

Etats de lieux des cantines bruxelloises en
matière d'alimentation durable et
l'impact de la stratégie Good Food
Rapport final

A l'intention de



30 octobre 2020

Table des matières

CONTEXTE ET OBJECTIFS DE L'ÉTUDE.....	3
VOLET 1 RELEVÉ DES CANTINES BRUXELLOISES	4
1. Définition de la population de référence et ses caractéristiques	4
2. Méthodologie et comptage visant l'exhaustivité.....	5
Comptabiliser les cantines bruxelloises.....	5
Décrire les cantines bruxelloises	5
Comptabiliser la population de cantines par public-cible.....	6
VOLET 2 L'ENQUÊTE QUANTITATIVE	8
1. Dispositifs méthodologiques pour la mise en œuvre de la récolte.....	8
Méthodologie adaptée selon le profil.....	8
Bilan de la récolte	9
2. Echantillon et représentativité.....	9
3. Analyses statistiques et résultats	10
Echantillon de répondants.....	10
Les repas proposés dans les cantines participantes.....	11
Gestion et organisation des repas	12
Alimentation durable dans les cantines participantes.....	13
Notoriété et intérêt du label Good Food	14
Synthèse : fiches descriptives par publics-cibles	16
VOLET 3 ENQUÊTE QUALITATIVE	24
1. Guide d'entretien.....	24
2. Matrice théorique	24
3. Matrice effective – Profils interviewés	25
4. Éléments d'analyse	25
Pratiques et représentation	25
Freins et leviers	29
5. Conclusions	32
ANNEXE.....	35

Contexte et objectifs de l'étude

En condensé, le contexte et les objectifs de l'étude sont exposés comme suit dans le CSC :

Cinq ans après le lancement, nous voulons évaluer si cette stratégie a donné les résultats escomptés sur le territoire bruxellois [...] Le but du présent marché public est d'examiner si la stratégie Good Food a eu un impact sur les cantines bruxelloises [...] faire un état des lieux des cantines bruxelloises en matière d'alimentation durable, à la fois sur le plan quantitatif et qualitatif. [...] Nous voulons examiner :

- ✓ **1^e Volet :** *quelles sont les cantines présentes en Région de Bruxelles-Capitale et en quelle quantité ? (derniers chiffres datent de 2013) ;*
- ✓ **2^e Volet :** *Dans quelle mesure les cantines bruxelloises servent de l'alimentation durable et comment elles se positionnent à cet égard. Cette évaluation englobe toutes les cantines bruxelloises, y compris les labellisées Good Food. Nous voulons comparer la durabilité entre les cantines labellisées et non labellisées, et identifier ainsi l'impact de notre stratégie qui, pour les cantines, se concentre sur le label ;*
- ✓ **3^e Volet :** *Quelles sont les facteurs qui encouragent et freinent les écoles dans le développement d'une alimentation durable ? Focus sur les cantines scolaires parce qu'elles concernent les jeunes qui est le public prioritaire de la stratégie Good Food.*

Sonecom a réalisé une étude par volet. Ce rapport présente la mise en œuvre et les résultats de chacune.

Volet 1 Relevé des cantines bruxelloises

Comme le décrit le CSC, Bruxelles Environnement souhaite connaître les données suivantes pour la Région de Bruxelles-Capitale :

- Nombre de cantines
- Nombre de cantines par type : maisons de repos, hôpitaux, écoles (maternelle - primaire - secondaire - supérieur - université), entreprises, crèches, administrations

1. Définition de la population de référence et ses caractéristiques

Dans le CSC, Bruxelles Environnement définit la cantine de la manière suivante :

*Par cantine ou cuisine de collectivité, nous entendons **un local où** des soldats, des infirmiers, des membres du personnel, des élèves, des étudiants, des bébés, de jeunes enfants, etc., [c'est-à-dire, **les membres d'une collectivité]** peuvent acheter et consommer des aliments, des boissons, des friandises, etc. **à prix modéré**. Ces locaux se trouvent dans des casernes, des bureaux, des écoles, des usines, des établissements psychiatriques, des prisons, des hôpitaux, des maisons de repos, etc. Une cantine doit servir **au moins 20 repas par jour, il s'agit du repas de midi sauf exception**¹. Enfin, **le choix des menus est limité et imposé**.*

Une cantine ne comprend pas les cuisines ou kitchenettes sur le lieu de travail où l'on peut réchauffer un repas, consommer une boisson ou manger ses tartines, n'est pas un restaurant dont le groupe cible est composé de particuliers.

En concertation avec Bruxelles Environnement, les groupes-cibles sont les suivants :

- Etablissement scolaire
- Crèche
- Hôpital
- Maison de repos
- Entreprise
- Administration
- Usine
- Prison
- Casernes militaires
- Université
- Haute école

Nous nous intéressons aux établissements de ces groupes-cibles implantés sur le territoire de la Région de Bruxelles-Capitale, aussi bien francophones que néerlandophones.

Sont exclus des groupes-cibles à investiguer : les hôtels, les auberges et autres types d'hébergements.

¹ Il y a toutefois des exceptions pour les cantines des maisons de repos, des hôpitaux et de certaines entreprises qui fournissent trois repas par jour pour répondre aux besoins des membres de ces collectivités.

2. Méthodologie et comptage visant l'exhaustivité

Comptabiliser les cantines bruxelloises

Sonecom a pris contact avec l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA)² afin d'obtenir les informations sur le nombre d'autorisations dispensées sur le territoire bruxellois (par communes) par l'Agence. Il s'agit d'une autorisation spécifique que doivent posséder n'importe quelle cantine. Nous étions donc certaines de réaliser le comptage optimal et exhaustif via ce critère d'identification :

Selon l'AFSCA³, toute confection de repas à destination des consommateurs doit se faire dans un établissement disposant d'une autorisation de l'AFSCA. Selon que l'établissement prépare ses potages ou ses repas sur place avant de les servir aux enfants ou qu'il se les fait livrer par un autre établissement et se limite à les servir, la cantine devra posséder une autorisation AFSCA de type « Collectivité avec préparation et service sur place » ou « Collectivité sans préparation, seulement service sur place », en fonction des cas.

Il s'agit des crèches, écoles, hôpitaux, maisons de repos, prisons et autre cuisine de collectivité, soit une grande partie des groupes-cibles. Dans ce cas, les entreprises, administrations, usines sont a priori identifiées uniquement selon l'appellation « autre cuisine de collectivité »⁴.

La base de données de l'AFSCA contient **1657 entrées, ce qui correspond au nombre total de cantines sur le territoire régional bruxellois.**

Décrire les cantines bruxelloises

Le postulat de cette étude étant de questionner la diversité des pratiques, des perceptions et des motivations liées à l'offre alimentaires des public-cible, nous avons également comptabiliser le nombre de gestionnaires de cantine. En effet, sur base des numéros de téléphone et des numéros d'entreprises, nous avons identifiés un certain nombre de doublons.

Ce qui correspond en toute logique aux cantines qui sont gérées par le même gestionnaire (173 profils *Gestionnaire multiple* qui gèrent 666 cantines différentes, 40% de la population). Les autres cantines ont quant à elles

Profs des gestionnaires	Population des cantines par gestionnaires
173 gestionnaires de cantines multiples (1 gestionnaire = plusieurs cantines)	666 cantines en gestion multiple
991 gestionnaires de cantine unique (1 gestionnaire = 1 cantine)	991 cantines en gestion unique
1164 gestionnaires de cantines bruxelloises	1657 cantines

leur gestion propre (991 profils *Gestionnaire unique*, 60% de la population de cantines). Cette catégorisation est un élément important pour comprendre et décrire la population ; pour garantir de compter les cantines convenablement (condition indispensable à la confection d'un échantillon représentatif (2^e volet) et pour leur adresser correctement l'enquête.

² Les deux autres options de comptage (via la BCE ou via l'enquête quantitative) proposées dans l'offre de Sonecom n'ont donc pas été activées.

³ <http://www.afsca.be/professionnels/cantinesscolaires/#repasprepare>

⁴ Les sandwicheries et petites restaurations sur zoning, initialement suggérées dans l'offre de Sonecom, n'ont finalement pas été identifiées et comptabilisées car le procédé pour les répertorier exigeait d'allouer un temps trop important au regard de l'offre globale.

Comptabiliser la population de cantines par public-cible

Après avoir compté et décrit la population, il est nécessaire de compter également le nombre d'établissements⁵ par groupe-cible afin de garantir la mise en œuvre d'un monitoring tel que souhaité par Bruxelles Environnement, c'est-à-dire via une étude représentative de la population de cantines selon le type de groupe-cible.

Près de 2/3 des cantines sont celles des crèches et des établissements scolaires Bruxellois. La catégorie « autres » de l'AFSCA représente quant à elle près d'un quart de la population de cantines, nous avons donc effectué une recatégorisation partielle de la variable afin de cerner plus finement cette sous-catégorie.

Types de public-cible			
	Nb	% obs.	
Kinderopvang	536	32,3%	32,3%
School	528	31,9%	31,9%
Andere gemeenschapskeukens	404	24,4%	24,4%
Rusthuis	156	9,4%	9,4%
Ziekenhuis	30	1,8%	1,8%
Gevangenis	3	0,2%	0,2%
Total	1657	100,0%	

Le référencement de 404 entrées est un exercice relativement fastidieux et énergivore, nous avons pu en recatégoriser 172 compte tenu du temps dont nous disposons. Sur cette base, on constate qu'au moins 20% de la catégorie « Autres » concerne des centres de soins, hébergements et accueil (Centre de soins de jour, centre d'aide pour les sans-abris, Maison de l'Aide à la jeunesse, etc.). Or, cette sous-population est a priori exclue des publics-cibles⁶.

Autres		
Centres de soins, hébergements et accueil	84	21,3%
Entreprises	54	13,7%
Etablissements scolaires	5	1,3%
Institutions nationales	4	1,0%
Institutions européennes	7	1,8%
Institutions fédérales	11	2,8%
Institutions régionales	6	1,5%
Autres	232	56,8%
Total	404	100,2%

avons pu en recatégoriser 172 compte tenu du temps dont nous disposons. Sur cette base, on constate qu'au moins 20% de la catégorie « Autres » concerne des centres de soins, hébergements et accueil (Centre de soins de jour, centre d'aide pour les sans-abris, Maison de l'Aide à la jeunesse, etc.). Or, cette sous-population est a priori exclue des publics-cibles⁶.

Les cantines des établissements scolaires sont significativement plus nombreuses à être gérées en gestion multiple. Plus de la moitié (53%) ont des gestionnaires multiples alors que les cantines des maisons de repos, des hôpitaux et des autres établissements sont gérées entre 15 et 30% seulement en gestion multiple. Ce type d'information peut être relativement pertinent lorsqu'on envisage de communiquer aux gestionnaires. En effet, il est intéressant pour Bruxelles Environnement de saisir le contexte et la structure qui conditionnent l'existence de l'offre alimentaire.

Proportion de cantines par public-cible selon le type de gestionnaire						
	Cantines en gestion unique		Cantines en gestion multiple		Total	
	N	% cit.	N	% cit.	N	% cit.
Kinderopvang	326	60,8%	210	39,2%	536	100,0%
School	244	46,2%	284	53,8%	528	100,0%
Andere gemeenschapskeukens	280	69,3%	124	30,7%	404	100,0%
Rusthuis	115	73,7%	41	26,3%	156	100,0%
Ziekenhuis	25	83,3%	5	16,7%	30	100,0%
Gevangenis	1	33,3%	2	66,7%	3	100,0%

p = <0,01 ; Khi2 = 76,33 ; ddl = 5 (TS)

La relation est très significative.
Les éléments sur (sous) représentés sont coloriés.

⁵ Références et tableaux en annexes

⁶ Lors du lancement de la récolte, nous n'avons pas encore recatégorisé cette modalité. Nous pouvons raisonnablement penser que les cantines de ces hébergements représentent 5 à 10% max. de la population totale des cantines.

DESCRIPTION CHIFFRÉE ET DÉTAILLÉE DE LA POPULATION ÉTUDIÉE

	Cantines			Gestionnaires			Population Public-cible	
	Pop.	multiple	unique	Pop.	multiple	unique	Pop.	Part de la population ayant une ou plusieurs cantines ⁷
Crèche	536	210	326	396	70	326	701	56,49%
Ecoles	528	284	244	326	82	244	700	46,57%
Autres	404	124	280	336	56	280	indéfini⁸	
Maison de repos	156	41	115	121	6	115	149	81,21%
Hôpitaux	30	5	25	28	3	25	23	121,74%^a
Prisons	3	2	1	3	2	1	3	100,00%
		666	991		219 ^b	991		

^a Certains hôpitaux ont plusieurs cantines sur un même site.

