

CONFÉRENCE DE PRESSE 2019



Pour les écoles fondamentales, secondaires, supérieures & les crèches **vers un nouveau modèle de cantines.**

Le Collectif est une association de fait, créée le 25 janvier 2019.

Il répond à la demande des citoyens-parents et des équipes éducatives en quête d'un nouveau modèle alimentaire respectueux de la santé des enfants, des jeunes et de notre milieu de vie.

Le Collectif propose un accompagnement individuel "personnalisé" aux structures éducatives qui veulent développer un nouveau modèle de cantine : une "cantine durable", proposant une alimentation top qualité, accessible à tous, à un prix juste.

Le Collectif a un objectif de résultats concrets : un changement réel et apprécié dans l'assiette !

Le coeur de la proposition du Collectif : ses valeurs, sont exprimées dans la définition de l'alimentation dite de "top qualité".

Elle est composée d'ingrédients :

- ✿ **Pleins de vie** : sans traitements nocifs, bio
- ✿ **Les plus locaux possible** : de saison, prix juste ou équitable
- ✿ **Avec plus de végétal** : équilibre végétal-animal, nouveaux modèles de menus & recettes

L'accompagnement propose :

- ✿ Un **plan d'action** adapté à la réalité spécifique de chaque structure
- ✿ Le **temps** nécessaire pour le concrétiser, étape par étape, avec une présence régulière sur place, durant **deux années**
- ✿ Des actions prévues pour et avec **tous les acteurs** de la structure (PO, direction, enseignants, élèves, équipe, cuisiniers, personnel de service, partenaires, fournisseurs, maraîchers & producteurs locaux...)

Le Collectif travaille sur base de la méthode développée depuis 2013 par l'asbl Influences-végétales.

LE COLLECTIF EST COMPOSÉ D'OPÉRATEURS WALLONS EXPÉRIMENTÉS
ET ACTIFS DANS LES 5 PROVINCES WALLONNES.
WWW.COLLECTIFCANTINESDURABLES.BE

Les 9 opérateurs-fondateurs du Collectif sont :

ASBL Influences-végétales - Fernelmont
ASBL Ceinture Aliment-Terre liégeoise - Liège
ASBL Ma terre mon assiette - La Hulpe
ASBL SAW-B Ceinture Alimentaire Charleroi Métropole - Monceau-sur-Sambre
GAL Entre Sambre et Meuse - Gerpennes
PROVINCE DE LUXEMBOURG Cellule Développement Durable - Arlon
GAL Pays de l'Ourthe - Rendeux
ASBL Solidairement - Meix-devant-Virton
ASBL Good Planet - son réseau wallon, siège à Bruxelles

Le collectif rassemble les compétences en :

Maraîchage bio - ceintures alimentaires
Nutrition - cuisine
Développement durable - prix juste
Economie sociale - formation insertion horeca
Coopératives - épicerie locales...
Gestion de projet - accompagnement du changement
Animations en développement durable

FORMATION

Influences-végétales forme actuellement plusieurs collaborateurs. C'est un élément essentiel, vu qu'il s'agit d'un **nouveau métier** de la transition écologique et que peu de personnes sont actuellement "équipées" pour ce type de mission.

NOTRE SITUATION ACTUELLE

- ! Le Collectif anticipe et prépare la rentrée scolaire avec plusieurs dizaines d'écoles
- ! Les écoles participent à hauteur de 25% du budget - soit 3500€ / an
- ! Le Collectif doit trouver les 75 % restant du budget nécessaire
- ! Le Collectif n'est, actuellement, pas subventionné

La stratégie wallonne Manger demain a mis l'alimentation durable à l'agenda de la Wallonie, en particulier avec son action Green Deal, dédiée aux cantines durables.

Actuellement, elle subventionne essentiellement des actions d'information & de sensibilisation. **Le Collectif est un groupe d'opérateurs qui veulent aller plus loin et proposent d'atteindre des objectifs très concrets, dans une période de 2 ans.**

SÉLECTION D'EXEMPLES

12 écoles, depuis 2 années, sont engagées dans le processus de la méthode - soit environ **3200 enfants (fondamental)** et **3900 jeunes (secondaire et supérieur)** :

Nous ne présentons pas ici les tests qui ont été faits les années précédentes dans plusieurs autres écoles.

