

Stratégie Good Food 2 – Réseau Echange: « Accès à l'alimentation durable auprès de tous les enfants dans les écoles et chez les jeunes »
13 juin 2023



Personnes présentes

Présents

Collin	Timothée	Réseau des GASAP asbl	coordination@gasap.be
Maeck	Céline	Commune de Jette	cmaeck@jette.brussels
Debucquois	Catherine	Commune de Forest	cdebucquois@forest.brussels
Daems	Amélie	Cuisines de quartier	amelie@cuisinesdequartier.be
Naessens	Thomas	ECOLO	thomas.naessens@ecolo.be
Tahon	Nadia	Velt vzw	nadia@velt.nu
Menu	Boyana	Coduco	boyana@coduco.be
Holmberg	Emma	SIPES-ULB	emma.holmberg@ulb.be
Laios	Aurélie	hub	alaios@hub.brussels
Rondelet	Grégoire	COCOF	grondelet@spfb.brussels
Normand	Franceline	Commune de Woluwe-Saint-Pierre	fnormand@woluwe1150.be
Koch	Axelle	Cabinet du Ministre Alain Maron	akoch@gov.brussels
Rijckaert	Alix	KOM à la maison	info@komalamaison.be
Berthomé	Margaux	Foodup.brussels	margaux.berthome@outlook.com
ngangu bamu	winnie	Easyfood	nganguw@yahoo.fr
Balfroid	Louise	Commune d'Ixelles	louise.balfroid@ixelles.brussels
du Bus	Laurent	Ville de Bruxelles	laurent.dubus@brucity.be
Leroux	Magali	Indépendante - alimentation durable	magleroux@gmail.com

QUINTIN	Julie	CPAS de Bruxelles	julie.quintin@cpasbxl.brussels
Sellier	Marie	Le réseau des GASAP (stagiaire)	selliermarie10@gmail.com
Gregoire	Alaric	Kom à la maison	Alaric.greg@gmail.com

Contexte

L'AXE 4 de la stratégie « Assurer une alimentation Good Food pour tou-te-s » comprend un sous-axe (4.2.) qui vise à introduire de la Good Food dans les habitudes alimentaires et de consommation des élèves et des jeunes.

- Pour les enfants de 3 à 12 ans, l'acquisition d'habitudes alimentaires plus saines et respectueuses de l'environnement peut se faire à l'école qui est le lieu d'apprentissage par excellence et de partage entre pairs. L'école est aussi un lieu de prise de repas plusieurs fois par jour : collation, repas tartine, fête d'école. A l'école, la good Food peut y être pratiquée, goûtée, testée et même cultivée.
- Pour les jeunes (12 –25 ans). Dans la stratégie on parle de 16 – 25 ans. Les jeunes à partir de 12 ans acquièrent de plus en plus d'autonomie alimentaire. Comment et dans quels lieux (quartier, école, mouvement de jeunesse, etc.) peut-on toucher ces jeunes de toutes origines confondues pour les inciter à pratiquer de la good Food ? Quelles seraient leur motivation à s'orienter vers de l'alimentation saine et Good Food : l'aspect, le goût, être « tendance », le coût ?

AXE 3: Assurer la distribution d'une offre commerciale Good Food vise à intégrer de la Good Food dans les cantines scolaires.

Quels sont les freins à l'introduction de pratiques Good Food dans les cantines scolaires qu'elles soient livrées par un prestataire externe ou que la cuisine se fasse sur place ?

Déroulé et discussions

1. Introduction

Tour de table des acteurs présents.

La table a été animée par Olivia Grégoire de Mobius.

Fanny a présenté le contexte (accessibilité à une alimentation durable) à tous les élèves dans les écoles et chez les jeunes.

