



Des cantines scolaires durables, pour tous les élèves

Mémoire, juillet 2023

Transformer les cantines scolaires rencontre le triple objectif, social, écologique et économique en agissant notamment sur l'éducation, la santé publique, et le soutien à la production locale de top qualité.

C'est une mesure-clé pour agir sur les comportements - augmentation de la demande d'aliments sains - et le système alimentaire, dans le contexte élargi du droit à l'alimentation et à la nutrition.

Dans le cadre de la prochaine législature, le Collectif Développement Cantines Durables (CDCD) souhaite que les choix politiques soutiennent la mise en œuvre de la transition des cantines scolaires, en faisant une place à l'accompagnement opérationnel dans le dispositif actuel (gratuité des repas et labellisation).

De nombreuses écoles ont besoin d'un accompagnement opérationnel, à leurs côtés, pour transformer significativement leur offre de repas ou en (re)mettre une en place.

Nous proposons les points suivants :

1. Prévoir l'opérationnel
2. Coopération Fédération - Régions
3. Rôle nourricier et gratuité
4. Formation cuisiniers cantine durable
5. L'approche opérationnelle du CDCD
6. Charnière accompagnement opérationnel - stratégie Good Food et Green Deal
7. Résumé des propositions du CDCD
8. Annexes :
 - a. Résumé de ce qui est financé en 2019 - 2024
 - b. Note sur les appels à projet

1. PRÉVOIR L'OPÉRATIONNEL

L'absence de soutien opérationnel¹ pour le développement de cantines scolaires durables est visible : en amont dans la conception des politiques et en aval dans le peu de financements dédiés à leur mise en œuvre. Manquent aussi des moyens pour la recherche de nouveaux modèles², pour des cantines innovantes, à taille humaine, adaptées au réel de chaque école, intégrées dans le tissu local, financièrement autoportantes, résilientes³...

Un modèle et sa méthodologie, définissant des normes et des références, permettent de faire des projections en termes d'équilibre budgétaire et de volumes de matières premières.

Dans cette perspective, pour la prochaine législature, il sera utile de **différencier les apports de type «conseils et éducation» fournis traditionnellement par le secteur associatif et «l'accompagnement opérationnel de terrain»**, qui nécessite un temps plus long et une méthodologie pour ancrer et stabiliser les nouvelles habitudes, une étape à la fois. Cette distinction encouragera le choix éclairé des écoles, pour du conseil ou un accompagnement opérationnel⁴.

¹ Le CDCD entend par opérationnel, un accompagnement qui vise à permettre la réalisation de l'activité (ici une offre alimentaire durable de top qualité) à fournir le résultat optimal voulu, à réaliser les opérations grâce à un ensemble de solutions, les meilleures possibles et adaptées aux contraintes. L'apport opérationnel s'appuie sur l'équilibre à trouver, pour chaque situation, entre la réalité et l'idéal. Cela implique une présence régulière aux côtés des personnes qui doivent faire évoluer leurs habitudes.

Plus d'info : www.collectifcantinesdurables.be/Actions

² Le modèle définit le type d'ingrédients, le type de repas ciblés et au final les foodcosts quand les grammages sont multipliés par les prix justes producteurs. Les foodcosts top qualité du CDCD sont de 0.34€TVAC à 2.55€TVAC, ce qui couvre 29 types de propositions nourrissantes, pour les enfants et les adultes.

³ Un nouveau modèle pourrait être exploré : une école du 21ème siècle, couplée à un espace de culture de fruits et légumes pour la transmission pédagogique et ses repas.

⁴ Ceci, en l'absence d'une ambition forte de la FWB pour (re)faire de la pause méridienne une responsabilité et un atout des écoles.

2. COOPÉRATION FÉDÉRATION - RÉGIONS⁵

La restauration collective est un « fait social total » qui implique directement toutes les dimensions de la société : culturelle, économique, sanitaire, juridique etc.

Actuellement, les différentes compétences sont éclatées et mènent parfois des projets peu compatibles. Créer un protocole de coopération⁶ entre la Fédération et les Régions pourrait permettre plus de cohérence, d'efficacité et de lisibilité pour les citoyens.

1. L'exemple du potage-collation⁷

Cette action du CDCD s'est développée grâce au soutien de la Wallonie. Cette collation saine est actuellement proposée gratuitement dans 88⁷ implantations à encadrement pédagogique différencié, condition obligatoire pour avoir accès à cette subvention émanant de l'Action sociale.

