

Vers 80.000 repas durables servis chaque jour en Wallonie

ALIMENTATION Le gouvernement wallon et deux ASBL lancent le premier « Green Deal »

- ▶ 109 collectivités s'engagent à proposer quotidiennement une alimentation durable dans leurs cantines.
- ▶ Ecoles, hôpitaux, maisons de repos, c'est une vraie lame de fond.

Dans le hall d'entrée de l'ancienne Bourse de Namur ce mercredi matin, des représentants de collectivités de tous ordres et de tous les recoins de la Wallonie s'affairaient autour de tableaux pour y inscrire le nom de leur organisme. Une signature synonyme d'un engagement ferme : répondre à un cahier des charges pour que seule une alimentation durable ait droit de cité dans leurs cantines, en se donnant 3 ans pour atteindre cet objectif.

Au décompte, ces collectivités sont 109 – quelques autres vont encore les rejoindre tout prochainement, sachant que n'importe quelle collectivité peut entrer dans ce giron ultérieurement –, depuis la petite école fondamentale de Silly dans le Hainaut, qui assure une quarantaine de repas à des enfants de 3 à 12 ans, jusqu'à l'intercommunale Vivalia, qui gère tout le secteur de la santé en province de Luxembourg (hôpitaux, maisons de repos, etc.) où, là, les patients et résidents se comptent par milliers.

On estime qu'en Wallonie, quelque 200.000 repas quotidiens sont servis dans les collectivités. Les organismes présents à Namur en représentent environ 80.000. Une lame de fond, fruit de deux années de travail de deux associations, Goodplanet et The Shift, mandatées par le gouvernement wallon.

Empreinte environnementale réduite de 50 %

Depuis peu, la réglementation wallonne permet une association de divers partenaires au sein d'un Green Deal autour d'une thématique précise. Le premier du genre est celui-ci, sur le thème de l'alimentation durable.

Aurore Pirson, de Vivalia :

« Nous sommes une intercommunale dans le secteur de la santé, forcément, nous sommes sensibilisés et disposons en interne de compétences. Mais ce Green Deal va nous permettre d'avoir un regard extérieur, de disposer d'éléments objectifs pour répondre aux retours que nous avons de nos usagers qui nous disent qu'ils ne comprennent pas qu'on leur donne tel repas à tel moment, ou qu'il y a trop de sel, ou que le morceau de poisson était trop petit. Nous voulons aussi aller plus loin dans les produits équitables et la réduction du gaspillage alimentaire. »

parle aussi de la possibilité de réduire de 50 % notre empreinte environnementale, indique Jo Van Cauwenberge, directeur de Goodplanet Belgium. Il y a une influence directe sur notre santé : dans le monde, le nombre d'obèses est estimé à 2 milliards de personnes. Dans une école aujourd'hui, 60 % des enfants exerceront plus tard un métier qui

n'existe pas encore. Et parmi les métiers qu'on imagine d'avenir, celui d'agriculteur urbain arrive dans le top 5 des plus répandus. Nous avons mené de nombreux projets en Belgique, par exemple la création de 1.500 potagers dans les écoles. Mais de tous les projets que nous avons pu développer jusqu'ici, ce Green Deal wallon est celui qui aura le plus d'impact. »

Quant à l'appui des autorités régionales, il prendra des formes très concrètes : « Une équipe de coordination ; des coups de pouce pour accéder à l'eau, à trier les déchets, à abandonner les plastiques : une inscription de critères de durabilité dans les cahiers des charges des marchés publics », résume le ministre de

tutelle Carlo Di Antonio (CDH). Pour son collègue humaniste en charge de la Ruralité et de l'Agriculture, René Collin, « c'est un beau jour pour l'agriculture wallonne. Tout ceci va dans le sens de ce que nous défendons depuis des années : une agriculture de qualité et de proximité ». ■

LUC SCHARÈS

l'expert « Par les écoles, on touche toutes les classes sociales »

ENTRETIEN

Olivier de Schutter est professeur à l'UCL, rapporteur spécial des Nations unies sur le droit à l'alimentation. Il a suivi ce Green Deal sur les cantines durables depuis le début et tenu le rôle de conseiller.