<i>Mise en place d'une offre de potages bio, dont le potage-collation</i>	Ecole ND de Beauraing de Meux 3 écoles communale de Braives, Fallais, Avennes Ecole ND de Braives EFCF Noville-les-bois EFCF Eghezée Ecole Abbé Noël Eghezée Athénée Royal d'Esneux 1ers tests école communale du Fort de Fléron 1ers tests école La marelle d'Amay HELMo Guillemins
<i>Rencontre des producteurs et fournisseurs locaux, visites de maraîchages bio, collaborations</i>	Ecole ND de Beauraing de Meux 3 écoles communale de Braives, Fallais, Avennes Ecole ND de Braives EFCF Noville-les-bois EFCF Eghezée Ecole Abbé Noël Eghezée Athénée Royal d'Esneux Ecole La marelle d'Amay Ecole communale du Fort de Fléron HELMo Guillemins
<i>Introduction d'ingrédients de qualité bio dans les repas</i>	Ecole ND de Beauraing de Meux 3 écoles communale de Braives, Fallais, Avennes Ecole ND de Braives EFCF Noville-les-bois EFCF Eghezée Ecole Abbé Noël Eghezée Athénée Royal d'Esneux HELMo Guillemins
<i>Introduction du menu pédagogique Végéaplus, diversité de la partie végétale de l'assiette ou proposition végétale quotidienne</i>	Ecole ND de Beauraing de Meux EFCF Noville-les-bois EFCF Eghezée Ecole Abbé Noël Eghezée HELMo Guillemins
<i>Nouveau modèle de menu, nouvelles recettes, recettes du monde, nouvel équilibre, proportions et grammages</i>	Ecole ND de Beauraing de Meux EFCF Noville-les-bois Athénée Royal d'Esneux HELMo Guillemins
<i>Récolte et exploitation des données pour publication</i>	Ecole ND de Beauraing de Meux HELMo Guillemins

Le Collectif veut démontrer la faisabilité d'une alimentation durable et savoureuse, pour tous, c'est-à-dire **sans augmentation significative du budget.**

Le Collectif fait actuellement face à un grand paradoxe : les dizaines d'écoles qui nous contactent veulent proposer à leurs élèves une alimentation durable et cohérente, mais nos moyens sont largement insuffisants et nous ne pouvons pas leur répondre correctement !

Pour que le mécanisme du Collectif fonctionne, nous devons assurer l'IETP par Province + l'IETP pour la coordination.

Nous voulons donc envoyer un message clair : l'offre du

Collectif intéresse un grand nombre d'écoles, nous avons de l'expérience, des résultats et une méthode qui structure le processus de changement. **Nous avons besoin d'un soutien financier proportionnel à nos capacités.**

Nos capacités actuelles, qui tiennent compte du fait que nous devons encore former des collaborateurs sont de l'ordre de 150 écoles en cantine durable autonome, en 5 ans. Durant ces 5 années, les collaborateurs formés auront acquis de l'expérience, un savoir-faire, auront développé leur équipe et seront en capacité d'accompagner plus d'écoles.

Ce temps de transition est également nécessaire pour que

l'offre en produits BIO-LOCAUX se développe et s'organise. Pour que des producteurs soient en meilleure capacité de fournir nos collectivités locales. Le Collectif a besoin des ceintures alimentaires qui ont ici un rôle vital à jouer.

Nous pouvons ainsi participer au développement d'une meilleure autonomie alimentaire en Région Wallonne, tout en ayant une action pédagogique positive et anticipative pour les enfants et les jeunes, en leur donnant l'occasion d'expérimenter l'alimentation durable.

EQUIPE & CONTACTS DES 5 CELLULES

<i>Brabant Wallon</i>	Marie Crosset Tél : 0476 758 449 Mail : marie@materremonassiette.org
<i>Hainaut</i>	Laurence Leduc Tél : 0478 814 168 Mail : laurence@entre-sambre-et-meuse.be
<i>Liège</i>	Florence Henrard Tél : 0498 342 756 Mail : florence@catl.be
<i>Luxembourg</i>	Stéphane Hartman Tél : 0499 674 692 Mail : s.hartman@province.luxembourg.be Isabelle Melon Tél : 084 378 641 Mail : i.melon@paysourthe.be
<i>Namur</i> <i>Coordination & formation</i> <i>du collectif</i>	Sylvie Deschampeleire Tél : 0497 535 941 / 081 510 166 Mail : info@influences-vegetales.eu

WWW.COLLECTIFCANTINESDURABLES.BE

(LES IMAGES SE TROUVENT DANS L'ONGLET VISUEL)

NOUS VOUS REMERCIONS POUR L'ATTENTION QUE VOUS PORTEZ À NOTRE PROJET.