^b dont 46 qui sont comptabilisés plusieurs fois parce qu'ils gèrent plusieurs cantines dans plusieurs publics-cibles différents (ex. crèches et écoles). En réalité, il y a 173 gestionnaires multiples.

- ✓ Un peu plus de la moitié des crèches gère au moins une cantine et un peu moins de la moitié des établissements scolaires en gère au moins une.
- ✓ Plus de 80% des maisons de repos organisent des repas.
- ✓ Les prisons ont toutes une cantines et les hôpitaux ont souvent plusieurs cantines sur un même site.

⁷ Notons que pour connaître la proportion de cantines dans chaque public-cible, il faut comparer des données de même unité. Les dernières données disponibles de l'IBSA (dernière colonne) ont comme unité statistique l'entreprise et non l'implantation, l'établissement. Nous avons donc choisi comme unité le gestionnaire (en vert) et non la cantine.

⁸ Ce public-cible est trop peu documenté en termes de types de structures (ex. entreprises, administrations, etc.), nous ne sommes pas en mesure de définir les contours de la population du public-cible. Nous savons uniquement le nombre de cantines et de gestionnaires concernés.

Volet 2 L'enquête quantitative

Comme décrit dans le CSC, l'objectif est d'étudier dans quelle mesure les cantines bruxelloises servent de l'alimentation durable et comment elles se positionnent à cet égard. Cette évaluation englobe toutes les cantines bruxelloises, y compris les labellisées Good Food. Nous voulons comparer la durabilité entre les cantines labellisées et non labellisées, et identifier ainsi l'impact de notre stratégie qui, pour les cantines, se concentre sur le label.

Sonecom a donc mis en œuvre une enquête quantitative afin de mesurer les tendances au sein de la population de cantines en termes de fonctionnement, de menu et d'engagement dans l'alimentation durable.

1. Dispositifs méthodologiques pour la mise en œuvre de la récolte

Méthodologie adaptée selon le profil

Le mode privilégié pour la passation des questionnaires a été le mode CAWI (autoadministration en ligne). C'est à dire que Sonecom a envoyé à toutes les structures identifiées, et dont l'adresse e-mail était connue, une invitation par mail avec un lien spécifique redirigeant vers un questionnaire en ligne. Chaque cantine identifiée a reçu un lien qui lui est propre. Le questionnaire en ligne a été spécialement créé par l'informaticien de Sonecom et a été hébergé sur nos serveurs.

La méthode CAWI donne 10% à 20% de taux de sondage lorsque les répondants potentiels ont reçu une communication préalable, on monte à 50% lorsqu'il s'agit d'une plus petite population et très homogène (de moins de 500 unités de sondages (ex. individu, établissement)). Cette méthode nécessite de nombreuses relances et un travail de mises à jour des données continu. Sonecom s'est donné pour objectif de fournir à Bruxelles Environnement la base de données actualisée la plus à jour possible des cantines bruxelloises en 2020.

La base de données de l'AFSCA ne comprenait pas les adresses e-mail des établissements. Nous avons donc fait appel à notre fournisseur de base de données. Puisque la BD établie concernait une liste précise d'établissements, le matching avec la BD de notre fournisseur n'a pas permis de recueillir la totalité des adresses mail et numéro de téléphone.

En complément, Sonecom a réalisé d'une part une recherche de coordonnées supplémentaires sur internet lorsque l'email et parfois le numéro de téléphone de l'établissement étaient absents de la base de données. Un contact téléphonique a été effectué par des enquêteurs et enquêtrices de Sonecom afin d'expliquer la démarche, enregistrer l'adresse e-mail de la personne responsable de la cantine et envoyer le questionnaire. D'autre part, cette relance téléphonique a permis d'atteindre au mieux l'échantillon représentatif annoncé en restreignant et se focalisant sur les public-cibles sous-représentés.

Selon que le gestionnaire gère une seule ou plusieurs cantines, la méthodologie employée pour administrer l'enquête est adaptée :

Cantine en gestion unique : email envoyé avec lien qui redirige directement le répondant

sur un formulaire confidentiel et personnel ;

Cantine en gestion multiple : email (s) envoyé(s)⁹ avec un lien qui redirige vers une page demandant au répondant pour quel établissement (cantine) il répond et pour quelles cantines gérées par le gestionnaire (qui est le répondant ou une autre personne) il peut nous informer¹⁰

Bilan de la récolte

136 formulaires ont été complétés sur 4 semaines de récolte/recherches de coordonnées. Une relance par email aux non-participants a été effectué chaque semaine. Toutes les cantines ont été contactés au moins une fois par email ou téléphone.

Population de gestionnaires	Population des cantines	Echantillon cantines accessible	Echantillon cantines participantes	Echantillon gestionnaires participants
173 gestionnaires de cantines multiples <i>(1 gestionnaire = plusieurs cantines)</i>	666 cantines en gestion multiple	185 emails	19	17
991 gestionnaires de cantine unique <i>(1 gestionnaire = 1 cantine)</i>	991 cantines en gestion unique	774 emails	117	117
1164 gestionnaires de cantines bruxelloises	1657 cantines	959 emails	136	134 ¹¹

Concernant le taux de sondage¹², il dépend de l'unité que l'on choisit comme référence :

Taux de sondage n=136		
14,20%	8,20%	11,60%

les gestionnaires, les cantines ou les cantines dont on a l'email. Les cantines étant l'objet de recherche et l'unité statistique la plus fine, nous optons pour prendre la population de cantines comme population de référence. Mais par exemple, si l'on privilégie le taux de sondage au sein des gestionnaires, le taux grimpe à quasiment 11%. Plus d'un gestionnaire sur 10 a participé à l'enquête. Si l'on privilégie le taux au regard du nombre d'adresses emails dont nous disposons, le taux de sondage est plus que satisfaisant (14,20% des publics-cibles accessibles atteint).

2. Echantillon et représentativité

L'échantillon récolté est strictement représentatif des cantines bruxelloises selon les publics-cibles. Il n'est pas nécessaire de le pondérer.

Nous avons établi nos tests de représentativité et le calcul de la marge d'erreur en prenant comme population de références la population de cantines (N=1657). L'échantillon pris en compte est donc l'échantillon de cantines participantes.

⁹ Certaines cantines gérées par un même gestionnaire avaient parfois plusieurs adresses email différentes. Nous les avons toutes sollicitées.

¹⁰ Pour chaque cantine, pouvez-vous nous dire si son fonctionnement est commun, c'est-à-dire qu'il est semblable en termes de gestion et de menu, aux autres cantines que vous gérez? 1. Oui, le fonctionnement est commun à une partie ou à toutes les cantines listées 2. Non, cette cantine a son fonctionnement propre 3. Cette cantine n'existe pas 4. je ne sais pas

¹¹ Un gestionnaire multiple a répondu pour 3 cantines, il y a donc en réalité 134 gestionnaires participants et non 136.

¹² Les chiffres annoncés dans l'offre ne correspondant pas à la réalité (plus de 2500 cantines), les projections en termes de taux de sondages n'ont pu être atteintes. 7

La marge d'erreur maximale est de 7.96%

3. Analyses statistiques et résultats

Le questionnaire traitant de différentes dimensions de l'alimentation au sein d'établissement divers (dimensions organisationnelle, financière, relationnelle, socioculturelle, etc.), on remarque qu'il n'est pas aisé de trouver une personne en mesure de répondre à toutes les questions. De plus, la méthode CAWI par définition permet au répondant de « passer » les questions qu'il ne souhaite/ne sait pas compléter¹³. Le taux de réponse varie donc d'une question à l'autre. Nous avons dès lors décidé de présenter dans un premier temps les fréquences simples les plus robustes¹⁴, avec un taux de réponse acceptable, sur l'ensemble de l'échantillon. L'analyse bivariée consistera à croiser certaines réponses avec le type de public-cible (école, crèches, etc.), unique critère représentatif de la population de référence, pour évaluer le caractère significatif ou non du résultat. Dans un second temps, les résultats aux questions-clés seront présentés pour chaque public-cible sous la forme de fiche synthétiques : les écoles, les crèches, les maisons de repos & hôpitaux¹⁵ et les autres cantines collectives. Ce type de compte-rendu nous semble le plus pertinent pour saisir l'ensemble des réponses données. En effet, bien que les marges d'erreur soient importantes, les informations sont récoltées et fournissent tout de même un contenu partiel par sous-échantillon.

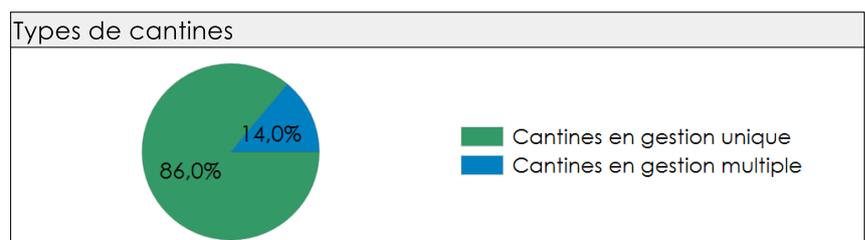
Echantillon de répondants

L'échantillon étant représentatif de la population de cantines, les écoles et les crèches participantes représentent plus de 70% de l'échantillon. Les autres cantines collectives participantes sont identifiées partiellement.

Nb de cantines par types de public-cible			
	Nb	% cit.	
School	51	37,5%	51
Kinderopvang	50	36,8%	50
Andere gemeenschapskeukens	18	13,2%	18
Rusthuis	10	7,4%	10
Ziekenhuis	7	5,1%	7
Total	136	100,0%	

Autres cantines			
	Nb	% cit.	
Autres	10	55,6%	10
Centres de soins, hébergements et accueil	3	16,7%	3
Entreprises	2	11,1%	2
Institutions fédérales	1	5,6%	1
Institutions régionales	1	5,6%	1
Maison de quartier	1	5,6%	1
Total	18	100,0%	

86% des répondants sont des cantines en gestion unique. Cela ne correspond pas à la proportion observée dans la population, 60% de cantines en gestion unique et 40% de cantines en gestion multiple.



¹³ Nous n'imposons pas de réponses obligatoires. D'expérience, les réponses obligatoires freinent la participation.

¹⁴ Un fichier excel contenant toutes les données brutes et tous les tableaux de bord est joint à ce rapport.

¹⁵ Nous avons décidé de regrouper les réponses de ces deux publics-cibles afin d'augmenter la taille du sous échantillon.

Nb de cantines en gestion unique par types de publics-cibles		
	Nb	% cit.
School	43	36,8%
Kinderopvang	42	35,9%
Andere gemeenschapskeukens	15	12,8%
Rusthuis	10	8,5%
Ziekenhuis	7	6,0%
Total	117	100,0%

Nb de cantines participantes par public-cible selon leur gestion

Nb de cantines en gestion multiple par types de publics-cibles		
	Nb	% cit.
Kinderopvang	9	47,4%
Andere gemeenschapskeukens	3	15,8%
School	7	36,8%
Total	19	100,0%

Concernant les établissements scolaires, notons que les écoles communales constituent une part importante du sous-échantillon des écoles. L'échantillon n'est a priori pas représentatif au sein de ce public-cible. Malgré les relances ciblées, les établissements des autres réseaux n'ont pas participé à l'enquête.

5. A quel réseau d'enseignement appartient votre établissement ?		
	Nb	% obs.
Officiel communal	33	68,8%
Officiel communautaire	2	4,2%
Officiel provincial	1	2,1%
Libre confessionnel	9	18,8%
Libre non-confessionnel	3	6,3%
Total	48	100,0%

Les repas proposés dans les cantines participantes

Les établissements répondants offrent majoritairement des repas de midi. Les écoles et les crèches sont significativement moins nombreuses que les autres publics à proposer des repas le matin et le soir.

11. Votre établissement propose-t-il une offre de restauration:		
a. Le matin	33,6%	66,4%
b. Le midi	91,0%	9,0%
c. Le soir	29,7%	70,3%

Toutes les cantines proposent des types de restaurations divers. En regardant le graphique, on remarque que les propositions intermédiaires de fréquences (entre « moins d'une fois par semaine » à « plus d'une fois par semaine ») ne sont pas souvent choisies, soit une cantine propose un type de restauration, soit elle ne le propose pas du tout. Les formules flexibles, du type « telle semaine c'est un peu différent » ou « chaque premier mardi du mois... », ne semblent pas trouver leur place dans les établissements répondants.