L'encadrement pédagogique différencié représente seulement 25% des écoles. Les autres écoles souhaitant proposer ce service à leurs élèves sont bloquées par le **Décret gratuité**. C'est pourquoi le CDCD demande une **"Exception potage-collation"** à la FWB⁸.

2. L'exemple des HUBS

Alors que les tonnes de légumes fournis pour le potage-collation⁹ sont un socle sur lequel peuvent prendre appui les hubs (plateformes logistiques de centralisation et préparation des matières premières locales), le CDCD n'est pas missionné pour leur apporter son expertise opérationnelle (de quoi a-t-on besoin dans une cuisine de collectivité durable?) et construire la demande avec les écoles-clientes¹⁰.

- ⁵ CF Accord de coopération de la Région bruxelloise, entre les différentes compétences agissant sur la question des cantines scolaires, notamment.
- ⁶ Un Protocole de coopération semble plus flexible dans un premier temps et pourrait poser les bases d'un Accord structurel.
- ⁷ Chiffres au 23 mai 2023 – Objectifs pour 2024-25 : 114 implantations, 16 fabricants en économie sociale formés, 16.000 élèves servis, 880.000 potages par an, 110.000L de potage fabriqué, 55 tonnes de légumes.
- ⁸ Un abonnement de 50 potages-collations sur l'année représente environ 30€ par enfant.
- ⁹ Projection des volumes de légumes bio/sol vivant** et de la surface cultivée en agroécologie
 Réf de production à l'ha : 15 tonnes, pour 30 légumes adaptés au potage
 Pour 2 potages par semaine pour les élèves du fondamental et du secondaire
 500.000 élèves du fondamental x 2 potages-collation par semaine = 100 ha
 360.000 élèves du secondaire x 2 potages de midi par semaine = 150 ha
 250 ha = 0.00034% de la surface agricole wallonne (SAU)
 = 7.000.000 L de potage de top qualité à fabriquer par an
- ¹⁰ La Ceinture Aliment-Terre Liégeoise, membre du CDCD, est missionnée pour cela, et a bien pris en considération dans la conception du hub liégeois le potentiel de développement du projet potage-collation.

****SOL VIVANT** indique qu'il s'agit d'un modèle de culture ou de maraîchage qui inclut de ne pas/plus nuire au sol, d'en prendre soin et de mettre en place des pratiques visant à le régénérer. Un sol vivant - et sa biodiversité - produit des végétaux de top qualité, sans pesticides et autres traitements nocifs. SOL VIVANT inclut le respect de la saisonnalité. C'est cette qualité-là que nous voulons pour les écoles.

3. L'exemple des repas gratuits

Le CDCD n'est pas missionné pour aider les écoles ce qui l'oblige à décliner leurs demandes.

Les conséquences d'une augmentation soudaine du nombre de mangeurs ne sont pas suffisamment prévues ni encadrées.

Certaines écoles sont contraintes de choisir un opérateur pouvant fournir un grand nombre de repas mais qui, souvent, utilise des matières premières issues de l'agro-industrie mondiale, achetées à prix cassés, très éloignées du biolocal à prix juste.

Des repas gratuits mais qui ne rencontrent pas les objectifs durables, de goût et de santé.

Certaines structures locales (type cuisines de CPAS...) sont dépassées et doivent arrêter leur production pour les écoles.

Un accompagnement opérationnel pour les écoles et les cuisines afin d'évaluer la faisabilité et les solutions à mettre en place pour **accueillir cette augmentation dans de bonnes conditions** pourrait être prévu. Cela éviterait de mettre sous pression les équipes de cuisine et de service repas.

L'enjeu est de développer une offre de repas, dans les cuisines d'école ou externalisée, qui réponde à la qualité recherchée aujourd'hui, conscients, que nous sommes, des conséquences... La cantine, c'est le restaurant des enfants ! Proposer des repas sains prolonge la vie...

3. RÔLE NOURRICIER ET GRATUITÉ

Face à la pauvreté qui touche de plus en plus de familles, nous observons un recours à la gratuité du repas scolaire comme solution immédiate. Outre le fait que cela ne concerne actuellement que les 25% d'école identifiées à ISE faible (codes 1 à 5, sur 20) et l'enseignement spécialisé, la gratuité, sa mise en œuvre et ses conséquences attendues doivent être enrichies de l'expérience des acteurs de terrain pour être source de solutions pérennes.

Alors qu'il s'agit de, littéralement, **recréer une culture positive de la cantine scolaire**¹¹. La poursuite d'une politique cohérente durant des années sera essentielle pour consolider la transition amorcée.

La gratuité est-elle finançable à long terme ?

