



Compte-rendu de l'atelier d'échanges franco-belge du 31 janvier 2018:

L'alimentation durable comme projet d'établissement en restauration scolaire

Des freins identifiés

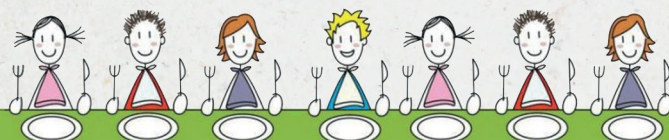
L'analyse collective par type de public a permis d'identifier à la fois les freins communs à tous les acteurs de l'équipe projet idéale mais également les freins spécifiques à chacun d'entre eux

1 / Des freins communs à tous les acteurs

- > La résistance au changement, par peur de l'inconnu, perte des habitudes
- > Le turnover des équipes
- > La peur du travail supplémentaire
- > Le manque de temps
- > Le manque de cohésion globale
- > Le peu d'instance de collaboration existante
- > Le manque de connaissances des aspects durables de l'alimentation (pas de définition claire et unique)

2 / Des freins spécifiques à chaque acteur

Direction	- Manque de <u>stratégie</u> , d'une vision globale à long terme. <i>Est-ce que l'alimentation durable est un projet d'établissement ?</i> - Peur, voire méconnaissance du <u>prix</u> - Manque d' <u>autonomie</u>
Comptabilité	- Manque de <u>vision globale du coût</u> - Difficulté de trouver des <u>fournisseurs</u> durables
Service juridique	- Peur des contraintes des <u>marchés publics</u> - <u>Rigidité</u> et manque d'adaptabilité - Difficulté de vérifier/suivre les <u>exigences</u> des cahiers de charge une fois les marchés attribués
Équipe en cuisine	- Manque de <u>valorisation</u> - Pas vraiment de <u>compétences</u> pédagogiques
Equipe encadrante Service du repas	- Manque de <u>formation</u> - Manque d' <u>implication</u> - Manque de <u>communication</u> entre l'équipe de cuisine, les encadrants et les enfants - Quelle est la <u>place de l'enseignant</u> durant la pause repas ?
Parents	- <u>Contact</u> difficile et manque d'intérêt avec les parents - Difficulté de <u>légitimer sa place</u> - importance de mettre tout le monde autour de la table - <u>Peu sensibilisés</u> à l'alimentation durable
Convives/ enfants	- Concurrence de la <u>junkfood</u> - <u>Manque de connaissance</u> des bases de l'alimentation durable



Une méthodologie proposée pour créer un projet d'établissement

Sur la base des réussites des uns et des manques analysés des autres, le groupe a pu dresser collectivement des éléments de méthodologie pour la création et l'animation d'un projet d'établissement autour de l'alimentation durable.

PRÉALABLE : SE POSER LES BONNES QUESTIONS !

Pourquoi un projet d'alimentation durable dans mon établissement ?

Cette première question est indispensable pour la définition des objectifs à long terme et de la stratégie de l'établissement en matière d'alimentation durable. Les représentants de l'établissement qui souhaitent développer le projet doivent avant tout trouver une réponse collective et concertée à cette question, définir les raisons principales et les bénéfices associés qu'un tel projet pourrait apporter.

Le petit +

- Lister les motivations principales et les avantages associés (ex : approvisionner la cantine avec des produits locaux, bio et en circuits court → des repas plus sains, des bénéfices environnementaux et des retombées positives pour l'économie locale).
- Utiliser une approche systémique et participative
- Définir les valeurs de l'établissement

Quels acteurs impliquer ?

Pour la bonne réussite du projet, les acteurs suivants doivent être impliqués :

- Pouvoir organisateur (élus et inspecteurs de l'enseignement)
- Direction
- Economat / comptabilité
- Service juridique
- Equipe de cuisine
- Equipe encadrante (enseignants, éco-conseillers ou experts en alimentation durable, nutritionnistes)
- Service du repas (éducateurs, encadrants)
- Parents
- Convives / étudiants

Le petit +

La concertation de tous les acteurs est indispensable. Cependant, si l'implication et la participation d'une ou plusieurs catégories mentionnées pose problème, veiller à les inclure toujours dans les échanges, à ne pas les écarter de la démarche et à partager les comptes rendus, les avancées et les entraves au développement du projet avec eux. La communication et la circulation des informations entre les différents acteurs doit être toujours garantie.

Rédiger des fiches acteurs personnalisées pour définir le rôle et les tâches des participants. Avec les fiches, la répartition des activités sera plus facile, tout comme l'évaluation du projet.

