



# TABLE 2

## LE GREEN DEAL CANTINES DURABLES AU SERVICE DE LA TRANSITION SUR SON TERRITOIRE

### RAPPEL DE LA THÉMATIQUE ET DE L'OBJECTIF DE LA TABLE

La table 2 porte sur la thématique suivante :

- ✓ Comment une commune, une autorité politique, un CPAS... peut utiliser le Green Deal Cantines Durables sur son territoire ?
- ✓ Quelle place dans le processus, quel rôle ?
- ✓ Comment les autorités politiques peuvent-elles renforcer la transition des cantines sur leur territoire ?

Elle est abordée à travers des discussions entre participant.e.s, des exemples inspirants et un partage d'expériences : l'objectif étant de faire émerger une série de bonnes pratiques.

### LE RÔLE DES AUTORITÉS POLITIQUES SUR LEUR TERRITOIRE

Les autorités politiques sont essentielles sur un territoire pour fédérer autour de l'alimentation durable. Elles ont une vision d'ensemble, structurante et peuvent faire de la mise en lien. De plus, de par leurs missions, elles ont une capacité à créer des projets et à les mettre en place. Enfin, elles jouent également un rôle plus large dans la sensibilisation des citoyen·nes. En résumé, voici les 4 grands rôles évoqués :

**1**  
Ensembleur

**2**  
Organe structurant  
et de gouvernance

**3**  
Force d'action

**4**  
Rôle de promotion,  
information et  
sensibilisation

## TÉMOIGNAGES INSPIRANTS

### RODOLPHE DOMKEN | COORDINATEUR DE PROJET RELOCALISATION ALIMENTAIRE SUR ECAUSSINNES CPAS D'ECAUSSINNES

---

Rodolphe travaille pour le CPAS d'Ecaussinnes, qui a la volonté d'approvisionner sa communauté par une coopérative locale. Le CPAS fournit quelques centaines de repas par jour. Rodolphe était formateur en maraîchage et a relancé sur le CPAS un projet de formation en maraîchage.

Leur marché public actuel prend fin en octobre. Pour le moment, ils travaillent avec une société de catering. Rodolphe a réuni les producteur·rices locaux·ales, et a commencé par les légumes avec l'idée de mettre en place des collaborations d'un an. 4 producteur·rices sont en train d'essayer de trouver des prix qui conviennent à tout le monde (ils sont aidés par Credal). Via la coopérative, ils veulent faire de la formation et aider les maraîcher·ères.

Au niveau des coûts, ils tentent de trouver des solutions, comme la récolte sur pied (le CPAS prend en charge une partie de l'entretien). La demande est à hauteur de 80kg par jour, pour 350 repas dont 200 repas scolaires. Pour créer du lien entre CPAS et producteur·rices, il faut rassembler les gens et discuter, faire rencontrer l'offre et la demande.

#### ECHANGES ENTRE PARTICIPANTS SUITE A CE TEMOIGNAGE

→ **Question : Est-ce que la coopérative va répondre au marché public du CPAS ?**

Dans le cas du CPAS, le seuil du marché n'impose pas une publication : cela permet de lancer un appel d'offres auprès d'acteurs ciblés. La coopérative appartient au CPAS. Le CPAS fonctionne avec une société de catering, à qui il va être demandé de se fournir un maximum à la coopérative. Pour le moment, la coopérative bénéficie de la couveuse entreprise. Ici, le projet est une volonté de l'administration.

Le défi « Zéro déchet » fait également partie du projet. Avant les repas étaient livrés dans des barquettes alu. Un test a été mis en place pour du vrac. Cela demande une mise au point au niveau du personnel, du matériel. Les repas sont livrés en bain marie. Il faut des personnes bien formées pour faire le service.

Pour le transport, il va falloir investir dans un véhicule adapté car les bains marie sont encombrants. Pouvoir coupler ça avec un projet de réinsertion ou avec des bénévoles est un avantage qu'a le CPAS.

Exemple d'un participant par rapport à la logistique en circuit court local : en été, les légumes sont mis en conservation par congélation. Difficulté : il faut payer du personnel pendant l'été. Attention également à rester dans le pourcentage de légumes frais et de saison pour les cantines qui visent le Label Cantines Durables.