Fanny Colot de Bruxelles Environnement a commencé par présenter l'outil Jim Carotte. Jim Carotte est un kit d'outils pédagogiques vivants et participatifs à destination des enseignants de 3^{ème} maternelle, 1^{ère} et 2^{ème} primaire. Les outils permettent de découvrir chaque mois un thème de la Good Food (les saisons, la pyramide alimentaire, le potager, la découverte du veggie, des préparations maison...) et relever des défis en classe et avec les familles pour instaurer plus de Good Food dans les cartables. Jim Carotte permet aussi de travailler le calendrier mois par mois, les saisons, la lecture de recettes et autres matières du programme scolaire.

Après la présentation de Jim Carrotte, on a fait un petit tour de table pour que chacun puisse s'exprimer par rapport au thème. → Quelles sont vos expériences d'outils et leviers pour que la Good Food soit pratiquée par toutes les familles et les écoles quel que soit le niveau social et culturel .

2. Discussion

I. Sujets abordés

Sensibilisation des élèves et des jeunes du quartier

La plupart des organismes autour de la table sont impliqués dans les projets qui visent à sensibiliser les élèves et les jeunes à la découverte d'une alimentation saine et respectueuse de la planète. Les projets sont souvent en lien avec les acteurs du quartier.

KOM à la maison organise plusieurs activités avec des écoles. Ex : Avec une école du bois de la Cambre les élèves ont cuisiné les épluchures de légumes récoltées durant toute une semaine. Des ateliers sont également organisés avec les « Speelplein ».

Velt aide les écoles qui travaillent l'alimentation durable. Pour cela Velt dispose d'un programme [d'accompagnement](#) pour le démarrage d'un potager scolaire et d'un manuel sur l'alimentation durable. Velt a un programme bilingue en cours à Bruxelles :

- suivi des Jardins de [Drootbeek](#) (contrat scolaire)
- Accompagnement de Klavertje 4 à [Helifarm](#) (contrat de quartier)
- OFAM -association des femmes (esayfood -) Winnie -Ngangu bamu

Easyfood, une association de fait à Molenbeek, travaille avec des jeunes et des femmes dans le but d'initier une nouvelle dynamique dans le quartier dans le cadre d'une alimentation durable à travers le partage des expériences en terme de diversité culinaire et de ressentis, la sensibilisation et animation sur la gestion des déchets alimentaires en diminuant le gaspillage alimentaire via l'intégration de bonnes pratiques dans la routine quotidienne en passant par des collations saines avec des légumes et fruits de saison. L'association envisage éventuellement de travailler avec des écoles surtout à Molenbeek et Anderlecht où le besoin de la stratégie good food se fait sentir.

Le Réseau des GASAP soutient les écoles dans la mise en place de GASAP.

L'asbl Cuisine de quartier aimerait développer des projets permettant de mettre les cuisines d'écoles au service de projets alimentaires de quartier. Un projet pilote a été mené à l'école Decroly. Le projet consistait à faire cuisiner les enfants qui fréquentent la garderie. Les plats pouvaient être emportés par les parents. Le projet a abouti à l'élaboration [d'un business plan](#).

➤ Question autour des écoles, l'accessibilité et les freins

- Comment générer le changement dans les écoles? Sans locomotive et personnes motivées, le changement ne se fait pas.
- Faut-il interdire dans les écoles, donner des consignes ? Le règlement d'ordre intérieur (ROI) de l'école peut être un levier pour consigner les règles en terme d'alimentation à l'école.
- Pourquoi interdire alors que de bons produits existent ?
- La collation collective n'est pas si répandue. Elle est pourtant facile à mettre en place. Il faudrait développer un outil.
- Viande : encore bcp de parents pensent que la viande doit faire partie du menu.

- Le temps de midi devrait faire partie du temps scolaire car c'est un moment d'échange et d'apprentissage.
- Plusieurs administrations communales ont également des projets en cours ou à venir autour de l'accès à la Good food dans les écoles et chez les jeunes.

La Commune de Jette va rentrer un projet good food pour les écoles et compte se baser sur Jim Carotte et compléter avec des animations.