Pourquoi chaque acteur est pertinent dans le projet ?

L'alimentation est l'affaire de tous ! Une approche participative permettra aux acteurs impliqués d'évoquer leurs attentes, leurs préoccupations et de jouer un rôle dans la construction du projet. La participation dans la prise de décision, la compréhension des objectifs de la part de tous les acteurs et l'identification collective des priorités permettra au projet d'avancer mieux et plus rapidement .



ÉTAPE 1 : CRÉER LE COLLECTIF (COMITÉ DE PILOTAGE/ COMMISSION)

Pour que le projet soit pérennisé dans le temps et pour répartir les responsabilités, un collectif doit être créé. Les invités à ce collectif sont tous les acteurs listés dans l'étape ci-dessus. Le collectif doit se réunir régulièrement pour avancer sur le projet. Le collectif doit élire un référent qui sera l'ambassadeur du collectif. Il se chargera notamment d'animer la dynamique du groupe (invitation réunion, rappels...). Les discussions et décisions prises par le collectif doivent être formalisées de manière à construire et garder un historique.

Le petit +

- donner un nom au collectif
- bien noter les ordres du jour et compte-rendu / décisions prises dans un cahier ou dossier spécial "projet d'établissement" classé chronologiquement

ÉTAPE 2 : DÉFINIR CE QU'EST L'ALIMENTATION DURABLE

Afin d'avancer dans une même direction et puisque la définition de l'alimentation durable est large, le collectif doit s'entendre sur des mêmes exigences en termes de développement durable. Chaque acteur doit pouvoir exprimer sa propre définition. Une définition collective pourra ensuite être rédigée. Elle doit être précise, détaillée pour être concrète. Cette définition fera office de ligne conductrice pour la construction des étapes du projet.

Le petit +

- ce sujet peut être mis à l'ordre du jour de la 1ère réunion du collectif.
- une animation "post it" permettra de dresser cette vision commune de l'alimentation durable
- un animateur externe peut être utile pour apporter sa neutralité lors de l'animation ainsi que ses connaissances en matière d'alimentation durable si un préalable est nécessaire avant que chacun s'exprime sur la définition conjointe

ÉTAPE 3 : SE FORMER ET SENSIBILISER LES DIFFÉRENTS ACTEURS À L'ALIMENTATION DURABLE

Une fois la définition établie, les membres du collectif doivent être formés à l'alimentation durable par un expert de la thématique. Tous doivent avoir le même niveau de connaissances sur des points essentiels de la définition : bio, local, circuit court, équitable-...

Après la formation, la définition collective doit être relue et rectifiée si nécessaire selon la volonté des membres du collectif.

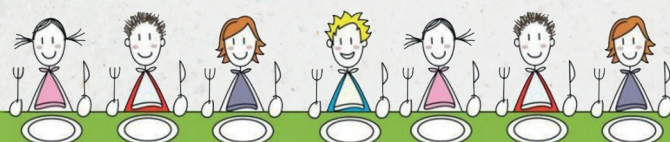
La définition finalement rédigée sera communiquée en interne à tout le personnel de l'établissement.

Le petit +

Les experts sollicités peuvent être des associations, animateurs de projet...

Une fois formés, les membres du collectif pourront former et sensibiliser leur entourage sur la base de la définition communiquée.

Des formations plus spécifiques pourront être proposées à certains types d'acteurs (exemples : formations pratiques en cuisine pour le personnel de cuisine, formation sur les clauses durables dans les marchés publics pour le service juridique, formation sur la sensibilisation pour les encadrants...)



ÉTAPE 4 : RÉALISER UN ÉTAT DES LIEUX DE DÉPART

Avant d'initier tout changement, il est important de procéder à un état des lieux, utile pour concevoir les actions à réaliser par la suite. Cet état des lieux permet d'identifier les freins et leviers vers l'alimentation durable spécifiques à votre établissement, de connaître les moyens humains, logistiques et financiers disponibles pour y remédier

Le petit +

Cet état des lieux peut prendre la forme d'un audit qui peut être réalisé par un acteur extérieur ou en réunissant simplement l'ensemble des acteurs concernés autour d'une table.

Les domaines qui devront être passés en revue sont : l'approvisionnement, la confection et la distribution des repas, la logistique et l'organisation, la communication et la sensibilisation, etc.

ÉTAPE 5 : LISTER LES ACTIONS

L'introduction de l'alimentation durable dans un établissement ne se fait pas du jour au lendemain. Pour réussir, il est important de procéder par étapes, en rédigeant un plan d'actions réaliste à court, moyen et long terme.

