à l'autre :

- ⇒ Les coopératives doivent comprendre comment fonctionnent les collectivités, leurs contraintes sanitaires et logistiques
- ⇒ Les collectivités doivent comprendre les spécificités de notre agriculture, les réalités de terrain de la production et de la disponibilité des produits.
- ⇒ **Accompagnement en cours par Manger Demain et en collaboration avec les 5C.**

Il est important de pouvoir « matcher » les coopératives avec les collectivités de **mêmes ordres de grandeurs**.

La perspective de grandir ensemble est très positive pour les coopératives (commencer petit et permettre de d'adapter la production petit à petit).

EN QUELQUES MOTS, VOICI LE RÉSUMÉ DES ÉCHANGES

