



2ÈME RAPPORT – 1ER AOÛT 2023

DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE POTAGE-COLLATION POUR LES ÉCOLES WALLONNES À ENCADREMENT PÉDAGOGIQUE DIFFÉRENCIÉ ET PERSPECTIVES

Distribution de collations équilibrées, durables et gratuites à destination d'élèves fréquentant des écoles à encadrement pédagogique différencié
AGW A34_2022.09.15 - Projet financé du 01/10/2022 au 30/09/2024



Avec le soutien de la



1. INTRODUCTION

Nous cherchions à faire une différence concrète, rapide et significative dans l'offre alimentaire proposée par les écoles.

Comment pouvons-nous le faire, dans les conditions actuelles : peu de temps disponible, infrastructures manquantes, offre qualitative trop peu développée, compétences manquantes, logistique complexe, budget limité, plans de pilotage en cours...? Nous devons être simples et efficaces.

C'est ainsi que, depuis 2013, l'idée du potage-collation© a germé...

Dans le développement de la méthodologie - aujourd'hui mise en œuvre par les 8 associations du Collectif Développement Cantines Durables (CDCD) - le potage-collation est la 1ère transformation concrète que nous proposons.

Perçu comme "facile" - "Quoi de plus simple qu'un potage ?" - nous savons qu'il est en réalité **une première action déterminante sur laquelle prendre appui pour la suite de la transformation de l'offre alimentaire ou pour inviter l'école à y réfléchir.**

Le potage-collation est un atout santé et offre une alimentation nutritionnelle aux enfants qui en reçoivent trop peu.

Il agit sur la culture et l'apprentissage, les pratiques, la réduction des déchets, et encourage le développement global de la filière de production, ancrée dans le tissu local. Il a l'avantage d'être suffisamment "simple" pour être réaliste.

La filière a été lancée en 2020. En plein covid, nous sommes rentrés dans les écoles avec des conteneurs isothermes. Ainsi, nous avons démontré que le potage-collation est aussi une bonne solution de crise.

Le développement de **ce type de filière de production sécurise une offre alimentaire de base** et augmente notre capacité à préparer des repas scolaires de top qualité produits localement.

Le CDCD propose différents types de soupes et de potages¹.
Le potage-collation est l'action phare pour les familles et les écoles.

Ce rapport est complémentaire du premier (15 juillet 2021), augmenté le 24 mai 2022.²

¹ Un potage est mixé, une soupe contient des morceaux.

² Une expérience opérationnelle sur plusieurs années, comme celle du potage-collation pour le CDCD, est source d'enseignements significatifs. Nous vous invitons à en prendre connaissance dans notre mémorandum de juillet 2023, téléchargeable sur notre site : bit.ly/memorandumCDCD

2. RAPPEL DES OBJECTIFS RENCONTRÉS PAR LE PROJET

- ☑ INCLUSION SOCIALE et ÉGALITÉ DES CHANCES
 - Écoles à encadrement pédagogique différencié
 - Gratuité
 - Opérateurs en économie sociale

- ☑ PRÉVENTION SANTÉ
 - Collation saine
 - Diminution de la consommation de sucre
 - Compense la sous-alimentation des enfants précarisés
 - Potage-collation = parfois la seule source d'alimentation nutritionnelle

- ☑ ÉDUCATION À L'ALIMENTATION DURABLE
 - Saveurs de saison et naturelles
 - Autonomie des enfants
 - Zéro déchet & anti-gaspi
 - Introduction du sujet dans les cours par certains enseignants

- ☑ RÉSILIENCE DU SYSTÈME ALIMENTAIRE
 - Filière produisant une solution minimaliste de crise
 - Soutien à la production agricole biolocale ou sol vivant³, familiale et à taille humaine
 - Prix rémunérateurs garantis
 - Optimisation de l'existant, équipement en matériel complémentaire
 - Livraison en vélos-cargo

- ☑ EMPLOIS NON-DÉLOCALISABLES
 - Partenariat avec des entreprises issues du secteur de l'économie sociale
 - Filière courte, structurante et innovante
 - Formation & savoir-faire : travail de produits bruts et transformation

- ☑ DÉVELOPPEMENTS
 - Diversification :
 - Bâtonnets de légumes-collation en poche sous-vide
 - Potage de midi
 - Soupe-repas
 - Plan soupes et potages de Wallonie⁴