Le CDCD plaide pour une **gratuité rationnelle et maîtrisée**, appliquée quand il n'y a réellement pas d'autre solution. Elle devient alors de la solidarité.

La résilience, non dépendante des subventions¹², partout où cela est possible, doit être un objectif poursuivi. **Nous devons avoir un plan.**

Réfléchir à une situation de crise est une opportunité pour **mettre en œuvre une offre alimentaire de base et disponible dans nos régions**. C'est pourquoi le CDCD veut poursuivre le développement de soupes et potages de top qualité, renforçant notre capacité à préparer des repas scolaires de top qualité et sécurisant une offre alimentaire de base.

¹¹ Nous faisons aussi le lien avec la rénovation des bâtiments scolaires, qui pourrait prévoir des infrastructures permettant une offre de repas durable (minimaliste si nécessaire) et un espace propice au partage du repas.

¹² Exemple : des repas scolaires gratuits pour 25% des écoles fondamentales en Fédération Wallonie Bruxelles, cela représente un budget d'environ : 3.7€ x 125.000 élèves x 130 jours-repas = 60.125.000€ par an. Sans financement pour les infrastructures, l'énergie, le matériel, le personnel, ni pour l'accompagnement opérationnel.

RÔLE NOURRICIER

Offrir une alimentation nutritionnelle aux enfants qui en reçoivent trop peu est un rôle important de la cantine scolaire. Agissons pour que les écoles ne doivent pas choisir entre "remplir les estomacs" et fournir une alimentation de qualité !

LIEN AVEC LA SSA

La réflexion en cours pour une Sécurité Sociale Alimentaire rencontre l'intention du projet du CDCD visant à garantir une alimentation «de crise» pour tous, notamment grâce au développement d'une filière de fabrication locale de soupes et potages de top qualité¹⁴.

Ce qui fonctionne pour les écoles peut inspirer la politique globale.

Les écoles c'est la société dans son ensemble. C'est un contexte avec très peu de disponibilités et de moyens pour le changement, ce qui nous oblige à être simples et efficaces.

Garantir l'accès à ce repas de base - le potage - dans les écoles et pour les familles, par exemple¹⁵ pourrait être un objectif à mettre en œuvre rapidement.

QU'ATTEND-ON DE LA GRATUITÉ ?

Est-ce une réponse aux 25% des familles qui sont touchées par la pauvreté ?

Est-ce une façon d'encourager l'adhésion d'un mangeur très «volatile¹³» ?

La valeur de la nourriture est au cœur de la transition alimentaire et il sera essentiel de l'associer à la gratuité des repas scolaires, si ce choix politique est poursuivi. En effet, c'est le principal **levier anti-gaspillage**. Quand un produit a été acheté à un producteur biolocal, à prix juste et préparé avec soin, il est considéré tout à fait autrement que la nourriture industrielle au goût standardisé.

La gratuité agit également sur LA PERCEPTION DE LA CANTINE par les familles et l'associer à une haute qualité nutritionnelle et gustative reste un levier essentiel pour obtenir leur **adhésion au long terme**.

Pour soutenir l'**économie locale**, il nous semble également important d'identifier qui sont les bénéficiaires des subventions pour la gratuité.

Nous devons aussi redynamiser les cuisines scolaires et les cuisines centrales locales, souvent trop peu exploitées, pour **augmenter notre capacité à préparer des repas scolaires**.

¹³ La fréquentation quotidienne de nos cantines est, en moyenne, en dessous de 20%. Ce qui fait que notre situation n'est pas comparable à la France, où tout le monde mange à la cantine.

¹⁴ Dans la mise en œuvre de l'offre de soupes et potages, le CDCD la complète avec un pain bio et du beurre de top qualité.

¹⁵ Carte potage gratuit...

4. FORMATION CUISINIERS CANTINE DURABLE

Il y a pénurie de cuisiniers prêts à travailler en cantine scolaire.

Les cuisines de collectivité sont un espace dans lequel nous devons développer une nouvelle manière d'exercer le métier de cuisinier¹⁶.

A ces nouveaux besoins, nous devons répondre par une formation innovante, conçue pour et avec les cuisiniers d'école¹⁷. Les inclure c'est reconnaître leurs compétences, leur maîtrise professionnelle et leur capacité d'agir, indispensable.

Cette formation doit intégrer les 3 fonctions de la cantine scolaire : de santé, pédagogique - à l'école, l'alimentation enseigne ! - et de lien social.

Si l'on veut garder chez nous les compétences, **les barèmes et les contrats de travail des cuisiniers de collectivité et des auxiliaires doivent être plus attractifs**.