Ce projet, à vos yeux, c'est important ?

J'y vois cinq avantages majeurs. Le premier est que l'on touche d'abord les écoles, qui sont devenues l'unique endroit où se retrouvent toutes les classes sociales. On peut donc atteindre tout le monde et combattre entre autres un réel problème de santé dans nos sociétés qui est l'obésité. Ensuite, on touche l'enfant à un âge décisif. Une étude britannique a montré qu'une alimentation durable

dans les écoles amène un retour sur investissement de 200 %. Ce type d'initiative a un coût, mais permet d'avoir des enfants en bonne santé qui plus tard coûteront moins à la société. Parallèlement, il y a aussi un retour positif sur l'emploi local et une valorisation des cantines qui sont ainsi plus attractives pour les parents. Actuellement, la fréquentation des cantines scolaires en Wallonie est de l'ordre de 30 % en primaire, et de 12 à 15 % dans le secondaire.

Et les autres avantages ?

Les enfants vont ramener à la maison des savoirs, ce qui peut nourrir aussi une réflexion au sein de la famille. Ensuite, une autre étude indique qu'une alimentation durable amène un meilleur apprentissage des

enfants dans les cours qu'ils suivent. Enfin, cela permet de mieux enseigner aux enfants les principes de base d'une alimentation de qualité, et peut déboucher sur des projets pédagogiques spécifiques au sein des écoles.

Il n'y a pas d'inconvénients ?

Il y a des défis à relever, notamment sur les volumes disponibles de nourriture et leur stabilité. Des problèmes logistiques se posent, c'est un domaine qu'il faut renforcer. Cela signifie, par exemple, avoir des abattoirs décentralisés, organiser des filières pour les petits producteurs, comme le fait la coopérative Agricovert à Gembloux. Un autre défi est d'avoir des produits frais dans les cantines. Trop souvent, les repas sont préparés ailleurs et réchauffés sur place. L'ASBL Devenirs, à Marchin, poursuit une double mission d'intégration socioprofessionnelle et de développement social. Elle propose des produits à 70 % bios, à 90 % locaux, avec un coût de production variant entre 1,20 et 2,20 euros par repas, et un coût autour de 3,80 euros pour les parents. La qualité, ce n'est pas forcément plus cher. Ce serait d'ailleurs l'une des pires discriminations que l'on puisse imaginer : que l'alimentation de qualité soit réservée aux riches. Enfin, il y a encore d'autres défis, comme aider les producteurs à échapper aux réglementations européennes trop contraignantes, ou encore dans l'acquisition de labels. ■

Propos recueillis par
L. SC.

TÉMOIGNAGES**« On a doublé le nombre de repas »**

Etienne Derricks, de l'école fondamentale Saint-Joseph à Silly : *« Nous sommes une petite école. Depuis 4 ans, nous réfléchissons à l'alimentation. Nous avons d'abord décidé d'engager un cuisinier, ce qui a eu pour effet de doubler le nombre de repas servis. Dans notre fonctionnement, nous avons régulièrement des réunions avec le comité de parents. Il se fait qu'une maman est diététicienne. Celle-ci intervient, avec le cuisinier, dans l'établissement des menus. Nous travaillons avec le boucher du village, les légumes sont aussi locaux et de saison. Dans nos projets, nous envisageons un repas végétarien tous les 15 jours. Nous avons supprimé les sodas et une fontaine à eau sera prochainement installée. Planter des arbres fruitiers dans la cour de récréation, ou faire un potager, nous intéresse. »*

« Un regard extérieur et objectif »

Aurore Pirson, de Vivalia : *« Nous sommes une intercommunale dans le secteur de la santé, forcément, nous sommes sensibilisés et disposons en interne de compétences. Mais ce Green Deal va nous permettre d'avoir un regard extérieur, de disposer d'éléments objectifs pour répondre aux retours que nous avons de nos usagers qui nous disent qu'ils ne comprennent pas qu'on leur donne tel repas à tel moment, ou qu'il y a trop de sel, ou que le morceau de poisson était trop petit. Nous voulons aussi aller plus loin dans les produits équitables et la réduction du gaspillage alimentaire. »*

L. SC.