



ECOLE DECROLY

Une cantine durable à Uccle

Ecole Enseignement général libre, maternel à secondaire Tel: 02 375 26 96 – Site: www.ecoledecroly.be
Porteurs de projet & contact M. Franklin Audag, professeur (0475 83 89 65) M. Thierry Bailly, cuisinier
Cuisine en gestion propre - 380 repas/jour
Offre quotidienne: - 1 soupe - 1 plat chaud - 1 dessert - 3 à 4 variétés de sandwiches
Equipe de cuisine: 5 personnes
Prix des repas: 5,60 €
Public: enfants de 3 à 18 ans

1. INITIATION DU PROJET

L'école a entamé une démarche d'alimentation durable à l'initiative d'un professeur. Après avoir participé à la création de deux groupes d'achats solidaires (GAS) dans sa commune, il s'est dit "Et pourquoi pas à l'école?". Le cuisinier a immédiatement été enthousiaste et a suivi.

Franklin Audag, professeur-porteur de projet : « *Quand l'association Bioforum a contacté l'école pour lui proposer de participer au programme "Cantines durables" offert par Bruxelles Environnement, on a foncé parce que ça venait à point pour soutenir et renforcer cette démarche déjà entamée.* »



2. PLAN D'ACTION & RESULTATS

L'Ecole Decroly a combiné plusieurs axes de l'alimentation durable en travaillant à la fois sur l'approvisionnement, sur la conception et la préparation des menus et sur le gaspillage et les déchets.

Selon le plan d'action adopté par l'école, une cantine durable c'est:

« Une démarche qui vise à diminuer l'impact environnemental de la cantine scolaire, sans en changer le coût du repas, grâce à 5 principes:

- privilégier les fruits et les légumes locaux et de saison,
- diminuer la quantité de protéines animales (viande),
- privilégier des aliments produits de manière respectueuse de l'environnement,
- éviter le gaspillage alimentaire,
- réduire la quantité de déchets de production et d'emballage. »

Objectifs	Actions	Résultats
Produits frais - augmentation des produits frais - renforcer le caractère de cuisine "familiale"	- viande fraîche livrée quotidiennement, - augmentation du pourcentage de fruits et légumes frais, - préparation des menus au jour le jour.	- presque 100 % des fruits et légumes frais, - 100 % de viande fraîche, - 30 % de poisson frais.
Saisonnalité - respect (encore) plus fréquent de la saisonnalité pour les fruits et légumes	- suivi des saisons dans la conception des menus - affichage du calendrier saisonnier de Bruxelles Environnement dans la cuisine	- env. 80 % des fruits et légumes de saison
Produits locaux & circuits courts - augmentation des produits locaux - quelques achats en circuits courts	- inventaire des fournisseurs et étude de marché par une maman d'élève (bénévole) - recherche de fournisseurs en périphérie de Bruxelles	- achat des pommes de terre en direct au producteur (Linkebeek)
Produits biologiques - un menu biologique/semaine	- inventaire des fournisseurs et étude de marchés	- un menu biologique par semaine
Réduction de la viande - un menu végétarien/mois	- intégration de menus végétariens	- un menu végétarien par mois
Gaspillage - réduction des retours d'assiettes	- pesée des retours d'assiette pendant 12 jours par une classe - système de réservation: inscription par les parents en début d'année - self service par les élèves - deuxième service en viande seulement si consommation de tous les légumes servis (en primaire)	- retours d'assiettes: 10 g/assiette
Déchets - compostage des déchets organiques	- création d'un nouveau compost - formation des élèves de quatre classes au compostage (en projet)	- compostage de 100 % des déchets organiques

<p>Participation des parties prenantes</p> <ul style="list-style-type: none"> - adoption d'une charte de l'alimentation durable à l'école - instauration de deux comités de pilotage - implication des élèves dans le projet 	<ul style="list-style-type: none"> - rédaction et adoption d'une charte de l'alimentation durable interne à l'école - constitution d'un comité de pilotage composé de l'économiste, d'un professeur et du personnel de cuisine - constitution d'un comité de suivi rassemblant les porteurs de projet et la direction - implication des élèves dans la gestion du réfectoire 	<ul style="list-style-type: none"> - réunion du comité de pilotage tous les deux mois pour évaluer les avancées par rapport au plan d'action et décider des éventuelles nouvelles mesures à prendre - réunion bisannuelle du comité de suivi pour faire le point sur les progrès réalisés - dressage et débarrassage des tables par les élèves.
<p>Communication & sensibilisation</p> <ul style="list-style-type: none"> - communication sur le projet vers les professeurs et les parents - sensibilisation des élèves à l'alimentation durable 	<ul style="list-style-type: none"> - présentation du projet d'alimentation durable au conseil des professeurs et remise d'outils pédagogiques - information des parents via la distribution d'un folder présentant la démarche (en projet) - intégration de la démarche à la fête annuelle de l'école (en projet) 	<ul style="list-style-type: none"> - intégration du thème de l'alimentation durable dans le programme de certains cours