→ **Question : Est-ce que la société de catering est motivée, est-ce facile de travailler avec elle ? Oui**

#### SYNTHESE DES BONNES PRATIQUES

- ✓ Travailler progressivement → un changement à la fois.
- ✓ Des solutions peuvent être mises en place pour diminuer les coûts des produits locaux. Par exemple, la récolte sur pied par le CPAS d'Ecaussinnes diminue le coût de main-d'œuvre et donc le coût des légumes.
- ✓ Former le personnel aux nouvelles pratiques que l'on veut mettre en place, accompagner le changement.
- ✓ Un acteur comme le CPAS peut coupler différents projets, approvisionnement local et réinsertion, par exemple.
- ✓ Mise en conservation de légumes d'été pour l'hiver (permet de travailler avec des acteurs locaux, même si les quantités produites varient en fonction des saisons). Attention toutefois pour les cantines à respecter le pourcentage de légumes frais et de saison visé dans le cadre du Label Cantines Durables.

#### **RESSOURCES :**

- CPAS d'Ecaussinnes : <https://www.ecaussinnes.be/ma-commune/social/cpas>.
- Credal (accompagnement de la coopérative) : <https://www.credal.be/>.

#### **SORAYA AMAMOU | ECO-PASSEUSE VILLE D'AUBANGE**

---

Soraya Amamou est éco-passeuse à la ville d'Aubange, avec la casquette Développement Durable. Elle est en charge d'animer les réunions de la commission consultative de développement durable (dans le cadre du PCDR). Le Green Deal a été signé pour la 1<sup>re</sup> fois en 2019. En octobre 2021, un courrier d'une citoyenne infirmière en pédiatrie a fait remarquer que les menus proposés n'étaient pas adaptés pour donner de bonnes habitudes santé aux enfants.

→ Menus d'avant : friture, gyros, etc. Un travail a été réalisé avec la commission consultative. La volonté politique n'était pas d'avancer à tout prix, mais de prendre l'avis de tout le monde. Cela a permis une mise en avant de l'existant, de ce qui fonctionnait déjà. Soraya a rassemblé les directions, les accueillantes scolaires, pour en parler.

→ Menus actuels : il y a du local, du bio, parfois des produits du potager de la ville.

Le changement ne s'est pas fait en une fois. Au niveau des fournisseurs, ils ont changé le moins possible, seul le producteur d'œufs est nouveau (c'était une volonté de la cuisinière de ne pas travailler avec de nouveaux fournisseurs). Avant, les œufs étaient sous vide. Maintenant, les œufs sont frais et bio.

#### **Quelques pistes d'actions :**

→ **Proposition du groupe de discussions en place à Aubange** : fiches thématiques dans le journal de classe (JDC) : commerce équitable, manger de saison, fiche sur l'ortie et sa valorisation, etc. Impression gratuite du JDC grâce au subside Biodiversité.

- **Changement dans l'assiette** : remplacement du riz « Uncle B'ens » par du riz Oxfam. Ce changement a été difficile à mettre en place, il a fallu réapprendre à le cuisiner, mais maintenant ça fonctionne.
- **Autre aspect du projet** : Aubange a également des bénévoles qui aident à écaler les œufs.
- **Sensibilisation des usager·ères** : Vidéos de sensibilisation, par exemple sur le commerce équitable. Plusieurs produits différents analysés, avec différents labels. Des exercices sont faits pour apprendre à décrypter ces labels. Les enfants ont vu sur quels produits il y avait un label : le riz, les bananes, le café. On sensibilise les enfants sur le fait que les producteurs gagnaient 3x plus avec les produits équitables, cela a aussi fortement contribué à sensibiliser le personnel de cuisine. Le lait FAIREBEL a également été adopté.

### **Ce qui a changé :**

- Les pommes et poires sont wallonnes, les œufs sont bio et wallons, les carottes sont belges et bio, 300kg de légumes sont reçus du potager collaboratif, un plat végétarien est servi par semaine. Pour l'année prochaine, il y a une volonté d'ajouter des yaourts bio et locaux.
- Pour les œufs : ils les préparent 1x par mois. Il faut le prévoir à l'avance pour que les œufs ne soient pas trop frais et qu'ils soient faciles à écaler. Pour le moment, ils font seulement des œufs durs. Ils vont explorer les possibilités de recettes avec des œufs.
- Avec les bénévoles : ils mettent en place des contrats de bénévolat, elles sont donc assurées si elles se blessent et leur trajet est remboursé.

