

# Projet Potage-Collation

Proposer aux publics scolaires des potages bio, 100% végétaux issus de la ceinture bruxelloise, de récupération d'inendus et confectionné par une Entreprise de Travail Adapté !



## En bref

---

- **Commune, couverture géographique** : Forest et Saint-Gilles
- **Sujet** : Alimentation Durable, Emploi, Sensibilisation à l'Environnement, Circuits-courts
- **Objectif(s), nature du projet** :
  - Soutenir les maraîchers et leur permettre d'écouler les surplus de production
  - Encourager le transformateur à travailler en circuit court
  - Offrir aux élèves une nourriture saine, végétale, sans sucre, sans mauvaise graisse et pleine de vitamines, de fibres, de minéraux et d'antioxydants à la récréation de 10h00.
  - Par la création d'une filière rentable, développer l'emploi local et la formation dans des métiers GoodFood
  - À chaque maillon, sensibiliser et faciliter le changement de modèle, pour un réel basculement vers un système alimentaire durable et local
  - Contribuer à consommer sans emballage, le potage-collation étant proposé en containers isothermes, avec robinet pour favoriser l'autonomie des enfants
- **Contexte** : Ce projet a été initié dans le cadre de la stratégie [GOOD FOOD](#).
- **Bénéficiaire(s) direct(s) et indirect(s), profil** :
  - Les élèves des établissements scolaires partenaires ;
  - Les travailleurs en parcours de réinsertion confectionnant les potages ;
  - Les maraîchers disposant d'inendus bio
- **Budget** : 165 000€ répartis entre les deux communes
- **Éventuel(s) subside(s)** : Bruxelles Environnement : 75 000€ par commune soit 150 000€
- **Ressources** : [Méthodologie CDCD Potage-Collation](#)
- **Équipe pilote** : Coordinateurs Climat Forest/ Saint-Gilles / Chargés de mission CDCD, IV et MTMA
- **Partenaire(s) et autre(s) partie(s) prenante(s)** :
  - [APRE Services](#) ;
  - [NoJavel! ASBL](#) ;
  - Collectif Développement des Cantines Durables (CDCD) ;
  - [Influences Végétales](#) (IV)
  - Ma Terre Mon Assiette (MTMA)
  - Établissements scolaires saint-gillois et forestois
- **Période concernée** : 2023-2024

## Processus

---

Le projet Potage-Collation désigne la création **d'une filière de potages bio, 100% végétaux et locaux à destination des publics scolaires**. Construit avec la méthodologie et l'accompagnement des membres du Collectif Développement Cantines Durables (Influences Végétales, GroupeOne, Ma Terre Mon Assiette), cette filière réunit plusieurs acteurs dont APRE Services (Entreprise de Travail Adapté) en charge de la transformation des légumes en potage et NoJavel! ASBL en charge de l'approvisionnement en produits bios (invenus de maraîchers principalement) et de la livraison. Aujourd'hui la filière est en place et cherche à se consolider en intégrant de nouvelles écoles, en diversifiant ses débouchés ou encore les types de soupes/potages/soupes-repas proposés.

Pour en arriver à ce résultat, plusieurs **étapes** ont été nécessaires, notamment :

- La sélection du fabricant (ES ou ETA) via un appel à candidature en 2023 ;
- La recherche et la sélection des écoles forestoises et saint-gilloises participantes ;
- L'achat du matériel pour la fabrication des potages et les livraisons dans les écoles (contenants isothermes, casseroles, gazinières, chariots, spatules, couteaux, bacs inox, thermomètres...etc) ;
- La formation des cuisiniers à la confection de potages et aux normes AFSCA (Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire) ;
- La rencontre des équipes pédagogiques et techniques au sein des écoles pour les normes AFSCA et les pistes de financement du coût du potage ;
- Une phase de soutien opérationnel lors des premières livraisons (réception du potage, distribution aux élèves, nettoyage du matériel restant sur place) ;
- Des ateliers / événements pour les élèves : séances de dégustation et d'explication du projet, de sensibilisation à l'agriculture durable et à l'alimentation saine, de visites chez les maraîchers ;
- À partir du moment où les livraisons se sont stabilisées : monitoring et ajustement des consommations, suivi de l'adhésion dans les écoles ;
- En fin de projet : communication des résultats et soutien à la recherche de nouveaux débouchés pour consolider la filière.

Les clefs du succès du projet :

- Avoir un suivi régulier avec les parties prenantes du projet : la régularité des rencontres a permis de mettre en place une dynamique et un dialogue constructif.
- Travailler avec des experts du sujet maîtrisant les points classiques de difficulté de mise en place de ces filières et disposant d'une expertise solide (CDCD, IV, MTMA, G1).
- Avoir un suivi proactif de la part des communes qui ont avec les écoles communales des liens privilégiés en termes de contacts
- Le travail à deux communes : double capacité d'intervention et force de l'aspect collectif dans les dialogues avec les écoles
- Documentation : en plus de l'expertise du CDCD, nous avons pu avoir accès à un grand nombre de guides, infographies, fardes de conseils, powerpoint préparés...etc.

Les difficultés rencontrées :

- La difficulté pour les écoles à trouver du personnel disponible pour gérer la logistique liée à la distribution de la soupe dans un contexte global de sous-effectifs. Toutefois, avec les conseils et l'expérience du CDCD, des solutions ont pu être mises en place efficacement. À tout problème, une solution !
- La confrontation au décret gratuité : le décret gratuité stipule qu'il n'est pas possible de proposer

## Bonnes pratiques – Spécifier la matière et la commune

une collation **payante** à 10h aux élèves. Il a donc fallu trouver des moyens de faire financer le potage par les budgets des écoles ou les amicales des parents d'élèves afin que les familles n'aient pas à supporter le coût lié au potage.

## Résultat(s) et impact

---

Quelques **chiffres clefs** (avril à décembre 2024) :

- 650 litres de soupes dégustés
- 325 kg de légumes invendus transformés
- + de 200 élèves sensibilisés
- La mise en route d'un atelier de fabrication de potage générant 1,5 ETP
- Une quinzaine de personne formée et impliquée dans le projet : 1 maraîcher, 1 fournisseuse (No Javel), 1 fabricant (Apre Service), 1 livreur (No Javel), 2 référents communaux, 3 personnes du CDCD, 3 enseignants par école.

En fin de projet voici les **objectifs atteints** :

- Une filière qui fait la promotion d'une agriculture durable, locale et des circuits courts,
- Une filière participant à l'insertion professionnelle des personnes qui la font vivre,
- Une filière apportant des aliments sains pour les jeunes saint-gillois-es et forestois-es,
- À termes, des livraisons à vélo-cargo pour encore moins d'impact écologique.

**En définitive, il s'agit d'un projet portant sur l'environnement, la santé, l'inclusion, l'éducation et l'économie locale !**

**Lien(s) :**

- [MaisonEcoHuis](#) ;
- [Alimentation durable Forest](#) ;
- [APRE Services](#) ;
- [NoJavel! ASBL](#) ;
- [Influences Végétales](#)
- [Groupe one](#)

**Pièces Jointes :**



**Personne(s) de contact pour plus d'informations :**

Saint-Gilles : Nicolas Pelloquin : [npelloquin@stgilles.brussels](mailto:npelloquin@stgilles.brussels)

Forest : CHARLIER Judith : [jcharlier@forest.brussels](mailto:jcharlier@forest.brussels)