



Compte-rendu

FORUM OUVERT - 26.01.2019

Table 2 **Comment parvenir à une alimentation saine et locale dans nos cantines collectives ?**

Sous-sujet : les contraintes de l'AFSCA



Personnes ressources

Participants

A cette table, il y avait beaucoup d'acteurs, écoles, maraîchers, agriculteurs et sociétés de restauration collective, Région Wallonne, Parc Naturel des Plaines de l'Escaut, Food Wapi (Ideta) etc.

Pour débuter

La première chose qui semble indispensable est d'éclairer les missions et le travail sur le terrain de plusieurs acteurs : les Parcs Naturels, Ideta etc.

I. Les problèmes logistiques

Si les collectivités et les restaurateurs sont demandeurs d'une production en circuit court et bio, les petits maraîchers et éleveurs ont des difficultés à assurer seuls, les volumes nécessaires.

Ils n'ont, pour la plupart, pas besoin de trouver d'autres débouchés car ils ont déjà leurs clients (Amap, Gal, épiceries Bio etc...)

Ou/et ils ne sont pas en mesure de répondre seuls aux volumes demandés par des collectivités.

L'échevin de l'Enseignement de la Ville de Tournai, Jean-François Letulle (Ecolo), était là également. Il vient de signer le «Green Deal» - engagement à transformer 20% des cantines scolaires (communales) en bio en 3 ans.

Quelle est la mission du Parc Naturel ? fédérer et recenser tous les agriculteurs du parc ? Promouvoir ? Recréer des filières ? Ideta ? Food Wapi ?

Il semble nécessaire de connaître les besoins des collectivités ou des sociétés qui gèrent leur restauration. Nécessité également d'interroger les agriculteurs installés pour voir s'ils souhaitent affecter une partie de leur production ou l'augmenter en vue de répondre aux besoins des collectivités. L'idée étant de pouvoir repartir la production via une planification partagée (modèle bruxellois de l'Heureux Nouveau).



Aujourd'hui la production de légumes en Wallonie est très insuffisante globalement.

Mais c'est un débouché pour des jeunes qui souhaitent se lancer.

Pour encourager les écoles à se fournir localement, il semble incontournable de

- Crée une plateforme logistique pour centraliser les productions en un seul lieu

Le Parc Naturel des Plaines de l'Escaut dispose d'un camion frigorifique qu'il est prêt à mettre à disposition.

La Ceinture Alimentaire devrait aider à la structuration des filières. Un exemple est à approfondir le « Réseau solidairement » au Luxembourg.

- Mettre les maraîchers en réseau

Pour fournir les cantines, il faut que le maraîcher planifie ses cultures une année à l'avance.

Plusieurs maraîchers peuvent travailler ensemble pour atteindre les volumes nécessaires.

Il existe à Bruxelles un modèle de planification partagée.

- Soutenir la création d'une légumerie

L'un des obstacles majeurs à une cantine en circuit court dans les écoles est le travail laborieux de nettoyage et de découpage des légumes. Il représente un coût important en main d'œuvre, ce qui augmente considérablement le prix des légumes.

À Grande Synthe, une entreprise privée vient de se créer à l'échelle du territoire : « Les paillons blancs ». Elle s'est créée suite aux États généraux de l'Emploi local. La ville a soutenu son accès au foncier. Elle s'est équipée en matériel industriel. Elle a comme objectif de fournir des légumes bio préparés pour 10.000 repas par jour dans les écoles. Carrefour est également un de ses clients, pour son rayon Ultra Frais. C'est de l'emploi local non délocalisable.

Pourquoi pas une légumerie sous forme d'entreprise d'économie sociale, une structure d'insertion sociale ? La production majeure des légumes a lieu de mai à septembre. Il faut, sans doute, imaginer aussi que cette légumerie puisse devenir conserverie. Mais pour cela, il faut que des producteurs travaillent essentiellement pour la conserverie.

Si celle-ci peut absorber les surplus de production, elle ne peut fonctionner qu'avec des producteurs qui travaillent exclusivement pour elle. (Conseil de LPP Liège, Pascal Hennen)

Un projet de conserverie dans les cartons au Pays des Collines ?

Le PCDR est arrivé à échéance en octobre 2018.

Possibilité de développer le projet et le financement de la Ceinture Alimentaire ainsi que le financement d'un atelier de production.

- **Envisager la création d'une ferme urbaine ou régie agricole**

Le CPAS dispose de 1200 ha de terres, dont 120 ha libres d'occupation.