### **ECHANGES ENTRE PARTICIPANTS SUITE A CE TEMOIGNAGE**

- Pour une collectivité qui souhaite des œufs locaux en briques (pour éviter les normes AFSCA liées aux œufs en coquille), une bonne adresse est la ferme du Censier, qui propose notamment ses œufs sous forme liquide (en partenariat avec une casserie belge).
- Exemple d'activité de sensibilisation : visite à la ferme → prennent des légumes dans une ferme puis des pommes de terre dans une autre, des fraises dans une autre... Font les trajets à vélo. Ensuite ils font une vidéo avec témoignages, les enfants sont ambassadeurs du projet.
- Exemple d'un participant : organisation des Comités Manger Demain (CMD) par la commune : les CMD sont répartis en GT, chacun·e participe aux réunions qui le·la concerne, c'est moins énergivore.
- Une participante explique qu'on lui a demandé de refaire très rapidement tous les menus à son arrivée dans l'administration communale. Il y a eu très peu d'adhésions et beaucoup de mécontentement au début. La première année, ont enregistré -20% de présence à la cantine. Tout a été repris à 0 au niveau de la sensibilisation, des menus, et ça a déjà remonté de 15%. C'est en maternelle que ça augmente beaucoup, au niveau des nouveaux inscrit·es. Quand ça ne fonctionne pas, il ne faut pas désespérer, ça prend du temps mais le changement finit par se mettre en place.

### **SYNTHESE DES BONNES PRATIQUES**

- ✓ Instaurer le changement progressivement, ne pas tout chambouler en une fois.

- ✓ Création d'une commission consultative qui rassemble les acteur·rices concerné·es pour accompagner le projet.
- ✓ Sensibiliser les usager·ères et le personnel
- ✓ Formation du personnel
- ✓ Les contrats bénévoles permettent à des personnes de s'impliquer en toute légalité et sécurité dans le projet.

## RESSOURCES

- Ferme du Censier : <https://www.fermecensier.be/oeufs-bio/>
- Vidéos de sensibilisation au commerce équitable
- Subside biodiversité (pour le financement du JDC, dans le cas d'Aubange)

## TOUR DE TABLE DE CLOTURE

### PEPITES :

A force d'échanges, les cuisiniers/cuisinières peuvent changer leurs habitudes et être motivé.e.s par le projet – Grâce à l'impulsion de l'autorité politique – Permet de mener de beaux projets : potager, animations intergénérationnelles... Opportunité d'engager du personnel, des bénévoles ou de faire de la réinsertion.

### CAILLOUX :

Difficulté de combiner les repas pour différents profils dans une même cuisine centrale (exemple home/école) – La résistance au changement : vient surtout des adultes, du personnel (profs/cuisine/service) : les enfants se prêtent facilement au jeu. En fonction du nombre de repas, difficulté d'obtenir des produits locaux via les centrales d'achat. Manque d'adhésion des enseignants. Manque de ressources humaines. Complexité administrative.

## PARTICIPANT.E.S

Domken	Rodolphe	Coordinateur de projet relocalisation alimentaire sur Ecaussinnes	rodolphe.domken@cpas-ecaussinnes.be	CPAS Ecaussinnes	Hainaut
Langlet	Christelle	Eco-conseillère - Service Air Climat Energie	christelle.langlet@ville.namur.be	Ville de Namur	Namur
Gilson	Florence	Chargée de projet alimentation durable	alimentation.durable@profondeville.be	Ecoles communales de Profondeville	Namur
Bilas	Angélique	Comité Green Deal	angelique.bilas@saint-hubert.be	Ville de Saint-Hubert	Luxembourg

Patz	Viviane	Cellule alimentation durable	v.patz@province.luxembourg.be	Province de Luxembourg	Luxembourg
Vasseur	Pierre	Facilitateur circuit court	<a href="mailto:pierre.vasseur@mouscron.be">pierre.vasseur@mouscron.be</a>	Ville Mouscron - Hall du Terroir	Hainaut
AMAMOU	Soraya	Ecopasseur	amamous@aubange.be	Cantines scolaire ville d'Aubange	Luxembourg
GHYSELS	Aurélie	éco-conseillère	aurelie.ghysels@brabantwallon.be	Brabant wallon	Brabant wallon
Franssen	Simone	Diététicienn e	s.franssen@kathleos.be	kathléos	Liège