



**MANGER
DEMAIN**

GREEN DEAL
Cantines Durables

CAMPAGNES DE SENSIBILISATION



Le Green Deal Cantines durables rassemble de nombreuses cantines qui sont sur le chemin de la labellisation et d'un approvisionnement relocalisé.

Afin d'obtenir le **Label Cantines Durables** chaque cantine doit répondre à une série de critères listés [au sein du vademécum](#).

L'équipe Manger Demain souhaite faciliter vos démarches en vous soutenant et vous accompagnant. Pour cela, nous vous proposons de manière régulière de nous pencher ensemble sur un critère en particulier afin d'en comprendre les enjeux et de disposer des clés pratiques et concrètes pour le mettre en place !

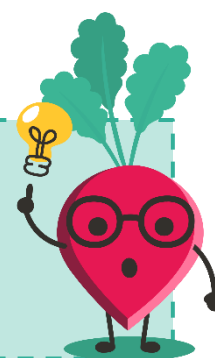
Zoom sur le critère VII.2 : Campagnes de sensibilisation

Ce critère obligatoire dès le niveau 1 est applicable à toutes les cantines. Il impose l'organisation de campagnes de sensibilisation sur des thématiques liées à l'alimentation durable.


L'objectif de ce critère est d'inciter à une évolution des habitudes alimentaires et de permettre aux convives de comprendre les enjeux de leur alimentation. Il s'agit de leur donner les moyens de se réappropriier le contenu de leur assiette de façon ludique et conviviale.

Cette fiche vous permettra de faire le pleins d'idées pour vos campagnes de sensibilisation ! Piochez-y à volonté et lancez-vous dans l'organisation !

Envie d'en savoir plus et de disposer d'outils et ressources pour atteindre ce critère ? Prolongez votre lecture...



DES EXEMPLES DE CAMPAGNES DE SENSIBILISATION SUR LES DIFFÉRENTS OBJECTIFS STRATÉGIQUES :

 SANTÉ ET BIEN-ÊTRE	
L'équilibre nutritionnel	<p>Aborder l'alimentation durable le temps d'une période de cours. Faites le lien entre la cantine et la salle de classe !</p> <p>La pyramide alimentaire des kids sur Graines d'agri (poster 3D, dossier pédagogique et fiches d'activités)</p>
Les protéines végétales : légumineuses et céréales	<p>La valisette des légumineuses et céréales</p> <p>L'activité d'éducation au goût</p> <p>La dégustation de céréales et légumineuses</p> <p>Rédaction d'un livret de recette avec les recettes des convives</p>
Les préparations grasses	<p>Ciné-débat (« Bien dans son assiette, la preuve par deux » sur Netflix ; « les pouvoirs extraordinaires du corps humain » sur France TV, les nombreux documentaires sur ARTE, etc.)</p>
Le sucre ajouté	<p>Le décryptage des étiquettes (L'atelier de décodage des emballages alimentaires de la BEES Coop)</p>
La convivialité et le bien-être	<p>La cuisine ouverte : laissez vos convives franchir les portes de la cantine à la découverte de la réalité des cuisinier·ères et de leurs produits.</p> <p>Le livre des questions-réponses entre les convives et les cuisinier·ères</p>

 PROSPERITÉ SOCIO-ECONOMIQUE	
Le commerce équitable	<p>Le petit déjeuner équitable : Oxfam vous accompagne dans votre démarche, consultez leur site dédié.</p> <p>L'obtention du titre « Fair Trade Schools & Universities » avec la Belgian Fair Trade Federation (BFTF)</p>

	Mobiliser les enfants et les jeunes via les ressources pédagogiques proposées par Oxfam
Les produits locaux et les circuits courts	La visite chez les producteur·rices
	Poster Graines d'Agri pour expliquer le circuit court
Le prix juste aux producteur·rices	Le témoignage de producteur·rices
	La dégustation de produits labellisés « Prix Juste »
Le bien-être animal	Le décryptage des labels garantissant le bien-être animal



ENVIRONNEMENT

Les fruits et légumes de saison	La cueillette de fruits de saison
	La mise en place d'un potager ou d'un bac de plantes aromatiques
	Les ateliers cuisine
	Posters « manger de saison » sur Graines d'Agri et le jeu de recettes de saison « à la mode de chez nous »
Les produits frais et peu transformés	Le décryptage des étiquettes (L'atelier de décodage des emballages alimentaires de la BEES Coop)
Les produits bio	La semaine du bio : du bio dans tous les plats !
La pêche durable	Le ciné-débat (Exemple : le documentaire « Seaspiracy » sur Netflix)
	Visite des piscicultures wallonnes (L'annuaire des piscicultures wallonnes du Collège des producteurs)
Le gaspillage alimentaire	La pesée collective
	L'atelier cuisine antigaspi
	Les mallettes pédagogiques de lutte contre le gaspillage alimentaire
Le zéro-déchet	L'action gourde et boîte à tartine
	Les animations de zero waste academy
La protection de l'environnement	Faire appel à des animateur·rices : Good Planet , les CRIE , Ekikrok , Empreintes , etc.