13. Quels sont les types de restauration disponibles au sein de votre établissement et à quelle fréquence ?		
a. Sandwiches/tartines	51,4%	48,6%
b. Snack	78,3%	21,7%
c. Potages	7,6%	92,4%
d. Salad bar	76,1%	23,9%
e. Repas complet chaud (1 seul choix)	23,9%	76,1%
f. Repas complet chaud (plusieurs choix)	40,9%	59,1%
g. Autre	70%	30%

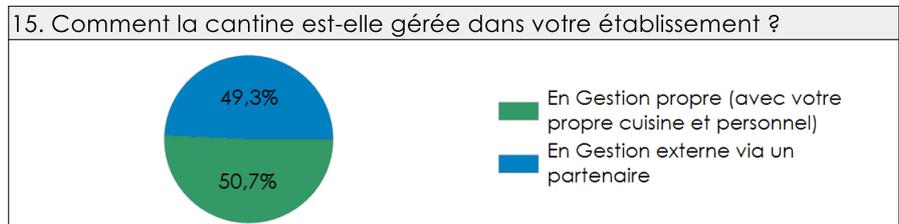
- ✓ Près de 80% propose un potage tous les jours.
- ✓ 65% propose un repas chaud complet tous les jours.
- ✓ 50% propose plusieurs repas chauds tous les jours.
- ✓ Près de 80% ne propose jamais de snack
- ✓ 76% ne propose jamais de Salad bar
- ✓ Plus de 50% ne propose jamais de tartines

Les restaurations proposées dans les écoles et les crèches sont principalement les potages et

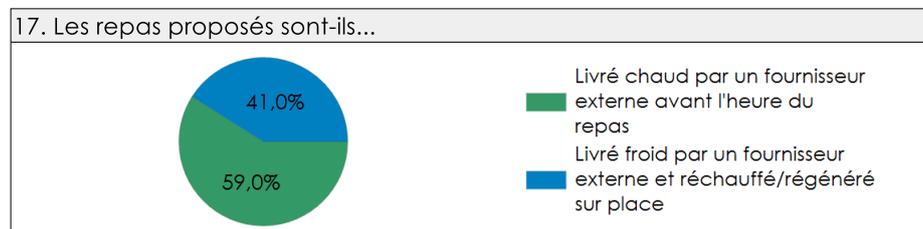
le ou les repas chauds. Ces cantines sont significativement moins nombreuses que les autres à proposer les autres types de restauration testées (tartines, *salad bar*, etc.). Paradoxalement, les hôpitaux sont significativement plus nombreux à proposer des snacks par rapport aux cantines des autres publics-cibles. *Détail repris dans les fiches.*

Gestion et organisation des repas

En ce qui concerne la préparation du repas chaud, la moitié des établissements répondants gèrent eux-même leur cantine, l'autre moitié fait appel à un partenaire externe. Les cantines des écoles sont significativement plus nombreuses que les autres cantines à faire appel à un prestataires externes (74%) (résultat sur-représenté en raison de la participation des écoles et crèches communales).



Dans 6 cas sur 10, le repas est livré chaud par un fournisseur externe avant l'heure du repas et dans 4 cas sur 10, il est livré froid par un fournisseur et régénéré sur place. Bien entendu, ce résultat est fortement corrélé au fait que ce soient principalement des



crèches et des écoles qui composent l'échantillon. De plus, il s'agit principalement d'écoles communales. On le verra dans le volet 3, les écoles communales suivent les décisions des communes qui émettent des appels d'offre pour choisir un prestataire externe.

Globalement, dans la plupart des cas, il s'agit des Cuisines Bruxelloises, Sodexo et TCO.

18. A quel fournisseur externe faites-vous appel ?

Fournisseur	Nb	% obs.	% obs.
Sodexo	15	22,7%	22,7%
TCO	15	22,7%	22,7%
Cuisines Bruxelloises	16	24,2%	24,2%
Compass group	4	6,1%	6,1%
AGAPE	3	4,5%	4,5%
Autre	13	19,7%	19,7%
Total	66	100,0%	

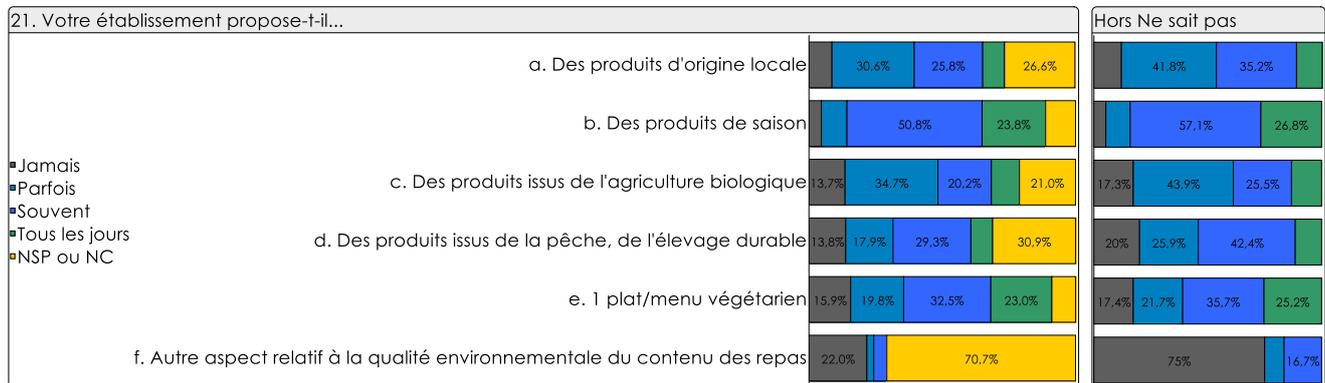
Les contrats pour la fourniture des repas prévoient la plupart du temps, dans 60% des cas (résultat agrégé des « oui »), des clauses relatives aux différents critères de l'alimentation durable : utiliser des produits saisonniers, réduire la quantité de viande et proposer des alternatives végétariennes.

20. Dans vos marchés ou contrats pour la fourniture de repas ou de produits, les termes et clauses prévoyaient-ils des exigences particulières quant aux aspects suivants ?

Aspect	Oui	Non	Ne sait pas
a. L'origine locale des produits /le travail avec des producteurs locaux	36,2%	35,4%	28,3%
b. L'utilisation de produits de saisons	66,9%	13,8%	19,2%
c. L'utilisation de produits bios	46,0%	32,5%	21,4%
d. La lutte contre le gaspillage	52%	24,8%	23,2%
e. La réduction du grammage de viande par plat	43,2%	29,6%	27,2%
f. La proposition d'alternatives végétarienne	60,5%	25,6%	14,0%
g. Autre aspect relatif à la qualité environnementale du contenu des repas	13,2%	34,0%	52,8%

Alimentation durable dans les cantines participantes

Lorsqu'on interroge les établissements sur les fréquences auxquelles les cantines proposent les aliments repris sous le vocable *alimentation durable*, peu de répondant savent précisément ce qui est proposé. Les réponses « parfois » et « souvent » renseignent peu sur la fréquence et



le niveau d'intégration de l'alimentation dans l'offre alimentaire de l'établissement. De plus, il y a une part non négligeable de « ne sait pas », principalement dû au fait que ce sont les directions ou les responsables administratifs qui répondent. Les chef-fes de cuisines sont mieux placés pour répondre à ces questions. Une fois qu'on neutralise les répondants qui ne savent pas répondre (deuxième graphique), c'est principalement les produits saisonniers et les plats végétariens qui sont les éléments les plus souvent renseignés comme étant proposé tous les jours. Cela concerne en moyenne 25% des cantines bruxelloises. Les crèches et les maisons de repos sont significativement plus nombreuses à faire attention aux produits de saisons. Les crèches sont quant à elles significativement moins nombreuses à proposer un plat végétarien tous les jours.

Un tiers des cantines déclare travailler avec des producteurs locaux. Près de la moitié des cantines bruxelloises ne le fait pas.



24. Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, votre établissement...			
	Nb	% obs.	
A travaillé sur les commandes et achat de produit	60	49,2%	49,2%
A réduit la quantité de nourriture servie	46	37,7%	37,7%
A amélioré la qualité gustative des repas	34	27,9%	27,9%
Autres	22	18,0%	18,0%
Ne sait pas	15	12,3%	12,3%
N'autorise plus le self-service/ne fait plus de buffet ouvert	14	11,5%	11,5%
Aucune mesure	12	9,8%	9,8%
Total	122		

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, 1 répondant sur 2 opère en travaillant sur les commandes et les achats de produit, plus d'un tiers en réduisant la quantité de nourriture servie et un quart en améliorant la qualité gustative des repas.

Une large majorité de cantines participantes (57%) semble avoir déjà développé une alimentation plus respectueuse de l'environnement et de la santé. Notons que 21% ne sait pas répondre à cette question. Cela veut dire que la politique alimentaire n'est pas connue de tous les acteurs, ce n'est pas un élément central lorsqu'on évoque l'alimentation avec ces cantines-là.

25. A l'avenir, votre établissement souhaite-t-il développer l'offre de restauration afin que les bénéficiaires aient accès à une alimentation plus respectueuse de l'environnement et de la santé ?			
	Nb	% cit.	
Oui, nous agissons déjà en ce sens	69	57,5%	
Oui, nous allons agir en ce sens	9	7,5%	
Oui, mais nous ne savons pas comment nous y prendre	3	2,5%	
Oui, mais nous manquons de ressources ou d'infrastructures pour ce faire	9	7,5%	
Non, nous ne le souhaitons pas	4	3,3%	
Ne sait pas	26	21,7%	
Total	120	100,0%	

Lorsqu'ils évoquent les obstacles rencontrés pour atteindre une alimentation plus durable¹⁶, les répondants pointent le fait que le fonctionnement leur est souvent imposé et qu'il n'ont pas de réel pouvoir de décision, le décret gratuité qui les empêchent d'initier des projets (pour les établissements scolaires) ou l'infrastructure ne permettant pas d'installer une cuisine aux normes.

Notoriété et intérêt du label Good Food

Les positions sont fort partagées, une moitié semble intéressée par les propositions d'accompagnement Good Food, l'autre moitié non. Il n'y a pas de relation significative entre ces réponses et le type de public.

28. Cela a-t-il un intérêt pour votre établissement?				
	Oui		Non	
	N	% cit.	N	% cit.
Des formations « cantine Good Food »	67	59,3%	46	40,7%
Un accompagnement sur site par des spécialistes	45	41,3%	64	58,7%
Un helpdesk pour répondre aux questions pratiques	56	51,4%	53	48,6%
Des formations sur l'insertion des critères durables dans les marchés publics	38	35,5%	69	64,5%

Deux tiers des cantines participantes ne connaissent pas bien le label Good Food (score 0, 1 ou 2 sur 5). Cela voudrait dire pour Bruxelles Environnement qu'il faudra optimiser les communications et les stratégies de sensibilisation à la thématique. On n'observe pas non plus de relation significative entre ces réponses et le type de public.

29. Sur une échelle de 0 à 5, à quel point connaissez-vous le Label Good Food ?			
	Nb	% obs.	
0	40	33,9%	
1	18	15,3%	
2	24	20,3%	
3	17	14,4%	
4	12	10,2%	
5	7	5,9%	
Total	118	100,0%	

¹⁶ Réponses aux questions 26. Quels sont les facteurs qui vous empêchent de proposer davantage d'alimentation plus respectueuse de l'environnement et de la santé ? 27. De quoi auriez-vous besoin pour proposer davantage d'alimentation plus respectueuse de l'environnement et de la santé ?

Seuls 5 établissements affirment avoir le label ou être en cours de procédure pour l'obtenir. Il s'agit d'écoles et de crèches. Plus de 90% des cantines participantes n'ont pas le label.

30. Avez-vous reçu le Label Good Food de Bruxelles Environnement ?			
	Nb	% obs.	
Oui, 1 fourchette	1	0,9%	0,9%
Oui, 2 fourchettes	3	2,6%	2,6%
Oui, 3 fourchettes	2	1,7%	1,7%
En cours de procédure	0	0,0%	0,0%
Non	110	94,8%	94,8%
Total	116	100,0%	

31. Sur une échelle de 0 à 5, le Label Good Food représente-t-il un intérêt pour votre établissement ?			
	Nb	% obs.	
0	22	22,2%	22,2%
1	10	10,1%	10,1%
2	21	21,2%	21,2%
3	16	16,2%	16,2%
4	15	15,2%	15,2%
5	15	15,2%	15,2%
Total	99	100,0%	

Comme pour l'année 2018 et malgré la méconnaissance du label, ce dernier semble susciter un certain intérêt pour les établissements participants puisque près de la moitié des répondants alloue une note entre 3 et 5.