Il s'agit de considérer la cuisine de collectivité scolaire non pas seulement pour ce qu'elle coûte mais aussi pour ce qu'elle apporte à la région et à la communauté.

Note sur la réinsertion professionnelle¹⁸.

¹⁶ Nous avons besoin d'une structure de formation innovante pour former une nouvelle génération de cuisiniers de collectivité, pour remplacer la formule "all in industrielle". Or, les compétences de cuisinier-gestionnaire de collectivité ont disparu et les formations actuelles ne sont pas adaptées aux besoins des écoles.

¹⁷ Le CDCD collabore déjà avec les CISP mais il s'agit ici de s'adresser à tous les commis et cuisiniers intéressés par la restauration collective durable, notamment les jeunes pour lesquels des stages en cuisine scolaire devraient être organisés.

¹⁸ CISP : L'alimentation durable doit contribuer à une société plus juste, mais n'oublions pas que produire des repas bons et sains est un métier très exigeant. Nous attirons ici l'attention sur la difficulté de coupler la production de repas durables pour les collectivités scolaires et la réinsertion professionnelle, qui implique la formation de stagiaires en plus du changement de pratiques en cuisine.

5. L'APPROCHE OPÉRATIONNELLE DU CDCD

D'expérience, il nous semble peu réaliste de considérer que les écoles sont en capacité de mettre en œuvre la transition de leurs repas scolaires¹⁹ elles-mêmes.

C'est pourquoi le CDCD a choisi de se positionner comme structure opérationnelle, afin de solutionner un problème à la fois, en accompagnant les personnes concernées, pour atteindre des objectifs durables qualitatifs, précis et significatifs.

Le CDCD répond à la question suivante : **"Comment, dans les conditions actuelles** - peu de temps disponible, infrastructures manquantes, offre qualitative trop peu développée, compétences manquantes, logistique complexe, budget limité, plans de pilotage en cours..., **pouvons-nous (re)mettre en place une offre alimentaire de qualité dans les écoles ? Et quelle est la meilleure option pour cette école-là ?"**

Le CDCD accompagne essentiellement les écoles, c'est-à-dire le mangeur le plus exigeant !

A l'inverse des crèches, des résidences, des prisons, des hôpitaux... ce mangeur n'est pas captif. Il adhère aux repas s'ils lui plaisent... **ce qui, en termes de projection budgétaire, change tout.**

Le système de réservation des repas doit être étudié pour faciliter l'adhésion des familles²⁰ et augmenter le nombre de mangeurs réguliers.

Une cuisine réorganisée pour fournir des repas scolaires pourra décliner son menu pour les autres publics.

Afin que les objectifs durables soient précis et simples à communiquer, **le CDCD a défini l'alimentation durable pour les écoles en 3 points** qui, quand ils guident tous les choix, produisent des résultats durables significatifs²¹.

¹⁹ Nous parlons de repas scolaires qui sont accessibles à tous : entre 2,5 et 4€.

²⁰ Le système de réservation doit être inclusif et utilisable par tous. Y compris, par exemple, aux parents en garde alternée.

²¹ **1. Pleine de vie - Sans traitements nocifs**

Des ingrédients de top qualité, bio, sol vivant

Les moins transformés possible

2. La plus locale possible - De saison, prix juste ou équitable

Des fruits & légumes frais, qui font le moins de kilomètres possible

Des prix rémunérateurs et un budget accessible

3. Avec plus de végétal - Équilibre végétal-animal

De nouvelles proportions et un nouveau menu

Une diversité des goûts

6. CHARNIÈRE ACCOMPAGNEMENT OPÉRATIONNEL CDCD - STRATÉGIES GOOD FOOD (BRUXELLES) & GREEN DEAL (WALLONIE)

Les précédentes législatures ont posé un cadre pour une stratégie alimentaire durable. En matière de cantines scolaires durables, elles ont financé essentiellement des approches de types "Conseils, éducation & labels".

Nous interrogeons l'obligation pour les écoles de s'inscrire dans le processus de labellisation pour avoir accès à l'action gratuite des repas, alors qu'avoir la possibilité de bénéficier d'un accompagnement opérationnel est essentiel.

Nous interrogeons l'efficacité d'un processus administratif de labellisation comme unique dispositif pour la transition significative des cantines scolaires.

C'est pourquoi nous demandons à présent que l'utilité de l'accompagnement opérationnel du CDCD soit reconnue,

que cet accompagnement soit financé, et qu'il trouve sa place notamment aux côtés des processus de labellisation.