La Commune d'Ixelles :

- va mener un projet de mesure de gaspillage alimentaire dans les écoles communales en collaboration avec le fournisseur de repas (en vue de réduire le gaspillage, adapter les recettes)
- Élaborer une stratégie visant à augmenter l'accès à l'alimentation durable pour les étudiants (projet en cours)
- Sur le plus long terme la commune va tenter d'obtenir le label GF pour ses écoles

La Commune de Forest est en train de travailler sur la mise en place du Potage-Collation dans des écoles de Forest & St-Gilles. Une question : comment financer une telle initiative, de manière à la rendre accessible à tous les élèves, tout en assurant sa pérennité (et donc indépendant d'un subside limité dans le temps) ?

La Commune de Woluwe-Saint-Pierre travaille sur la question de l'alimentation des enfants/jeunes :

- dans les crèches communales : surtout gros projet ! charte d'alimentation durable, mais pas encore de labellisation Good Food.
- avec les scouts : jusqu'ici, il y a eu une sensibilisation zéro déchets

CODUCO accompagne différentes communes et CPAS à Bruxelles dans la mise en place de projets Good Food, dans le cadre de l'AAP Action Climat. Deux communes veulent développer une stratégie GF au sein des écoles (**Jette et Anderlecht**).

- Certains organismes réalisent des études sur l'alimentation à l'école qui peuvent aider les concepteur de projets
- COCOF : promotion de la santé : responsable volet alimentation, assuétude et santé
- SIPES (Service d'Information, Promotion, Éducation Santé) - ULB. Activité physique et alimentation. Le SIPES réalise une enquête sur les comportements santé et bien-être des élèves scolarisés en Belgique francophone (enquête HBSC). Cette enquête permet notamment de fournir des données sur les comportements alimentaires des élèves francophones bruxellois scolarisés de la 5^e primaire à la 7^e secondaire (fréquences de consommation alimentaire : fruits, légumes, boissons sucrées, ... ; fréquence de consommation de fast-food, d'un petit-déjeuner, prise de repas en famille, utilisation d'une gourde, d'une boîte à tartines réutilisable, ...).
- Bruxelles Environnement a réalisé une synthèse des études en lien avec l'alimentation dans les écoles et avec les jeunes
- Accessibilité à des denrées durables

Foodup.brussels, l'incubateur de start-ups Good Food en alimentation durable à Bruxelles et périphérie. Le but de cet incubateur permettra aux porteurs de projets de pouvoir travailler exclusivement en Région bruxelloise, de se fournir auprès de producteurs locaux, d'y cuisiner, et de pouvoir proposer leurs produits à la population locale.

II. Réflexions, remarques, infos ressorties des discussions

- Question : Comment faire face à l'augmentation de la pauvreté dans les écoles. De plus en plus de paupérisation ce qui pose certaines questions (enfant sans collation, fruits plus chers que certains biscuits...).
- Jim carotte est un bon outil pour sensibiliser les enfants et leurs familles. Il est gratuit et peut-être relayé massivement auprès des publics cibles.
- Comment inciter les écoles et enseignants à mettre en place une collation collective. Ce système fonctionne bien, est très facile, accessible à toutes les familles. Pourtant il ne semble pas si répandu.
- Il y a énormément de gaspillage alimentaire généré par les sociétés de catering. Les Cuisines bruxelloises vont mener un projet pour diminuer de 50% leur gaspillage.
- Une question : comment financer les initiatives comme le potage-collation, de manière à le rendre accessible à tous les élèves, tout en assurant sa pérennité (et donc indépendant d'un subside limité dans le temps) ?
- Il est important avec les enfants de travailler sur le côté gustatif/culinaire. Il ne s'agit pas uniquement de manger une carotte ou un concombre à la bonne saison mais aussi de faire découvrir de chouettes associations de saveurs. Il ne faut pas grand-chose pour sublimer un plat : des herbes aromatiques, des bonnes huiles (de lin, de colza, d'olive), des épices, etc.
- Il est également important de bien communiquer pour interpeller les gens et surtout les inspirer et leur donner envie.
- Quelles sont les réglementations pour l'utilisation des cuisines d'école ? Cf. projet d'utilisation des cuisines d'écoles.