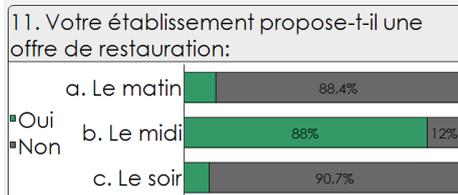
Lorsqu'ils évoquent les avantages et les inconvénients de la mise en place du label Good Food¹⁷, les répondants identifient l'attractivité qu'il représenterait, le caractère exemplaire qui pourrait bénéficier à l'école, la meilleure nourriture, le partage de valeurs communes, la création du lien avec les parents, etc. Par contre ils pointent le manque de moyens humains et financiers de ce genre d'initiative.

¹⁷ Réponses aux questions 32a et 32b en lien avec la Q31.

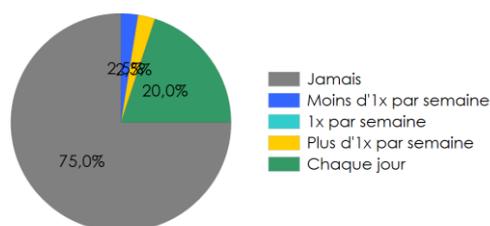
Synthèse : fiches descriptives par publics-cibles¹⁸

LES ETABLISSEMENTS SCOLAIRES (N=50)

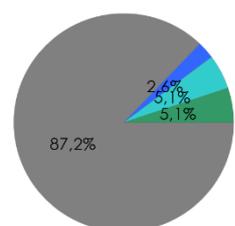
Les écoles servent principalement **des repas à midi**. Plus de $\frac{3}{4}$ **propose de la soupe**. Les repas chauds sont servis dans plus de la moitié des établissements scolaires participants. En moyenne, plus de **87% ne propose pas de snack** ou de sandwiches.



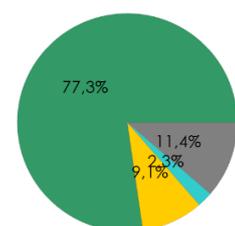
a. Sandwiches/tartines



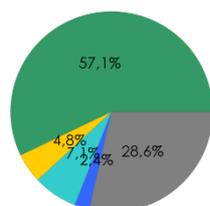
b. Snack



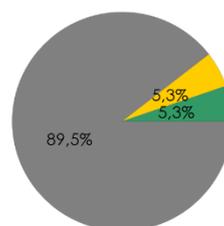
c. Potages



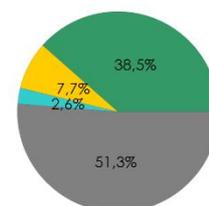
e. Repas complet chaud (1 seul choix)



d. Salad bar



f. Repas complet chaud (plusieurs choix)



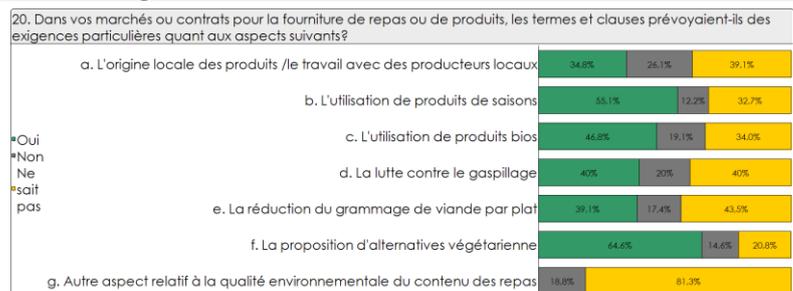
$\frac{3}{4}$ des cantines scolaires participantes sont gérées par un **prestataire externe**

15. Comment la cantine est-elle gérée dans votre établissement ?



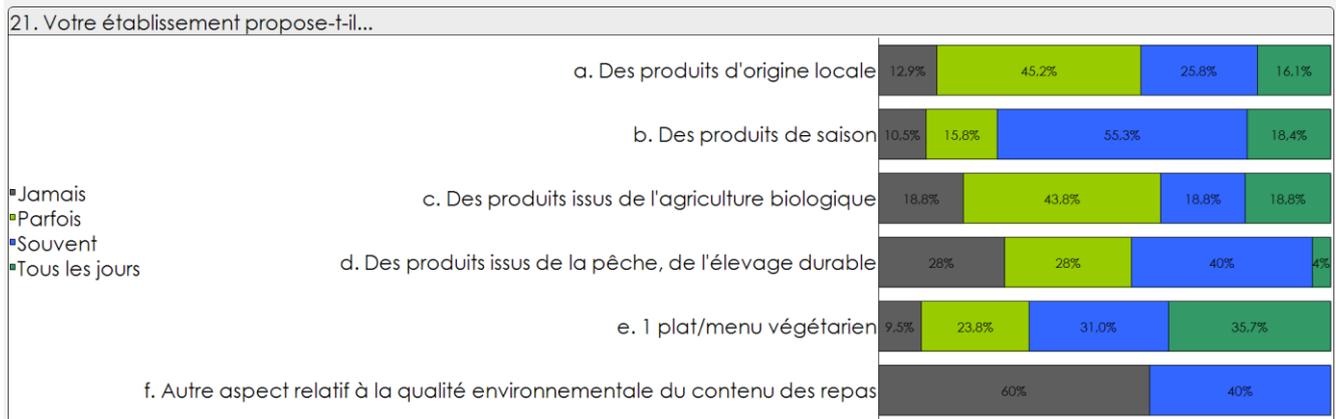
Les **menus** proposés semblent correspondre largement aux **critères de l'alimentation durable**.

L'**altérative végétarienne** et l'utilisation de **produits de saison** sont des exigences souvent rencontrées par les écoles participantes avec les fournisseurs. La plupart des répondants **ont une connaissance partiel** (« Ne sait pas ») sur les choix en matière d'offre alimentaire.

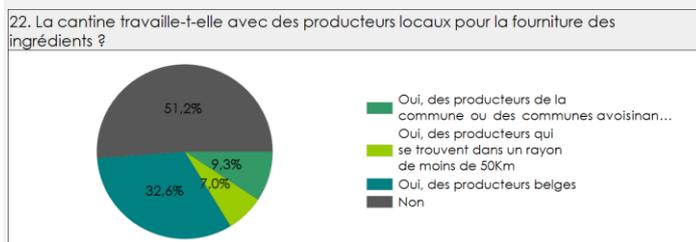


¹⁸ Les résultats pour les sous-échantillons non représentatifs de la population des écoles et des crèches sont commentés parce que leur effectif est supérieur à 30. En dessous de ce nombre, les tendances statistiques ne peuvent pas être dégagées. Les autres résultats sont seulement présentés.

Parmi les composants de l'alimentation durable, le **menu végétarien** est proposé dans 1/3 des cantines scolaires. Le **bio**, le **local** et de **saison** serait proposés dans **2 cantines sur 5**.



La **moitié des cantines scolaires** travaillent d'une manière ou d'une autre avec des **producteurs belges**



Actions mises en œuvre pour lutter **contre le gaspillage alimentaire**

24. Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, votre établissement...

Action	Nb	% obs.
A réduit la quantité de nourriture servie	18	37,5%
N'autorise plus le self-service/ne fait plus de buffet ouvert	6	12,5%
A travaillé sur les commandes et achat de produit	14	29,2%
A amélioré la qualité gustative des repas	11	22,9%
Aucune mesure	7	14,6%
Ne sait pas	10	20,8%
Autres	9	18,8%
Total	48	

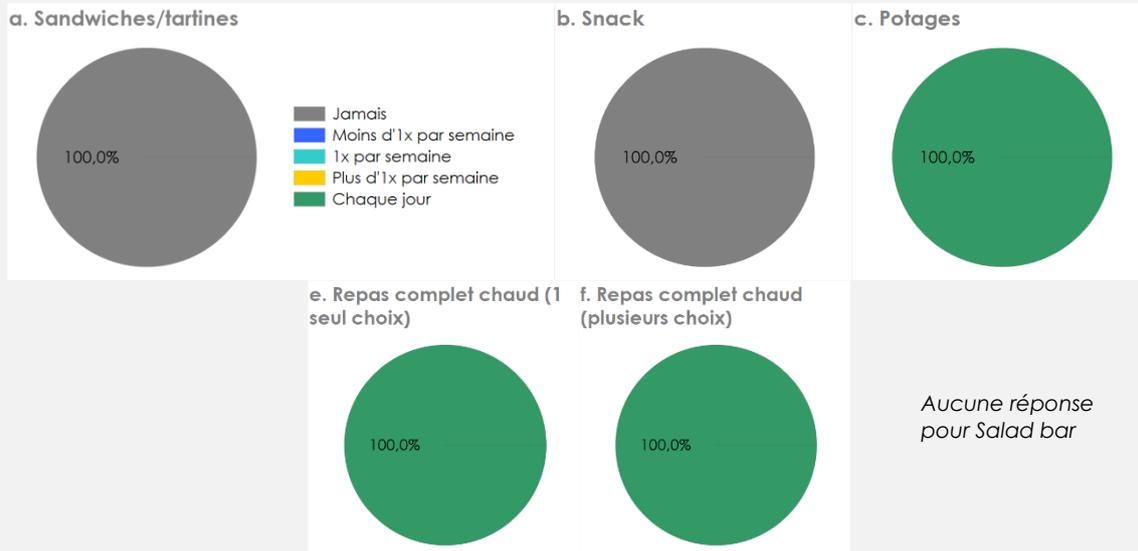
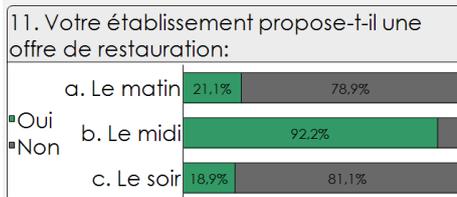
40% des écoles sont intéressées par le label Good food. 1/3 n'y est pas du tout intéressé.

31. Sur une échelle de 0 à 5, le Label Good Food représente-t-il un intérêt pour votre établissement ?

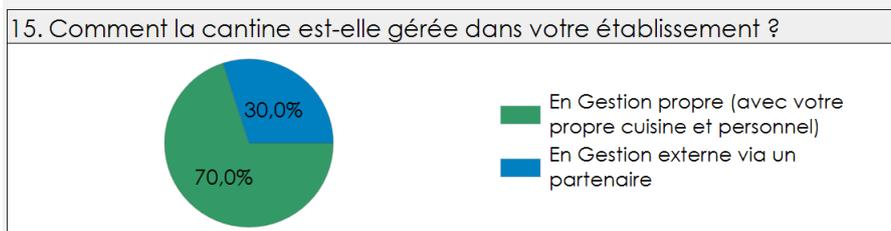
Note	Nb	% obs.
0	11	29,7%
1	3	8,1%
2	7	18,9%
3	5	13,5%
4	6	16,2%
5	5	13,5%
Total	37	100,0%

LES CRECHES

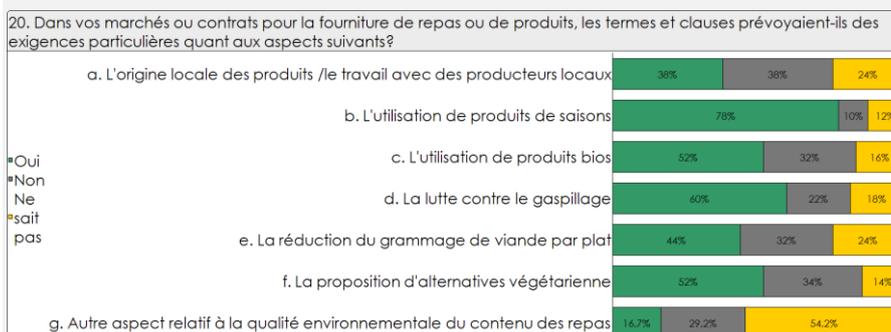
Les crèches servent principalement **des repas à midi**. Elles proposent **uniquement 3 types de restaurations** des potages, un ou des repas complets.