Franklin Audag, professeur-porteur de projet : « *Le premier levier, c'est d'avoir un cuisinier qui aime ce qu'il fait et qui aime faire de la qualité. Parce qu'il faut quand même se rendre compte que c'est du boulot en plus.* »

Thierry Bailly, cuisinier : « *Le fait de participer à ce genre de programme (Cantines durables) permet d'oser essayer des produits pas évidents. Maintenant, quand on les met au menu, on est soutenus.* »

3. APPROVISIONNEMENTS

Du fait qu'elle appartient au réseau libre non subventionné, l'école n'est pas liée à la législation sur les marchés publics pour ses achats alimentaires. Elle est constituée en asbl qui gère ses achats et peut choisir ses fournisseurs. Elle n'est par ailleurs pas liée à ces derniers par contrat; l'école fonctionne à la commande et peut travailler en direct avec des producteurs locaux pour certains produits.

Franklin Audag, professeur-porteur de projet: « *L'étude de marché a permis de remettre en cause certains fournisseurs "historiques" et d'avoir une démarche proactive dans une recherche de produits de qualité au meilleur prix.* »

3.1. FRAIS, LOCAL ET DE SAISON

L'école a toujours maintenu une cuisine familiale intégrant une grande partie de produits frais et de saison. Les améliorations sur ce point ont dès lors été faciles à réaliser.

Presque 100% des légumes et fruits utilisés sont frais. Les exceptions concernent les produits trop compliqués à préparer ou utilisés toute l'année: épinards, haricots verts, salsifis, une partie des tomates et quelques fruits en boîte pour compléter les salades de fruits.

Franklin Audag, professeur-porteur de projet: « *Pour nous, une cuisine durable, c'est une cuisine qui tient compte des saisons et intègre des produits locaux et biologiques.* »

3.2. PRODUITS BIOLOGIQUES

A l'école Decroly, la principale difficulté a été de s'approvisionner en produits biologiques. Les porteurs de projet voulaient tout d'abord passer au tout bio, mais ils se sont rapidement heurtés à plusieurs freins:

- le surcoût (frein principal),
- la difficulté à trouver la qualité désirée pour les fruits et légumes,
- les distorsions régulières entre les commandes et les livraisons (différences dans les quantités, changements de produits, produits indisponibles, etc.),
- la difficulté à trouver un fournisseur disposé à livrer et offrant une certaine flexibilité sur les horaires de livraison.



Thierry Bailly, cuisinier: « *Nous sommes sensibles aux contraintes du secteur et compréhensifs sur ces aspects logistiques, pour autant qu'il y ait une bonne communication de la part du fournisseur. Mais il faut quand même que ça reste gérable pour nous et qu'on puisse assurer un service correct et régulier aux élèves.* »

L'école intègre dès lors les produits biologiques progressivement. Maintenant qu'elle a bien avancé sur les autres aspects, c'est une de ses priorités pour la suite. La première étape consiste à trouver des produits abordables et un fournisseur fiable. Pour l'instant, un menu biologique est servi chaque semaine.

Réduction de la viande

L'école propose des portions de 100 g tant pour la viande que pour le poisson.

Pour le menu végétarien mensuel, le cuisinier préfère préparer des plats sur place.

Thierry Bailly, cuisinier: « *Les produits végétariens préparés, comme le korn ou les steacks végétaux, ne marchent pas bien auprès des enfants. On préfère cuisiner des plats végétariens nous-mêmes, par exemple des pâtes aux légumes.* »

4. A RETENIR

- Le projet est porté par un professeur et le cuisinier. Ils ont pu avancer dans leurs démarches parce qu'ils bénéficient d'une liberté d'action et du soutien clair de la direction.
- L'intérêt du projet de l'école Decroly est d'aller assez loin dans la combinaison de plusieurs dimensions de l'alimentation durable: saisonnalité, bio, local, gaspillage, sensibilisation, etc.
- Les porteurs de projet sont conscients de l'importance de pérenniser la démarche en associant le corps enseignant et les élèves au projet.
- Depuis ce travail sur la cantine, l'école ne doit plus lutter contre le gaspillage mais contre les élèves trop gourmands!

Franklin Audag, professeur-porteur de projet: « *On a un souci parce que c'est meilleur, les couleurs sont plus sympas et donc on augmente les quantités consommées.* »

Jeanne Baillon, élève: « *Je n'aimais pas trop la cantine de mon ancienne école et j'avais demandé d'aller au repas tartines. Ici, c'est tellement bon que je me ressers souvent deux fois !* »