2. Les problèmes d'information ou de formation

Pour les écoles qui veulent se lancer, beaucoup de questions ou de problèmes se posent. En voici quelques un(e)s :

- Pas de cuisine équipée !
- Qu'en est-il des marchés publics ?
- L'Afsca ?
- Les parents veulent être informés des menus longtemps à l'avance. Comment faire avec les légumes de saison ? Et les allergies ?
- Comment réduire le grammage de viande ? Comment remplacer la viande ? Quelles associations (légumineuses, céréales, fromages etc.) ?
- Est-ce que ça va coûter beaucoup plus cher ?

Plusieurs personnes étaient à cette table pour parler de leurs expériences ou de leurs expertises (l'école St André, Bio Wallonie, Influences Végétales etc..).

Plusieurs points concordent :

- **Il faut du temps pour cette transition**
Compter deux années pour la conversion semble le minimum. Beaucoup effectuent une transition progressive, par catégorie d'aliments (légumes puis pain ou produits laitiers puis viande).

- **Le projet doit être global dans l'école**
et nécessite l'implication de tous les acteurs ainsi



que les parents. La valorisation des cantinier(e)s est essentielle. Une cohérence s'avère indispensable dans tous les aspects de l'école (par ex.: à l'Institut St-André, réduction des déchets, mobilité douce, cantine circuit court, papier recyclé, fontaine à eau, sensibilisation, potager, fêtes scolaires etc.).

• Le prix du repas

Selon Influences végétales (une association qui aide les écoles dans la transition), le prix de fabrication par repas est en cours d'étude. Il serait de 4,20 euros.

« Un projet pilote est en cours pour valider qu'un prix de 4,20€ pour un plat unique peut couvrir les dépenses en ingrédients bio et un salaire décent pour le personnel qui cuisine. Nous espérons pouvoir valider ceci fin juin.

Il faut aussi considérer qu'un changement vers une alimentation top qualité tel que nous l'entendons est un changement global, l'assiette et les menus sont revisités. La part du végétal dans l'assiette est augmentée et les grammages de viande sont diminués. Ce qui permet de garder les budgets en équilibre tout en étant cohérent et respectueux de la santé des enfants et de l'environnement. Nous insistons donc pour que ce montant soit indiqué à titre d'expérience en cours. » (Céline Degrande)

Selon Pascal Mol (Institut St-André), l'augmentation du prix est de 10% et il y a réduction du gaspillage alimentaire. Et 20 à 30% de repas en plus. Certains coûts augmentent et d'autre diminuent.

Pour encourager les écoles à se fournir localement, il semble indispensable de

• Apporter de l'info

Afsca, marchés publics, perturbateurs endocriniens

• Apporter de la formation sur le développement d'une cantine

Sur la question alimentaire notamment et l'association de légumineuses et céréales, qui remplace les protéines animales. Quels sont les autres modèles d'assiettes ? (25 actions dans certaines cantines de Liège et Namur – BIO en 2 ans)

• Apporter de la formation sur la question des menus qui ne sont pas obligatoires et sur la question des allergènes.

- Avoir une réflexion sur les cuisines collectives Certaines (CPAS, Province ?) sont-elles sous-utilisées ? A partir de quel nombre d'élèves faut-il créer une cuisine ? Certaines petites écoles n'en disposent pas. Faut-il investir dans les cuisines communales (30-40.000 euros) ? Si la cuisine est trop grande et que les repas doivent être livrés, ne perd-on pas l'intérêt du processus ? Grande cuisine collective ? Comment faire évoluer la cuisine du CPAS. Des cuisines sont non utilisées à la crèche « Le clos des poussins ». Travail à faire dans les crèches communales (Crèches à Lille exemplaires ?).

Pour info

- Bio Wallonie dispose de 21 conseillers techniques pour les producteurs.
- Influences végétales accompagne les écoles. L'association développe son réseau en Hainaut.
- Il existe des subsides pour l'accompagnement des cantines « Manger bouger » avec 7000 euros / 2 ans.
- Fanny Delbar, diététicienne de la ville, gère les menus et réalise des formations.

Quelques axes intéressants notés dans la présentation de Grande Synthe

- La réappropriation des espaces publics, avec notamment l'association « La forêt qui se mange »
- Zéro Phyto en ville
- La ferme urbaine bio, sans logique de production, lieu de formation et de rencontres
- Une charte sur les perturbateurs endocriniens
- Trophée anti Gaspi
- Mise à disposition de terres à prix réduit pour une alimentation saine

Infos à prendre sur

- Gens sans terre
- Safer
- Agroparitec
- Hall Relais

Rapporteurs : Chantal Noté et Sophie Cailliau