ACCESSIBILITE

L'accès à l'eau	Découverte de « La Goutte des Boissons »
L'accessibilité & l'alimentation pour toutes et tous	Organiser une collecte de vivre au profit des resto du cœur ou une autre collaboration au profit de l'aide alimentaire (opération boites à chaussures, etc.).
	En collaboration avec les services d'aide alimentaire locaux (CPAS, Saint-Vincent de Paul, Croix-Rouge, etc.) organisez un glanage solidaire encadré avec un producteur partenaire !
	Diffusez un film sur le sujet le temps d'une période de cours et échangez avec les élèves sur le sujet !

DES IDÉES PAR PUBLIC-CIBLE

Voici une liste des différentes campagnes de sensibilisation imaginées par les cantines labellisées Cantines Durables. Puissent-elles être une source d'inspiration pour vos propres initiatives !

Les 1,5 ans – 3 ans (crèche)	Les bricolages pour sensibiliser aux légumes de saison
	La cueillette de pommes et la réalisation d'une compote
	La confection de jus de fruits et smoothies à base de fruits de saison
	L'organisation d'ateliers du goût pour tester de nouvelles saveurs !

Les 3 – 6 ans (écoles, centres ADEPS, etc.)	La visite de producteur·rices : ferme, ruche, chèvrerie, moulin, etc. Prenez contact avec les producteur·rice.s autour de chez vous et créez du lien entre la production et l'assiette.
	L'atelier d'éducation au goût. Retrouvez des idées dans le Livre Blanc « l'éducation au goût » ou dans nos mallettes pédagogiques pour lutter contre le gaspillage alimentaire.
	L'atelier cuisine : sur l'antigaspi, sur les légumineuses, sur les fruits et légumes de saison.
	Faire appel à des animateur·rices : Good Planet , les CRIE , Ekikrok , Empreintes , etc.
	L'organisation d'un stand sur le temps de midi ou lors de la Fancy Fair de l'école : voici un tableau qui recense toutes une série de piste de stands de sensibilisation anti-gaspi .
La journée des cantines ouvertes : Laissez les enfants et pourquoi pas, leurs parents, franchir les portes de la cantine à la découverte de la réalité des cuisinier·ères et de leurs produits.	

Les 7 – 18 ans (écoles, centres ADEPS, etc.)	La visite de producteur·rices : ferme, ruche, chèvrerie, moulin, etc. Prenez contact avec les producteur·rices autour de chez vous et créez du lien entre la production et l'assiette.
	Aborder l'alimentation durable le temps d'une période de cours. Faites le lien entre la cantine et la salle de classe ! Vous trouverez une liste d'outils pédagogiques réalisée par Biowallonie ici . Vous pouvez également consulter le site de Réseau Idée ou nos mallettes pédagogiques sur la thématique du gaspillage alimentaire.
	La mise en place d'un potager ou d'un bac de plantes aromatiques
	La pesée collective des déchets alimentaires. Proposez aux élèves de se joindre à l'effort collectif afin de mesurer les déchets alimentaires. Indiquez les résultats sur un tableau visible dans la cantine. Vous pouvez même y ajouter un peu de compétition comme à l'Athénée Royal Nestor Outer avec leur gachimètre !
	L'organisation d'un petit déjeuner équitable avec des produits 100% Fairtrade. Oxfam vous accompagne dans votre démarche, consultez leur site dédié .
	L'obtention du titre « Fair Trade Schools & Universities » avec la Belgian Fair Trade Federation (BFTF)
	Faire appel à des animateur·rice·s : Good Planet , les CRIE , Ekikrok , Empreintes , etc.
	L'organisation d'un stand sur le temps de midi ou lors de la Fancy Fair de l'école.
	La journée des cantines ouvertes : Laissez les élèves et pourquoi pas, leurs parents, franchir les portes de la cantine à la découverte de la réalité des cuisinier·ères et de leurs produits.
	La visite de la cuisine centrale. Si vous êtes desservi par une société de catering ou une cuisine centrale, passez les portes de leurs cuisines à la découverte de l'envers du décor de vos assiettes !
	La projection de vidéos/reportages/films
Les repas thématiques : le petit déjeuner bio, la semaine de la légumineuse, etc.	