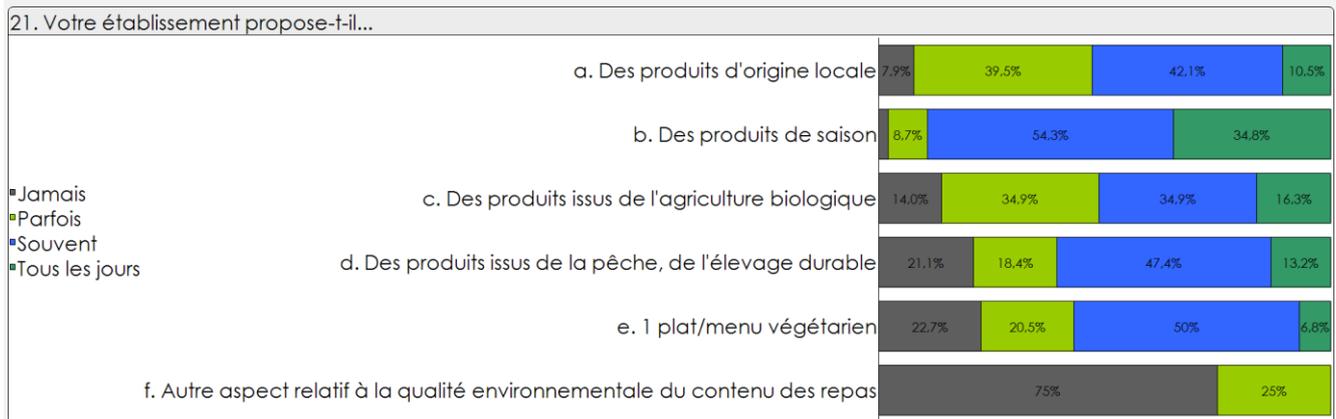
70% des cantines de crèches participantes **gèrent elles-mêmes leurs cantines**. Moins d'un tiers fait appel à un prestataire externe.



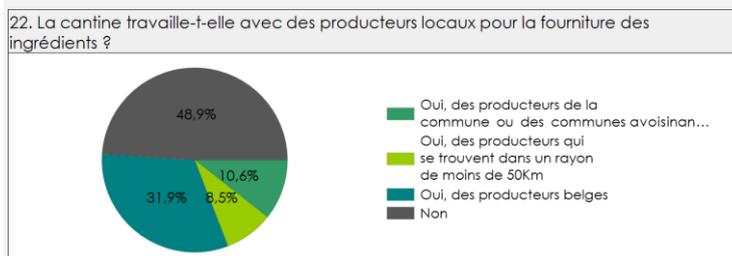
L'utilisation de **produits de saison** est une exigence qui est très souvent rencontrées par les crèches participantes avec les fournisseurs. La plupart des répondants **ont une connaissance partiel** (« Ne sait pas ») sur les choix en matière d'offre alimentaire.



Parmi les composants de l'alimentation durable, seuls **les produits de saison** sont proposés **tous les jours** dans **1/3** des cantines des crèches.



La **moitié des cantines des crèches** participantes travaillent d'une manière ou d'une autre avec des **producteurs belges**



Actions mises en œuvre pour lutter **contre le gaspillage alimentaire**

24. Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, votre établissement...

Action	Nb	% obs.
A réduit la quantité de nourriture servie	20	44,4%
N'autorise plus le self-service/ne fait plus de buffet ouvert	2	4,4%
A travaillé sur les commandes et achat de produit	28	62,2%
A amélioré la qualité gustative des repas	10	22,2%
Aucune mesure	3	6,7%
Ne sait pas	3	6,7%
Autres	8	17,8%
Total	45	

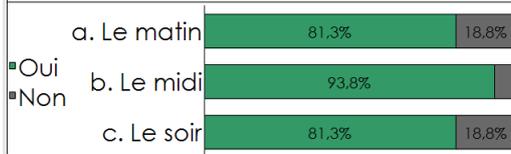
La **moitié des cantines des crèches** semblent intéressées, l'autre moitié non.

31. Sur une échelle de 0 à 5, le Label Good Food représente-t-il un intérêt pour votre établissement ?

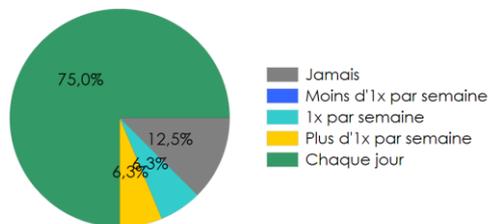
Note	Nb	% obs.
0	8	21,1%
1	4	10,5%
2	8	21,1%
3	8	21,1%
4	5	13,2%
5	5	13,2%
Total	38	100,0%

LES MAISONS DE REPOS ET HOPITAUX

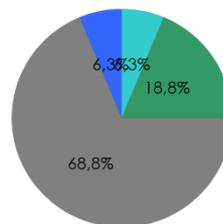
11. Votre établissement propose-t-il une offre de restauration:



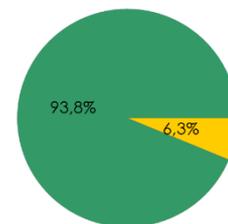
a. Sandwiches/tartines



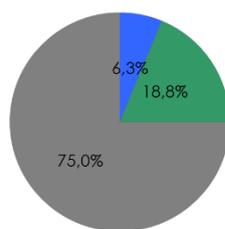
b. Snack



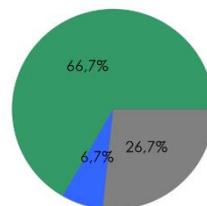
c. Potages



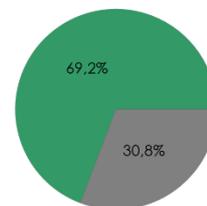
d. Salad bar



f. Repas complet chaud (plusieurs choix)



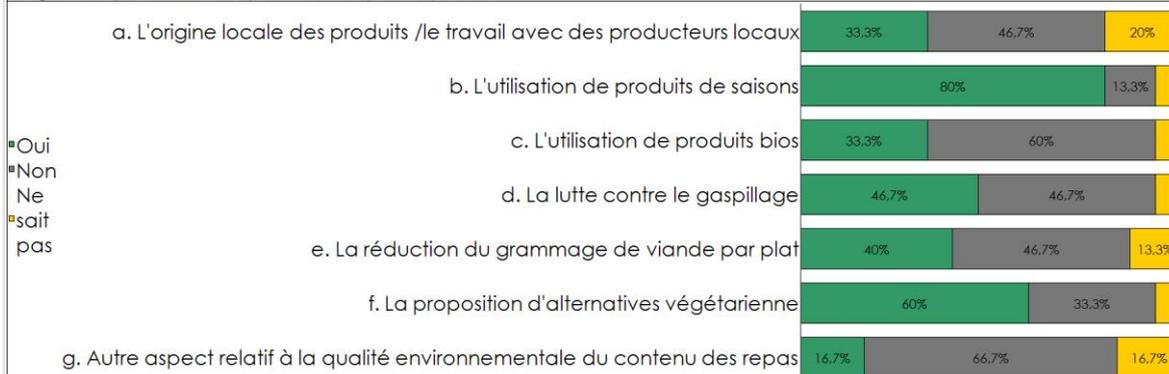
e. Repas complet chaud (1 seul choix)

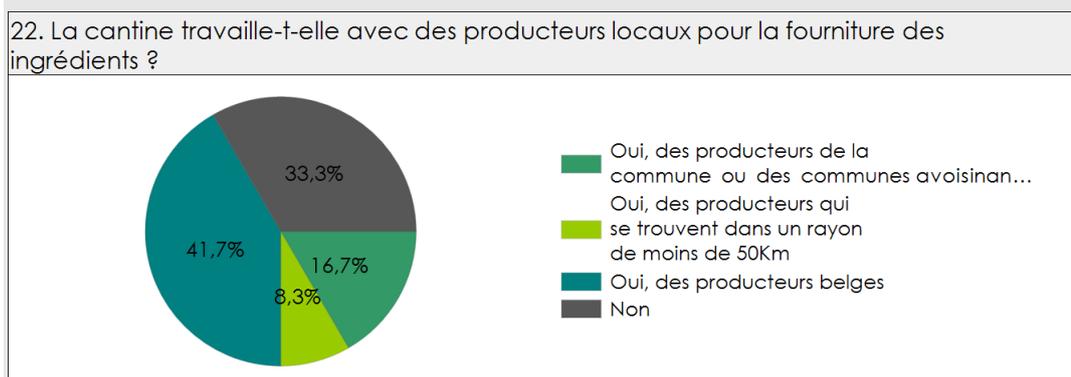
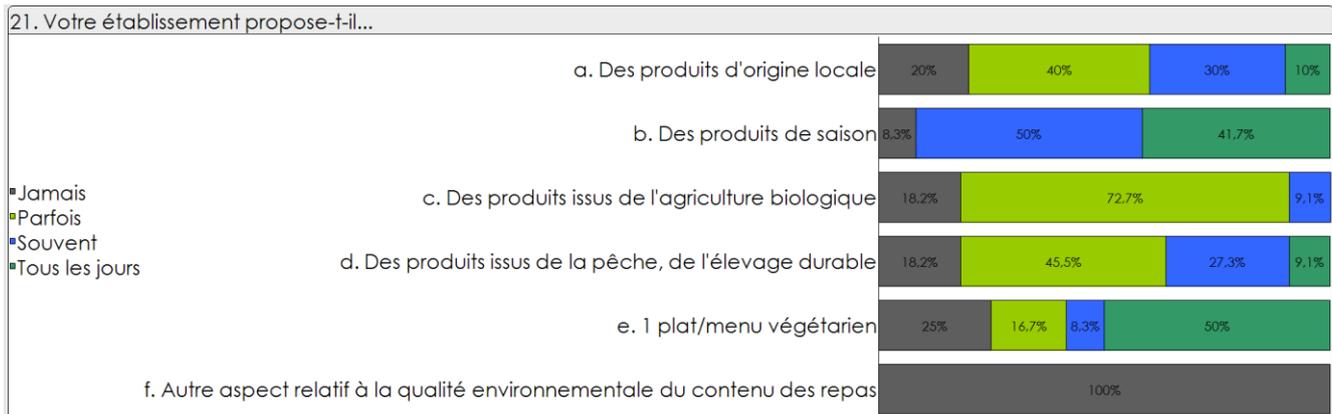


15. Comment la cantine est-elle gérée dans votre établissement ?



20. Dans vos marchés ou contrats pour la fourniture de repas ou de produits, les termes et clauses prévoient-ils des exigences particulières quant aux aspects suivants?





24. Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, votre établissement...

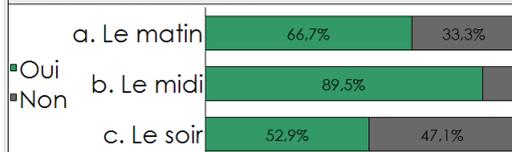
Action	Nb	% obs.
A réduit la quantité de nourriture servie	3	25,0%
N'autorise plus le self-service/ne fait plus de buffet ouvert	2	16,7%
A travaillé sur les commandes et achat de produit	12	100,0%
A amélioré la qualité gustative des repas	10	83,3%
Autres	1	8,3%
Total	12	

31. Sur une échelle de 0 à 5, le Label Good Food représente-t-il un intérêt pour votre établissement ?

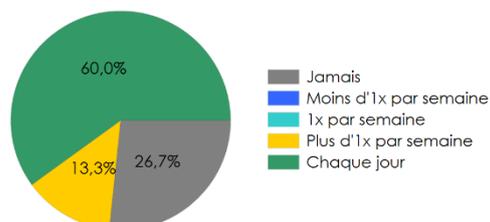
Échelle	Nb	% obs.
0	1	10,0%
1	0	0,0%
2	2	20,0%
3	0	0,0%
4	3	30,0%
5	4	40,0%
Total	10	100,0%

LES AUTRES CANTINES COLLECTIVES

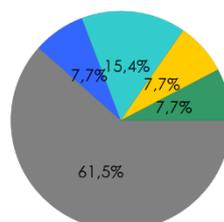
11. Votre établissement propose-t-il une offre de restauration:



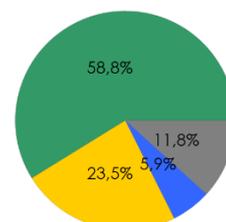
a. Sandwiches/tartines



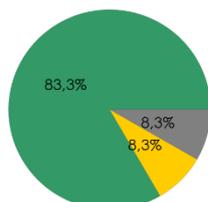
b. Snack



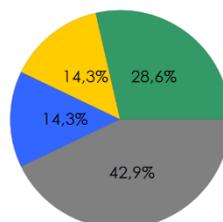
c. Potages



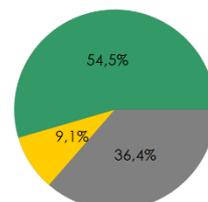
e. Repas complet chaud (1 seul choix)



d. Salad bar



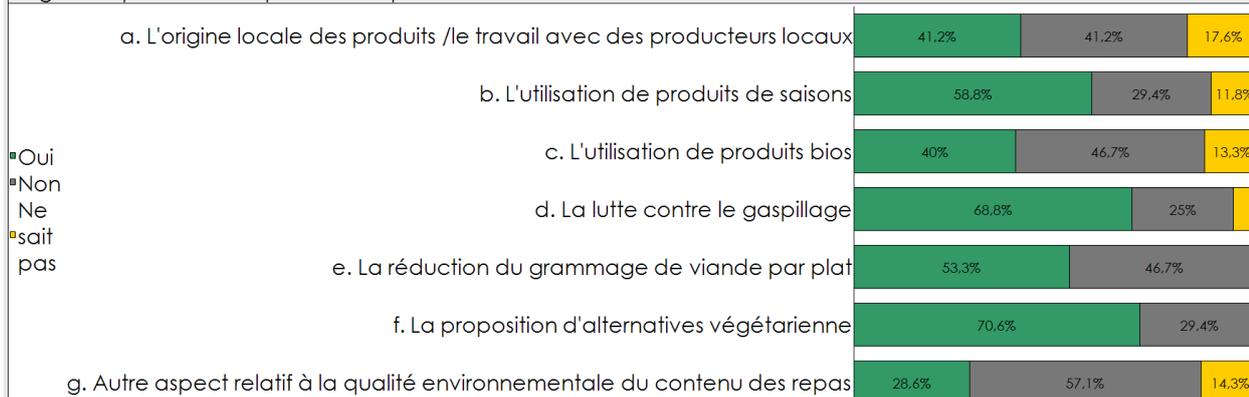
f. Repas complet chaud (plusieurs choix)

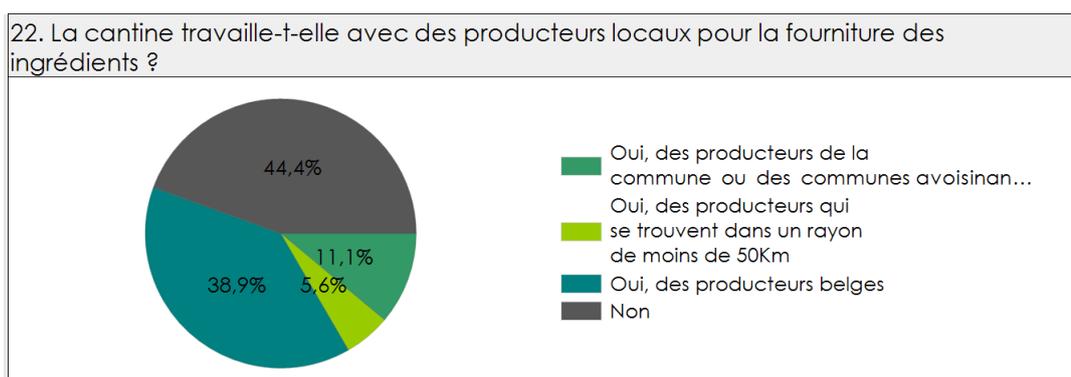
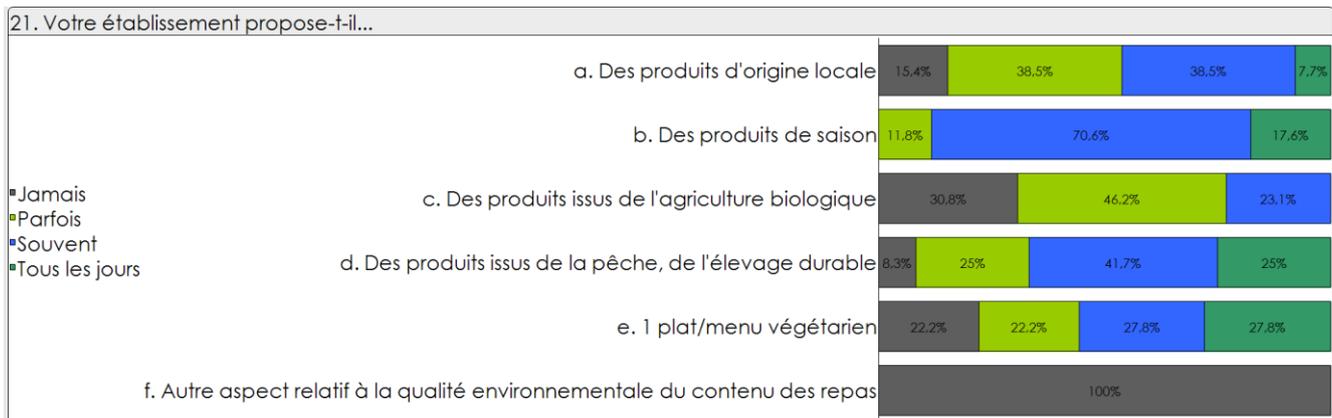


15. Comment la cantine est-elle gérée dans votre établissement ?



20. Dans vos marchés ou contrats pour la fourniture de repas ou de produits, les termes et clauses prévoyaient-ils des exigences particulières quant aux aspects suivants?





24. Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, votre établissement...

Mesure	Nb	% obs.
A réduit la quantité de nourriture servie	5	29,4%
N'autorise plus le self-service/ne fait plus de buffet ouvert	4	23,5%
A travaillé sur les commandes et achat de produit	6	35,3%
A amélioré la qualité gustative des repas	3	17,6%
Aucune mesure	2	11,8%
Ne sait pas	2	11,8%
Autres	4	23,5%
Total	17	

31. Sur une échelle de 0 à 5, le Label Good Food représente-t-il un intérêt pour votre établissement ?

Note	Nb	% obs.
0	3	18,8%
1	4	25,0%
2	4	25,0%
3	3	18,8%
4	1	6,3%
5	1	6,3%
Total	16	100,0%

Volet 3 Enquête qualitative

Comme présenté dans son offre, parallèlement au développement du sondage quantitatif développé au volet 2, Sonecom propose de mener 10 entretiens lors d'un dernier volet qualitatif. Ceux-ci permettront **d'approfondir les questions liées aux freins et leviers à mettre en place des actions favorisant l'alimentation durable spécifique aux écoles**. Ils permettront également de mieux comprendre les facteurs organisationnels, administratifs, socioculturels et humains dans lesquels se trouvent les perspectives d'évolution de l'alimentation scolaire. Ces entretiens, d'une durée d'environ 30 minutes, sont menés par des chargées de missions de Sonecom.

Le principe scientifique qui sous-tend l'approche qualitative est celui de la saturation. Ce principe se définit par la suffisance des données recueillies : les entretiens supplémentaires n'apporteraient pas d'informations nouvelles ; on peut dès lors se permettre de généraliser les résultats et enseignements. La réalisation de 10 entretiens est insuffisante pour répondre à ce principe. Dès lors, il est impossible à Sonecom de généraliser les résultats. Les informations et conclusions ci-après sont donc partielles et ne revêtent pas toutes la diversité des réalités scolaires.

1. Guide d'entretien

Voir document « *Etat des lieux cantines - Guide d'entretien* »

2. Matrice théorique

1^e critère : Niveau d'intégration de l'alimentation durable dans l'école

2^e critère : Le réseau d'enseignement

- Communal
- Libre
- Communautaire

3^e critère : Niveau d'enseignement

- Maternel
- Primaire
- Secondaire

Matrice théorique

Critère 1	Critère 2	Critère 3	Profil	Obtenu
Pas d'alimentation durable	Communal	Maternel	Profil 1	V
	Libre	Primaire	Profil 2	X
	FWB	Secondaire	Profil 3	X
	Com. flamande	Maternel	Profil 4	X
Alimentation durable	Communal	Primaire	Profil 5	V
	Communal	Secondaire	Profil 6	X
	Libre	Maternel	Profil 7	X
	Libre	Secondaire	Profil 8	X
	FWB	Maternel	Profil 9	X
	Com. flamande	Primaire	Profil 10	X

Nous avons comparé la BD reçue de l'AFSCA avec l'enquête réalisée auprès des écoles en 2018 (réponses au questionnaire) afin d'associer des informations nécessaires pour le respect de la matrice de sélection. Ainsi, nous avons associé, le niveau, le réseau et la langue pour 51 écoles ayant une cantine.

Ces 51 écoles ont été contactés pour un entretien d'environ trente minutes. Parmi celles-ci, 9 ont accepté de répondre et l'entretien a déjà été réalisé. Voici les profils des écoles qui ont été interviewées :

3. Matrice effective – Profils interviewés

Profil des écoles	Fondamentale	Secondaire
Communale	4 entretiens FR	
Libre	2 entretiens FR	3 entretiens FR
Communautaire		1 entretien FR

4. Éléments d'analyse

Pratiques et représentation

ORGANISATION DE LA CANTINE

Plusieurs modèles d'organisation se côtoient au travers des écoles bruxelloises. La gestion d'une cantine varie selon le niveau d'enseignement. Les écoles fondamentales soit font appel à un fournisseur soit profitent de la cantine d'une école secondaire attachée. Les écoles secondaires ont des snacks et une petite restauration, parfois même seul sans diner chaud.

Les cantines des écoles fondamentales communales sont régies selon un modèle centralisé : C'est le PO, à savoir la commune, qui prend les décisions du choix de fournisseur et établit le cahier des charges. Ces décisions sont alors prises pour l'ensemble des écoles communales. Ces établissements ont recours à des fournisseurs externes. Ce constat issu des entretiens confirme les résultats de l'étude quantitative de 2018 : Les écoles du niveau fondamental font davantage appel, dans 9 cas sur 10, à un fournisseur externe¹⁹.

« Ce sont les repas Sodexho, ça, c'est imposé par la commune parce que je suis une école communale. (...) Tout se passe au niveau de notre commune, donc au PO communal. Nous en tant que directeur d'école, nous n'avons absolument aucun pouvoir de décision ».

Le personnel d'entretien intervient souvent dans le processus de préparation. S'il s'agit d'une liaison froide, il est chargé de réchauffer les plats et de les servir aux enfants.

L'organisation de la cantine varie davantage au sein des établissements secondaires : certains font appel à un fournisseur externe, d'autre ont une cuisine en interne. Le pouvoir de décision quant à l'organisation de la cantine dans les écoles secondaires est entre les mains des directions et ses services d'économat en concertation avec les cheffes cuisine, lorsqu'il y en a une.

Une des écoles secondaires interviewée gère toute la cantine en interne, de la commande des produits au service dans les assiettes en passant par l'élaboration du menu et la

¹⁹ Voir rapport 2018

préparation des repas. C'est une école multi-niveaux, qui intègre également le maternelle et le primaire. Il s'agit d'une école officielle. Il s'avère que les quantités sont très importantes : environ 500 repas chauds et 200 sandwiches. Le processus est bien rôdé, chacun sait ce qu'il a à faire et où acheter les produits. Cette école a développé des trucs et astuces afin de rester dans un budget restreint et pratiquer des prix très démocratiques : 2,5€ pour un repas complet (potage, plat et dessert) et 1,5€ pour les sandwiches.

« On a une cheffe cuisine et sept personne en cuisine en aide cuisinière et commis de salle (...). Quand les commandes sont préparées, elle [la cheffe cuisine] me les rend, moi je fais les bons de commande et j'envoie à nos fournisseurs. Comme ça, eux sont très content car on a des commandes assez conséquentes ».

D'autres écoles secondaire font appel à un fournisseur externe pour gérer la cuisine en interne. C'est le cas de cette école qui distribue des repas à tous ces élèves :

"C'est Sodexo qui gère la cuisine en interne"

Alors que les écoles fondamentales semblent proposer uniquement des diners chauds aux élèves, les écoles secondaires proposent également voire uniquement de la petite restauration.

Les écoles secondaires notent toutefois que dès que les élèves peuvent sortir de l'établissement sur le temps de midi, ils prennent cette opportunité et ne mangent dès lors plus à la cantine.

Il y a un cas exceptionnel, d'une école secondaire qui se charge de toute l'alimentation des élèves : ceux-ci ne peuvent apporter leur propre nourriture, la collation et le repas de midi sont fourni par l'école.

« Nous, ils ne peuvent pas apporter de chez eux, sauf pour ceux qui sont allergiques ou quoi et qui ne peuvent pas manger ce qu'il y a au menu. Mais sinon ils prennent d'ici, ou des sandwichs ou alors du repas chaud »

Le choix des fournisseurs est varié. Ont été citées les sociétés Sodexo, Les Cuisine Bruxelloise, TCO

REGLES ENCADRANT LES COLLATIONS ET LE DINER TARTINE

Ce sont les écoles, via leur direction qui formulent les règles quant à l'organisation (lieux, horaires, etc.) et le contenu des collations et du dîner tartine. Comme pour l'organisation de la cantine, celles-ci sont bien différentes selon le niveau d'enseignement.