Nous souhaitons que l'accompagnement opérationnel du CDCD puisse précéder le processus de labellisation si les écoles le souhaitent. Ces écoles pourront alors prétendre au plus haut niveau du label.

- Faire du repas de midi un atout de l'école ?
- Permettre aux élèves de goûter une alimentation simple, bonne et porteuse de vie ?
- Développer les compétences et l'autonomie des écoles ?
- Soutenir le développement de filière ?

Dans tous les cas, l'accompagnement CDCD consolide le projet.

7. RÉSUMÉ DES PROPOSITIONS DU CDCD

Le CDCD souhaite mettre son expérience opérationnelle au service :

1. De la transition significative des **cantines scolaires** en lien avec le système dans sa globalité du champ à l'assiette
2. De la Recherche & Développement pour un **modèle innovant** de cantine scolaire résiliente (monitoring inclus)
3. Du développement d'un **plan soupes et potages**, prolongement de la Filière de potage-collation (incluant la poursuite de la filière existante²²).
4. De la création d'une **formation cuisiniers de collectivité scolaires** - cantine durable

²² CF note n°7 - Le CDCD introduira également une demande de prolongation du financement du service de potage-collation actuel, distribué dans 114 implantations, fabriqué par 16 structures en économie sociale.

Pour la prochaine législature, nous demandons que la structure du CDCD soit financée à hauteur d'1.250.000€ par an pour ses 12 ETP actuels, formés à l'approche opérationnelle du CDCD depuis plusieurs années.

Le CDCD - groupement de 8 associations - a été créé en janvier 2019.

Le CDCD est actif dans toutes les provinces wallonnes et en région bruxelloise.

Avec sa force de travail actuelle, stabilisée financièrement, le CDCD pourra créer une différence positive significative pour les cantines scolaires et la production locale de top qualité.

Le CDCD travaille avec les écoles fondamentales, secondaires, supérieures et les internats.

Voici quelques-uns de nos projets en cours :

- Wallonie > Juin 2025 : Filière potage-collation gratuit (voir note 7)
- Wallonie-Bruxelles 2019-2023 : interventions dans 246 écoles
- Bruxelles 2022-2025 : R&D avec 3 écoles / 12 implantations différenciées.
- Province de Liège : accompagnement des 24 cantines provinciales, dont 8 internats
- Ecoles supérieures : HELMo à Liège - Ecole des arts ARTS2 à Mons

8. ANNEXES

a. Résumé de ce qui est financé en 2019-2024

1. Des labels (conseils et formations thématiques)

WALLONIE GREEN DEAL - BRUXELLES GOOD FOOD

L'école doit organiser elle-même sa transition.

2. De la sensibilisation des écoles

FWB : Alimentation saine

Plusieurs types de soutiens, pour les écoles et les opérateurs

Cet AAP n'est pas construit pour une action opérationnelle.

3. Des lieux et infrastructures

RW : HUBS (Liège, Namur, Charleroi)

4. De la gratuité de la nourriture

FWB : Repas gratuits pour les écoles 1-5 et spécialisées

3,7€ par repas / par enfant

Comment les critères durables sont-ils mis en œuvre ?

RW GREEN DEAL : Coup de pouce Du local dans l'assiette

Remboursement de 50% des dépenses en produits locaux

Remboursement de 70% des dépenses en produits locaux et bio

RW / CDCD : Potage-collation gratuit pour les écoles 1-5 + Economie sociale

En moyenne 0,7€ par potage-collation - formule « livré prêt à boire »

Seule action intégrant l'opérationnel, objectif Top qualité, bio, Sol vivant.

EU: Lait, Fruits et Légumes gratuits à l'école

Quels critères qualitatifs ?

b. Note sur les appels à projet :

S'ils sont au départ prévus, par les pouvoirs publics, pour être de la recherche & du développement, dans les faits, cela n'est pas concluant.

Nous observons une grande difficulté à passer de la phase projet pilote à la phase de présentation du modèle, puis à la phase de développement et de pérennisation.

L'expertise et les modèles du CDCD demandent à être valorisés. Les rapports d'activité restent sans réponse et ne peuvent suffire à passer aux phases suivantes.

Le 21ème siècle a besoin d'une nouvelle perspective alimentaire

Changeons notre regard sur l'acte de nourrir à l'école.
Engageons nos écoles dans une politique alimentaire innovante.



Contact coordination
info@collectifcantinesdurables.be
Sylvie Deschampheire : 0497 53 59 41 / Marie Crosset : 0476 75 84 49
www.collectifcantinesdurables.be