Ce plan d'actions est défini par le collectif qui établit les priorités en fonction de l'état des lieux, des freins identifiés et des objectifs qu'il s'est fixés.

Le petit +

Quelques exemples d'actions :

- introduire 50 % de carottes et pommes de terre bio
- peser les aliments non consommés pour connaître la quantité gaspillée
- Proposer un menu végétarien 2 fois par mois ou des collations plus durables
- supprimer les sirops et servir uniquement de l'eau du robinet en carafe
- proposer une dégustation de légumes oubliés ou de chocolat équitable
- créer un potager d'herbes aromatiques

ÉTAPE 6 : DÉFINIR DES FICHES ACTIONS PAR ACTEUR POUR CONTRER LES FREINS EXISTANTS

Chaque acteur peut également mettre en place des actions pour dépasser les freins qui leur sont propres, avec notamment des objectifs clairs et un calendrier prévisionnel .

Le petit +

Pour vous aider, vous trouverez également un exemple de fiche action à la page ...

ÉTAPE 7 : RÉDIGER UNE CHARTE D'ENGAGEMENT SIGNÉE PAR TOUS

La rédaction d'une charte d'engagement est un bon moyen d'officialiser le projet avec les acteurs.

Grâce à la signature de l'ensemble des acteurs (les élus, les enseignants, la direction), ces derniers s'engagent à pérenniser la démarche telle qu'elle est décrite, malgré un turn over du personnel, et à agir à leur niveau pour améliorer la situation.

Elle peut ainsi reprendre la définition de l'Alimentation Durable, validée par l'ensemble des acteurs, définir clairement et précisément le besoin et enfin, déterminer un objectif cohérent et commun, qui puisse satisfaire les attentes de chaque acteur.



Le petit +

Avec les acteurs concernés, rédigez une première ébauche de la charte, qui sera ensuite soumise et complétée par chaque acteur.

Pour que les acteurs adhèrent à cette charte, il est important de donner la priorité à des objectifs peu nombreux mais réalisables. Ne mettez donc pas la barre trop haute, cela pourrait entraîner la frustration des acteurs. La charte n'est pas un document statique mais un document susceptible d'être modifié.

ÉTAPE 8 : COMMUNIQUER ET VALORISER LA CHARTE ET LE PROJET COLLECTIF

La charte permet de traiter l'Alimentation Durable en restauration collective, à part entière, en définissant un plan d'action, exclusivement dédié à cette thématique.

En faire sa promotion, permet ainsi de valoriser l'établissement, ses valeurs et les acteurs impliqués et de donner une plus-value à votre établissement.

Ainsi, vous pourrez convaincre d'autres personnes qui n'étaient jusqu'ici pas tout à fait convaincues, à rejoindre votre cause. De nouveaux adhérents apporteront davantage de solidité et de crédibilité au projet.

S'inscrire dans un système de valorisation, comme une reconnaissance labélisée, alimentera le succès du projet.

Le petit +

Même s'il s'agit d'un document avant-tout interne, la charte peut être disponible sur votre site internet pour être consultée par toute personne intéressée par votre démarche, comme notamment les parents d'élèves.

Et pourquoi ne pas organiser un goûter avec les enfants et leurs parents pour leur annoncer officiellement votre démarche d'alimentation durable?

ÉTAPE 9 : S'INSPIRER, CHERCHER AUTRES RESSOURCES.

D'autres ressources existent sur ce sujet. N'hésitez pas à vous en inspirer. Vous y découvrirez des témoignages et des success stories d'établissements scolaires, où l'alimentation durable et la restauration collective sont désormais complémentaires.

Le petit +

Références des opérateurs (par tous) :

- Guide pratique cantine durable : <http://simplyfood.be/onewebmedia/GIDS-100214-GuideCantinD-FR.pdf>
- Label cantine good food : <https://www.goodfood.brussels/fr/contributions/label-cantine-good-food>
- le réseau des cantines wallonnes vers une alimentation durable: <https://www.lescantiniers.be/>



Interreg

France-Wallonie-Vlaanderen



UNION EUROPÉENNE
EUROPESE UNIE

Filière AD-T



Wallonie

Avec le soutien du
Fonds Européen de Développement Régional

Pour plus d'informations, visitez notre site internet

www.filiere-adt.eu

ou contactez Laurie Dilbeck

E-mail: laurie.dilbeck@hainaut.be - Tél: +32 65 342 621