Les écoles fondamentales édictent des règles plus strictes encadrant l'alimentation des élèves. Par exemple, il est interdit de consommer des sodas, des collations trop sucrées, des chips, etc. ou oblige un certain type de collation tels des fruits, yaourt ou biscuits secs. Cet enseignement fait écho aux résultat de l'étude sur l'alimentation scolaire menée en 2018 qui présentait qu'en ce qui concerne les collations, près de 9 écoles du maternel et du primaire sur 10 émettent des recommandations ou des obligations. Certaines écoles interdisent même d'amener des collations.

« A partir de l'année prochaine toute l'école sera effectivement sans collation le matin mais tout le monde a la possibilité que ce soit pour maternelle ou primaire de boire un petit peu de soupe à la récréation du matin ».

Ces mêmes règles encadrent alors le dîner tartine qui ne fait pas l'objet de recommandations ou de consignes particulières en plus de celles énoncées pour la collation. Les mêmes règles

s'appliquent aussi bien au contenu de la collation que le contenu de la boîte à tartine.

Dans les écoles secondaires, peu émettent de telles règles, exception faite de certain cas, tel l'école qui s'occupe de fournir à ses élèves toute l'alimentation nécessaire. En 2018 déjà, l'étude sur l'alimentation dans les écoles le démontrait : dans le secondaire, 70% des écoles ne formulent aucune consigne. Seules 2 sur 10 recommandent des fruits frais ou secs, des légumes et fruits de saison, ainsi qu'éviter les garnitures sucrées. Ce n'est une obligation que pour moins d'1 établissement sur 10.

REPRESENTATIONS : CONCEPT D'ALIMENTATION DURABLE PEU EVOCATEUR

Les écoles sont davantage attachées aux critères « sain » et de lutte contre le gaspillage qu'au concept de durabilité. Lorsque les établissements édictent des règles pour encadrer l'alimentation de leurs élèves ou ont des exigences vis-à-vis de leurs fournisseurs pour la cantine, c'est davantage une volonté de fournir aux élèves une alimentation saine, équilibrée et variée et de qualité.

« Au niveau fruits et tout ça, c'est l'établissement qui veut aller donner une alimentation un peu plus saine ».

Certaines écoles ont un projet écologique qui inclut une réflexion sur l'alimentation. Mais même ces établissements n'utilisent pas le champ lexical de la « durabilité ». Les interlocuteurs utilisent davantage les vocables liés à l'écologie et à l'environnement. Même ceux qui ont reçu le label Good Food de Bruxelles Environnement ne parlent pas de durabilité et n'y sont pas forcément attachés.

« Depuis 1 an ou 2 on fait avec la diététicienne le projet Good Food et on a 2 étoiles par rapport à tout ça. Donc on a une qualité de service qui est assez importante quand même et qui nous a permis de pouvoir dire que tout en restant une cantine scolaire, la qualité est largement suffisante pour les enfants. (...). C'est plus une motivation communale. Personnellement, je n'ai pas besoin d'un label pour pouvoir dire « ça va ou ça va pas ».

En 2018 déjà, nous écrivions ceci :

"Au vu de nos observations, le constat est sans appel. Les acteurs du champ scolaire, dans leur grande majorité, ne connaissent pas la notion d'alimentation durable ou n'appréhendent qu'une partie limitée de son sens. (...). Il faut en tirer comme conséquence que le concept d'alimentation durable souffre d'un déficit d'intelligibilité et ne peut donc, à court terme, être mobilisé tel quel pour une action visant à transformer les comportements".

PRATIQUES D'ALIMENTATION DURABLE : LES ECOLES FONDAMENTALES, TERREAU FERTILE A LA GOOD FOOD

Il y a une grande différence entre les écoles du secondaire et du fondamentale. Les écoles fondamentales ont davantage une approche globale : elles vont édicter des règles pour la boîte à tartine, la collation et faire attention à l'offre de la cantine. Les écoles fondamentales mettent également en place des actions collectives telle la distribution de la soupe.

Certaines des écoles interviewées ont élaboré un projet lié à l'environnement. Par exemple, une des écoles maternelle communale fourni gourde et boîte à tartine réutilisable, a mis en place des projets « verts » tels un espace potager et un composte. Pour ces actions, l'établissement a reçu le label ECO.

Une autre des écoles communales a reçu le label Good Food avec deux fourchettes : la commune a émis des exigences dans le contrat avec les fournisseurs avec, notamment, chaque jour une proposition végétarienne. La direction de l'école a complété cette volonté avec des règles strictes visant la boîte à tartine et a interdit les collations au profit d'une distribution de soupe.

Dans le secondaire, il n'y a que très peu voire pas du tout de règle sur l'alimentation. Il y a également moins d'exigences concernant la cantine. La plupart fournissent un repas chaud par jour et une offre de petite restauration – sandwiches et pâtes sont les plus courants.

Les propositions de repas végétarien dépendent d'une école à l'autre. Certaines n'offrent cette possibilité qu'une fois par semaine ou une fois par mois. D'autres en proposent tous les jours.

« On fait une fois par mois un menu végétarien et c'est le jour où on a le plus de pertes ».

« On a du végétarien déjà, de la viande normale et du Halal aussi, potage et sandwiches (...). C'est juste la viande qui change. (...) Là c'est les burgers végétariens, des nuggets végétariens. Je varie tous les jours pour que ce ne soit pas toujours la même chose ».

Il y a une exception pour le niveau secondaire. Une école fournit toute l'alimentation nécessaire à ces élèves. Pour la collation, ils ont une volonté que celle-ci soit la plus saine possible.

« Et donc on essaye depuis 2 ans de donner un maximum de fruits aux élèves. Au niveau des secondaires ils ont 3x semaine des fruits, avec de l'eau et 2x un biscuit, avec de l'eau aussi ».

Dans tous les cas, pour tous les niveaux, il y a une attention particulière accordée au gaspillage dans la préparation des repas. Les écoles qui fonctionnent sur réservation n'observent pas beaucoup de gaspillage. Les quantités sont relativement adéquates. La difficulté réside lorsque des enfants sont malades ou sont absents. Il y a parfois des manques de communication quant à la sortie scolaire ou certains événements qui pourraient avoir une influence sur le nombre d'élève mangeant à la cantine.

« Le problème ce que chaque fois, quand il y a le nombre. Quand il y a des absents au niveau des élèves, on ne sait pas ».

« Non, sauf si on ne me prévient pas du nombre de repas ou s'il y a une sortie qu'on me dit pas ».

Toutefois, ces difficultés ne sont pas sans solutions. Les écoles ont la possibilité de décommander des repas aux fournisseurs jusqu'à quelques jours avant. Dans le cas de cuisines internes, les surplus d'ingrédients sont congelés et réutilisés dans les préparations ultérieures.

« On commande pour 1 mois. (...). Et on fait des réajustements par téléphone minimum deux jours à l'avance ».

« Et aussi quand il reste de la viande, la cheffe cuisine la mixe dans le hachoir, parce que c'est toujours de la viande fraîche, on achète jamais de la viande congelée, elle la cuit, pour ne pas avoir de perte, elle la mixe, elle la met au congélateur et deux fois par mois, on a soit une bolo, soit une lasagne ».

« S'il me reste des légumes, le lendemain ils sont dans la soupe. La viande qui reste et qui est cuite et qui n'est pas entamé, je laisse refroidir et je mets au surgélateur. Je réutilise dans des sauces. J'essaie de faire juste mais on ne sait pas toujours prévoir ».

Freins et leviers

L'alimentation durable ne se limite pas au dîner chaud mais relève d'une éducation globale intégrant les diverses dimensions du développement des élèves tout autant que les différents aspects et applications de la durabilité. Les freins et les leviers sont les deux faces d'une même pièce. Ainsi, les aspects ci-après peuvent jouer aussi bien un rôle de levier lorsqu'ils sont présent ou être un frein par leur absence.

LES ACTEURS CLES

Dans le cadre d'une cantine fonctionnant avec des fournisseurs externes, le pouvoir organisateur des écoles, est un levier déterminant dans la mise en place d'une offre de repas plus durable à la cantine. Puisqu'il est le gestionnaire des contrats avec les fournisseurs, lui seul à la main mise sur les exigences en matières de durabilité dans le contenu des menus. Dans le contexte communal, ce levier est d'autant plus important que, généralement, le choix du fournisseur et les clauses du contrat sont les mêmes pour l'ensemble des écoles. Toutefois, cette prérogative du PO communal ne signifie pas pour autant que l'alimentation durable est entrée dans toutes les écoles. En effet, on a pu constater que deux écoles communales interviewées, même commune, même fournisseur, l'une a obtenu le label Good Food 2 fourchettes et l'autre n'a pas le label.

La direction et l'équipe administrative sont également deux acteurs essentiels dans l'organisation des cantines, surtout lorsque celle-ci se gère en interne et dans les établissements secondaires. Dans le cadre d'une cuisine sur place, l'école choisit ses producteurs et fournisseurs de produits et également les menus. Ce sont aussi les directions, parfois en concertation avec les équipes éducatives qui cadrent le contenu alimentaire que les élèves peuvent apporter. Pour aborder l'alimentation au-delà de la gestion de la cantine, ils sont les acteurs à privilégier.

LES MOTIVATIONS D' ACTIONS : PARLER DE SAIN, DE QUALITE, DE GASPILLAGE, DU GOUT ET DES DECHETS

La motivation des établissements et des différents acteurs à s'impliquer peut tenir à différents éléments. Comme évoqué ci-avant, le concept de durabilité est peu prisé par les établissements scolaires. Ceux-ci se réfèrent à d'autres registres d'actions.

La question de l'alimentation saine et des ingrédients de qualité est omniprésente dans les établissements scolaires. Ceux-ci la définissent comme une alimentation équilibrée et utilisant des ingrédients frais.

« Que ce soit sain, bon et que la viande et les légumes soient frais aussi ».

L'un des premiers éléments, surtout dans les écoles fondamentales, est la question du goût, c'est-à-dire faire découvrir des saveurs et développer le goût des enfants. Pour cela, les écoles obligent souvent les enfants à goûter le repas. Cela permet de passer outre les différences d'éducation, de goûts et des habitudes de la maison. Toutefois, les écoles n'obligent pas à terminer le repas si l'enfant n'aime vraiment pas.

Les écoles, aussi bien fondamentales que secondaires sont très attentives aux questions de gaspillage, aussi bien dans la préparation des repas que pour le contenu des assiettes. Elles développent des trucs et astuces qui permettent de limiter ce fléau. Cette question est une porte d'entrée pertinente pour améliorer la durabilité de l'offre alimentaire des établissements scolaires.

« Généralement quand ils prennent la première fois, on demande de ne pas prendre énormément pour qu'ils puissent finir leur assiette. Et après si on voit que l'enfant a vraiment difficile et que c'est quelque chose qu'il n'aime vraiment pas alors là les éducateurs ne forcent pas non plus jusqu'à aller gaver l'enfant. Mais généralement c'est plus ça, ils doivent terminer puis après ils peuvent aller se resservir ou pas, c'est leur choix à ce moment-là ».

Certaines écoles sont également préoccupées par la gestion des déchets qui peut représenter un coût important pour les écoles. Des règles concernant les contenants sont établies : boîte à tartine et gourde réutilisable obligatoires. Une des écoles fournissait même ce matériel aux enfants.

L'ALIMENTATION EST UN PROJET COLLECTIF

L'amélioration de l'alimentation dans une visée plus durable est d'autant plus efficace que tous les acteurs collaborent dans un projet commun lié à une thématique environnementale. Certaines écoles placent l'environnement au cœur de leur projet. L'alimentation est alors un aspect du projet et l'école émet des règles strictes en ce qui concerne l'alimentation et organise des animations sur la question.

« Nous, on a une approche qui est vraiment à la base. On a une institutrice qui est à mi-temps maternelle qui ne fait que ça, s'occuper de tout ce qui est environnement et bien-être alimentaire ».

Plus l'alimentation sera au cœur d'un projet global soutenu par les différents intervenants scolaires et plus cette thématique sera développée dans toutes ses dimensions et abordée de manière globale.

Un autre exemple est cette école primaire du réseau libre qui fournit en début d'année une gourde et une boîte à tartine aux enfants. Une autre activité organisée est celle du partage de fruit : chaque enfant amène un fruit qui est mis en commun avec tous ceux de la classe. Le professeur découpe et on redistribue.