Les adultes (hôpitaux, entreprises)	L'organisation de semaines thématiques sur les menus combinés à des stands d'information : la semaine de la légumineuse, la Healthy Week, la semaine du BIO, la semaine du commerce équitable
	L'organisation d'un marché local

	La rencontre et le témoignage de producteur·rices
	La journée de la cuisine ouverte et le témoignage de cuisinier·ères : ouvrez les portes des cuisines, à la découverte de l'envers du décor !
	La dégustation de produits locaux, bio, etc.
	Le ciné-débat
	L'organisation d'une conférence sur la thématique choisie
	L'organisation d'un petit déjeuner équitable avec des produits 100% Fairtrade. Oxfam vous accompagne dans votre démarche, consultez leur site dédié .

Les seniors	Les ateliers cuisine avec les résident·es : soupe antigaspi, confiture locale, salades de fruits de saison, etc.
	La visite de producteur·rices : ferme, ruche, chèvrerie, moulin, etc. Prenez contact avec les producteur·rices autour de chez vous et créez du lien entre la production et l'assiette.
	La dégustation de produits : légumineuses, céréales, etc. (dégustation à l'aveugle)
	La mise en place d'un potager ou d'un bac de plantes aromatiques
	L'organisation d'animations intergénérationnelles. Faites le pleins d'idées dans ce recueil d'activités autour de l'alimentation.
	Créer un livre de recette avec les recettes des résident·es (la soupe de Pierre, la ratatouille de Sandrine, etc.)
	Le ciné-débat
	La lecture-débat
	Le témoignage de producteur·rices, de cuisinier·ères sur leur réalité
	L'organisation d'un petit déjeuner équitable avec des produits 100% Fairtrade. Oxfam vous accompagne dans votre démarche, consultez leur site dédié .

EN IMAGES...



L'exemple de la Ville d'Aubange et la sensibilisation au commerce équitable

Les écoles communales primaires et maternelles de la Ville d'Aubange ont organisé un petit déjeuner à base de produits équitables, en collaboration avec Oxfam Athus. Le repas s'est poursuivi avec la présentation de films didactiques sur la thématique (Ex : [l'école de la Sapinière](#), [Commune du Commerce équitable Oxfam](#), [la filière cacao du commerce équitable](#)).

L'Athénée Royal Nestor Outer et le gaspillage alimentaire

L'Athénée Royal Nestor Outer a fait de la pesée des déchets alimentaires, une activité collective. Grâce à des poubelles de tri et à un gachimètre qui détaille les résultats des pesées. Pour dynamiser cette mesure auprès des élèves, les deux services se challengent pour savoir qui aura le moins gaspillé.

LE GACHIMÈTRE			
Du retour d'assistants!			
Lundi	19/00/20	3 KG 975	3 KG 975
Mardi	20/00/20	3 KG 975	3 KG 975
Jeudi	22/00/20	5 KG 450	5 KG 450
Vendredi	23/00/20	KG	KG
Lundi	/ /	KG	KG
Mardi	/ /	KG	KG
Jeudi	/ /	KG	KG
Vendredi	/ /	KG	KG

Bientôt des pommiers à l'IPES

WAREMME

L'IPES de Hesbaye, à Waremme, cherche à devenir autonome dans la production de pommes et ainsi continuer dans son projet « cantine durable ».

Depuis quelques années maintenant, l'IPES de Hesbaye met un point d'honneur à proposer de la nourriture de qualité, saine et durable à ses élèves. Même avant que la Province de Liège ne décide d'intégrer toutes ses écoles dans le Green Deal, l'école y était déjà sensible. « On essaie déjà

Les pommes du futur verger des élèves de l'IPES pourraient aussi servir aux étudiants en pâtisserie.

L'Institut Provincial d'enseignement secondaire de Hesbaye et le Croque Local de Good Planet

Les élèves de l'IPES de Hesbaye se rendent dans un verger de la région pour y récolter des pommes et les distribuent gratuitement à leurs camarades. Ils réalisent également du jus de pommes grâce à une presse manuelle dans la cour de la récréation.

Dans le cadre de leur participation au [concours « Imag'Ine l'alimentation durable »](#) les élèves de l'école communale Solre-sur-Sambre ont également réalisé du jus de pommes. Ce ne sont pas moins de 1200kg de pommes qui ont été pressés avec les élèves pour un total de **plus de 700 litres de jus** dont la moitié a été redistribué à une association d'aide alimentaire.



Pour l'école communale de Grune, c'est une journée à la ferme pédagogique du Bois du Bocq qui a été remportée : [voir la vidéo](#). Ils ont pu y découvrir les animaux de la ferme et les différentes activités dont la traite des vaches.

Pour l'année 2023-2024, l'EFC de la Jeunesse de Seraing a remporté une journée ludique et pédagogique autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire suivie d'un atelier de cuisine. En collaboration avec le service prévention de Seraing et le restaurant Utopia, les élèves ont cuisiné, goûté, joué et surtout découvert de nouvelles manières de consommer tout en s'amusant !