CONTACT PRESSE

FLORENCE HENRARD

FLORENCE@CATL.BE

0498 34 27 56

ANNEXE FOIRE AUX QUESTIONS

1- Vous dites qu'il n'y a aucun budget wallon pour soutenir les cantines durables?

Nous disons qu'il n'y a pas actuellement de budget wallon pour soutenir une offre d'accompagnement qui se caractérise par :

- une implication régulière sur le terrain,
- sur le long terme,
- avec un objectif de résultats concrets à produire en 2 ans (bon de commande : "ensemble, nous nous fixons une obligation de résultats").

Il s'agit d'un changement de modèle de cantine.

2- Comment vous positionnez-vous par rapport à Biowallonie ?

Notre offre est complémentaire de celle de Biowallonie. Nous avons une motivation commune, celle de faire évoluer la qualité de l'offre alimentaire dans les collectivités. Nous collaborerons d'ailleurs probablement sur certains projets.

3- En quoi votre offre est-elle différente de celle des cantiniers ?

Pour bien connaître l'offre de Biowallonie, nous vous invitons à en discuter avec eux. Mais nous pouvons attirer l'attention sur la réalité des chiffres. Le fait est que l'accompagnement des collectivités est sous-financé. Avec les moyens actuellement disponibles, personne ne peut faire de miracles.

4- Que pensez-vous de la stratégie Manger demain et du Green Deal ?

Le Collectif est partenaire.

La stratégie Manger demain a confirmé que l'alimentation durable est une question cruciale pour la Wallonie. Le fait que le premier Green Deal Wallon concerne les cantines n'est pas anodin non plus: l'alimentation à l'école est un excellent levier pour faire évoluer nos habitudes et nos pratiques, qui doivent intégrer les nouveaux critères "de santé" et "d'environnement".

Tant la stratégie que le Green Deal ont permis de poser un premier pas, qui va dans le bon sens, et c'est pour cette raison que nous avons décidé de nous inscrire dans la démarche. Nous avons signé le Green Deal mais à ce stade, selon nous, le Green Deal ne s'est pas encore doté des moyens à la hauteur des enjeux qu'il soulève.

5- Vous parlez de l'offre mais avec quels producteurs allez-vous travailler ?

Notre rôle consiste à augmenter la qualité de l'offre alimentaire dans le contexte éducatif. Une des spécificités de notre proposition est que nous avons notre propre définition de la "qualité alimentaire bio-locale" recherchée. (CF définition Alimentation top qualité)

Et vous avez raison, cela suppose que les producteurs puissent la fournir. Nous parions sur l'avenir et les capacités de la Wallonie. Les membres du Collectif travaillent depuis des années sur ces matières (certains depuis 15 ans), nous pouvons témoigner de la prise de conscience qui grandit dans la population et de l'organisation progressive de l'offre locale. Le Collectif collabore avec les ceintures alimentaires qui ont ici un rôle vital à jouer.

6- Que faites-vous en attendant d'avoir une offre bio-locale organisée pour les collectivités ?

Nous travaillons avec les grossistes et distributeurs bio et nous introduisons progressivement l'offre bio-locale. Le Collectif collabore avec les ceintures alimentaires, qui ont ici un rôle vital à jouer. Nous entendons par "bio", les producteurs labellisés et ceux qui font le choix de ne pas l'être mais dont les pratiques sont similaires. C'est une relation basée sur la confiance.

7- Pensez-vous que, à terme, toutes les cantines de Wallonie peuvent être durables ?

Est-il tenable de concevoir que tous les enfants et les jeunes de Wallonie n'aient pas accès à une offre alimentaire de qualité durant leur parcours scolaire ? Pour le Collectif, nous ne pouvons pas passer à côté de cette opportunité. C'est une question d'égalité des chances.

Si le Collectif trouve les moyens financiers dont il a besoin, d'ici 5 ans nous aurons mis en place environ 150 cantines durables autonomes. C'est une première étape qui nous placera dans une nouvelle situation, avec de nouvelles possibilités.

8- Sur votre site, nous avons vu que vous parlez également des crèches, qu'en est-il ?

Quand nous travaillons avec les communes notamment, la question des crèches est souvent liée. C'est un nouveau contexte pour nous. Il faut bien comprendre que changer de contexte implique une nouvelle façon de travailler, d'articuler notre méthode, avec de nouveaux partenaires. C'est pourquoi nous parlons d'un projet pilote, avec une 1ère phase d'observation. Son lancement dépend à nouveau des financements. Nous avons une équipe prête à y travailler.