Ce dernier exemple met en avant la dimension collective de l'alimentation. C'est aussi une éducation à la diversité des aliments et au développement du goût : les enfants ont l'occasion de goûter des fruits qui ne connaissent peut-être pas tout en créant du lien ensemble.

CONTRAT AVEC LES FOURNISSEURS

Beaucoup d'établissements scolaires font appel à des fournisseurs externes pour les repas de la cantine. Il y a donc ici un levier à activer relatif au contrat avec ces-derniers. En effet ; l'étude sur l'alimentation scolaire de 2018 indique que dans 85% des cas, le repas chaud est livré à l'établissement.

Dans certaines situations, le fournisseur est même le responsable de la gestion de la cantine.

« C'est eux (Sodexo) qui s'occupent des menus, c'est eux qui s'occupent des commandes pour la nourriture et voilà. Ça, c'est prévu dans leur contrat avec l'Institut je pense. » « Ils font ça sur place, ils sont sur place. L'école met à disposition une cuisine et un gérant de Sodexo s'occupe de tout ça. Ils ont un gérant et l'école fournit une aide en plus ».

Les écoles apprécient que certains fournisseurs proposent des activités et animations sur le thème de l'alimentation. Comme le dit cet établissement communal :

« Maintenant on profite énormément des ateliers et des différentes animations qui dans le cahier des charges de Sodexo ».

Ce qui est également bénéfique dans le fonctionnement de certains fournisseurs pour éviter le gaspillage, c'est de pouvoir annuler un repas jusqu'à la veille. C'est ainsi que certains contrats entre écoles et fournisseurs prévoient la possibilité d'annuler le repas jusqu'à 9h la veille.

LES ASPECTS FINANCIERS ET D'INFRASTRUCTURES

Présenté par les établissements comme un frein, ceux-ci parlent plutôt de manque de moyens financiers. Ils « décrivent » le Décret gratuité de l'école qui met à mal beaucoup de projet liés à l'alimentation. Sans remettre en cause la gratuité scolaire, c'est un aspect qui vient freiner les projets des écoles en terme d'alimentation durable alors que la contrepartie financière est insuffisante. C'est un frein que rencontre les établissements scolaires qui est à prendre en compte par Bruxelles Environnement dans les actions que ce dernier met/mettra en place pour favoriser une alimentation plus durable.

Par exemple, cette école communale proposait à ses élèves des collations saines qu'il faisait payer une modique sommes aux parents. A présent ils n'ont plus le droit de demander à une participation financière. Ils ont donc arrêté ce service. Ou cette autre école qui organisait des ateliers culinaires avec les enfants, qui coutaient 1€/semaine. Avec le Décret gratuité, l'école n'a plus le droit. Pour compenser, un budget de 2000€/an leur est alloué, mais, avec 11 classes, ce n'est pas suffisant pour maintenir la dynamique « verte ».

Un autre aspect est celui de l'équilibre financier dans la gestion d'une cantine tout en proposant des prix accessibles voire démocratiques aux élèves. L'équilibre financier est une préoccupation des établissements scolaires qui ont une cuisine en interne et organisent la préparation des repas. Ainsi, cela est un frein dans l'amélioration de l'alimentation vers plus de durabilité.

« Le bio, certainement pas parce que comme on a des prix vraiment démocratiques, il fallait juste doubler les montants ».

« Parce qu'il faut savoir qu'on est les moins cher. Quand les vérificateurs viennent et qu'on dit les montants qu'on demande aux élèves, ils sont étonnés. (...). Malgré ces prix-là, on n'est jamais en déficit ».

Concernant l'infrastructure, il est important de prendre en compte les limites qu'elles induisent dans l'organisation de l'école et par conséquent de la cantine. Les repas de la cantine se font parfois en plusieurs services, des salles de classes sont réquisitionnées pour le diner tartine et laisser le réfectoire à ceux qui mangent chaud.

LE POIDS DES HABITUDES OU D'UN ROUAGE BIEN HUILE

Dans le cas de l'école qui organise en interne sa cuisine, il y a un fonctionnement qui roule et qui est reconnu par les pair comme étant un exemple. Il y a peu d'attention à la durabilité, même s'ils font attention au gaspillage, à avoir des produits sains et que, parfois ils font appel à des commerçant locaux. Mais le critère principal est que le processus fonctionne et de tenir les cordons de la bourse. Avoir près de 500 repas à servir + 200 sandwiches, tout en demandant un prix très bas, ça demande une organisation qui ne peut pas être changé du jour au lendemain.

« On est vraiment une cantine scolaire qui fonctionne super bien. D'ailleurs nos collègues de

Bruxelles ils nous prennent souvent en exemple, même pour nos achats. Donc on a beaucoup de repas. Notre préfet, ses collègues sont au courant que notre école fonctionne bien. Donc quand on va en foire, que ce soit Horecatel ou Java, généralement il y a 2-3 comptables et chefs cuisine qui viennent avec nous pour voir un peu comment on fonctionne. Parce qu'il faut savoir qu'on est les moins cher. Quand les vérificateurs viennent et qu'on dit les montants qu'on demande aux élèves, ils sont étonnés On demande 2,5€ pour un potage, un repas et un dessert pour les enfants de secondaire ; 2,25 pour les enfants de la 3^{ème} à la 6^{ème} primaire et 2€ pour les enfants de maternelle. Et le sandwich, c'est une baguette qui fait 37cm et on demande 1,5€. Malgré ces prix-là, on n'est jamais en déficit ».

Cet exemple illustre bien la difficulté de changer les comportements, les choix et les décisions d'un établissement scolaire lorsque celui-ci estime qu'il fonctionne bien et que tout le monde est satisfait de l'organisation, des choix de fournisseurs, et du contenu des assiettes.

CONTEXTE FAMILIAL

Tout le monde n'est pas égal face à l'alimentation. L'environnement familial joue un rôle important dans le façonnage des habitudes alimentaires. Les élèves arrivent donc à l'école avec habitudes différentes et aussi des moyens financiers différents. L'école a un rôle à jouer dans l'éducation à l'alimentation et au niveau de la santé. En effet, les établissements remarquent que les règles, les comportements qu'ils essayent de faire adopter aux enfants reviennent dans les familles. L'enfant est un porte-parole de l'école vers la famille pour changer les habitudes alimentaires. Ainsi, l'interdiction de collations sucrées peuvent avoir un impact aussi sur les collations à domicile.

Inversement, certaines initiatives de l'école ne font pas l'objet d'un accord consensuel parmi tous les parents. Ces derniers vont jusqu'à changer leur enfant d'école lorsque les règles concernant l'alimentation ne conviennent pas à leurs propres conceptions et habitudes.

« Aussi, dans les premières années on a eu des retours de parents qui n'étaient pas contents parce que les habitudes alimentaires que nous donnions aux enfants, saines dérangent profondément les parents. Et on a encore des parents qui de temps en temps il faut bien expliquer que le bonbon au sucre qu'on met dans la boîte, on n'accepte pas ici. Et ça dérange certains parents. Et c'est parfois un des points sur lequel s'appuient les parents pour dire qu'ils décident de changer leur enfant d'école ».

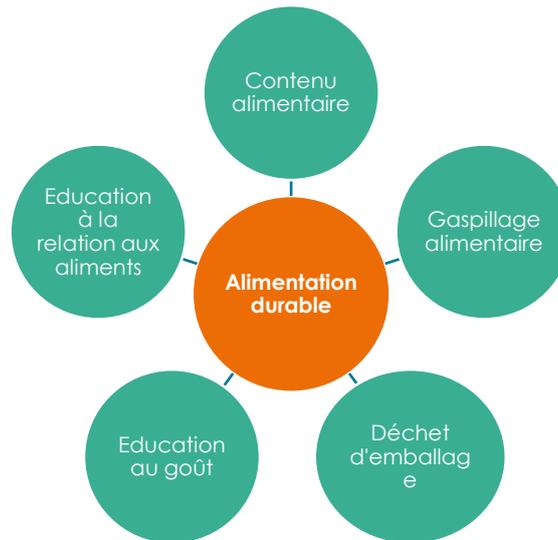
5. Conclusions

L'alimentation durable dans les établissements scolaires revêt un aspect **multidimensionnel** et **multirelationnel**.

Multidimensionnelle L'école a un rôle à jouer aussi bien sur le contenu de l'offre alimentaire (cantine, distributeur, des boîtes à tartines et collation que dans l'éducation au goût et au rapport aux aliments (leur production et leur préparation). Le gaspillage et les déchets sont aussi des dimensions importantes de l'alimentation durable. Il est important que Bruxelles Environnement ne concentre pas son énergie uniquement sur les cantines mais coordonne les différents services pour une approche plus globale de l'alimentation durable dans les écoles. Favoriser l'alimentation durable dans les établissements scolaires ne doit pas se limiter à la cantine. Bruxelles Environnement doit travailler sur l'ensemble des dimensions que recouvre ce projet.

Bruxelles Environnement pourrait utiliser des projets déjà mis en place ou en vue de l'être par

les écoles : les potagers, des actions environnementales, sensibilisation au zéro déchet, etc. Pour cela, les écoles du niveau fondamental sont un terrain fertile pour développer l'approche multidimensionnelle au départ de projets existants.



L'école a aussi plusieurs dimensions. Quand l'établissement veut inclure plus d'alimentation durable, il importe de réfléchir à chacune d'elle pour avoir un développement effectif. L'école ne se limite pas à sa cantine. C'est un lieu multidimensionnel où chaque aspect est imbriqué les uns dans les autres. Pour implémenter un projet, une innovation ou un changement, il est nécessaire de prendre en considération toutes les dimensions de l'école. Concernant l'alimentation durable, il ne s'agit pas seulement de jouer sur le contenu des assiettes mais aussi d'aider à la mise en place de projet, de réaliser des activités pédagogiques autour du goût, des aliments, de leur production et de leur préparation. Il s'agit aussi de permettre un cadre adéquat de relation.

Par exemple, on se lie, on apprend à se connaître et œuvrer ensemble en riant ensemble lors de la préparation d'une recette, en cuisinant ensemble, en mangeant ensemble.



Multirelationnelle L'alimentation durable mobilise une multitude d'acteurs et de relations. Il y a les relations entre les directions et pouvoir organisateur avec les fournisseurs (de produits ou de repas), les relations entre l'équipe éducative et les élèves, entre l'école et les parents et

aussi entre Bruxelles Environnement et les commune, les écoles, la relation entre les élèves et le contenu alimentaire, etc.

L'alimentation durable est un projet collectif. Il s'agit de mobiliser le maximum d'acteurs autour de celui-ci. Il s'agit également de déterminer quels sont les dimensions influencées par quels acteurs, quelles relations. Par exemple, Bruxelles Environnement pourrait contacter chaque commune pour les inciter à inclure des exigences de durabilité dans leur cahier des charges. Une autre piste d'action est de réaliser des animations de sensibilisation à l'alimentation végétarienne, en cuisinant un plat avec les élèves.

En conclusion, il est opportun de prendre du recul par rapport aux critères stricts du label Good Food et de s'inscrire dans le fonctionnement scolaire pour promouvoir l'alimentation durable dans toutes ces dimensions et de manière collective.

Annexe

Données détaillées relatives à la population des publics-cibles

Etablissements scolaires

Etablissements scolaires			
	FR	NL	Total
Ordinaire fondamental maternelle/primaire	343	139	482
Ordinaire secondaire	119	35	154
Spécialisé fondamental maternelle/primaire	40	6	46
Spécialisé secondaire	14	5	19
Total	516	185	701

Source : IBSA 2018-2019

Crèches

Milieux d'accueil de la petite enfance (crèche)			
	ONE ²⁰ (FR)	K&G ²¹ (NL)	Total
Milieu d'accueil subventionnés	269	135	404
Milieux d'accueil non-subventionnés	204	87	291
Milieux d'accueil de la commission européenne	5	0	5
Total	478	222	700

Source : IBSA 2018

Hôpitaux

Hôpitaux			
	Privés	Publics	Total
Hôpitaux généraux	9	5	14
Hôpitaux psychiatriques	9	0	9
Total	18	5	23

Source : IBSA 2018

Maison de repos

Maison de repos	
Maison de repos et de soins (pures)	1
Maison de repos (pures)	32
Maison de repos et maison de repos et de soins (mixtes)	116
Total	149

Source : IBSA 01/01/2019

²⁰ ONE = Office de la Naissance et de l'enfance

²¹ K&G = Kind en Gezin