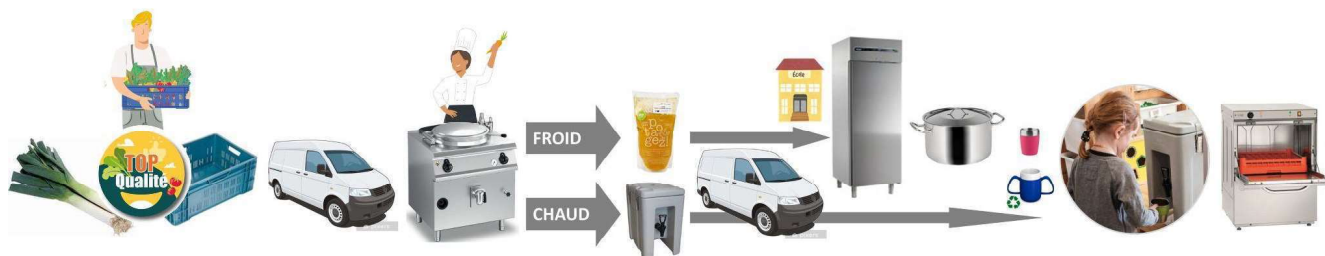
³ SOL VIVANT indique qu'il s'agit d'un modèle de culture ou de maraîchage qui inclut de ne pas/plus nuire au sol, d'en prendre soin et de mettre en place des pratiques visant à le régénérer. Un sol vivant - et sa biodiversité - produit des végétaux de top qualité, sans pesticides et autres traitements nocifs. SOL VIVANT inclut le respect de la saisonnalité. Ce concept est un ambassadeur des valeurs portées par le CDCD, tout en n'exigeant pas la certification bio.

⁴ CF notre mémorandum de juillet 2023, téléchargeable sur notre site : bit.ly/memorandumCDCD

3. EN RÉSUMÉ, LE POTAGE-COLLATION C'EST...

- Un impact **santé** :
 - Il est servi à 10h pour remplacer la collation sucrée habituelle.
 - Il offre une réponse nutritionnelle aux enfants qui ne reçoivent pas toujours un petit-déjeuner.
- Un impact **zéro déchet** :
 - Il est sans emballage.
 - Les conteneurs isothermes et les gobelets sont réutilisables.
- Un impact **économie locale** :
 - Il est préparé et livré par un fabricant en économie sociale.
 - Il est réalisé avec des végétaux locaux de top qualité, bio ou sol vivant.
 - Les maraîchers et les fabricants sont payés à prix juste⁵.

4. EN RÉSUMÉ, LE DÉVELOPPEMENT DE LA FILIÈRE C'EST...



- Créer la chaîne, un maillon à la fois, à partir du fabricant, en le reliant aux maraîchers locaux et aux écoles⁶ à proximité.
- Répondre aux besoins pratiques de chaque maillon, du champ au gobelet, du maraîcher au personnel impliqué dans le service du potage à l'école.
- Connecter tous les maillons, gage d'un bon fonctionnement.
- Communiquer afin que toutes les personnes concernées aient les bonnes informations, notamment les familles.

⁵ Sur base d'un prix moyen pour le kg de légumes de 4€ TVAC.

⁶ Il s'agit toujours, dans le cadre de ce projet, d'écoles à encadrement pédagogique différencié, Indice Socio-Économique, codes 1 à 5.

5. RÉSULTATS FIN JUIN 2023

○ 14 FABRICANTS

1	NAMUR	FORMA
2	DINANT	RADIS
3	MONCEAU SUR SAMBRE CHARLEROI	LE GERMOIR
4	LA LOUVIERE	FERME DELSAMME
5	CHATELET	LE LEVAIN
6	ITTRE	EDUCASSIST
7	CHIMAY	EPS CHIMAY
8	MOMIGNIES	LA THIERACHE
9	LIEGE	ECHAFAUDAGE
10	SERAING	LE CORTIL
11	VERVIERS	CROC'ESPACE
12	BASTOGNE	HABILUX
13	ARLON	LA TOUPIE
14	BERTRIX LIBRAMONT	SAUPONT

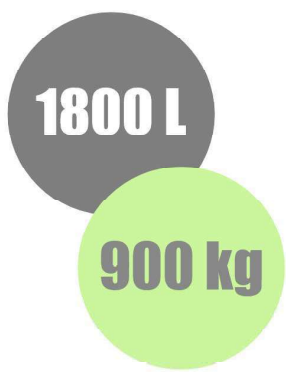


○ 40 MARAÎCHERS ET COOPÉRATIVES

MARAÎCHERS ET COOPERATIVES				Hub circuits courts	
NAMUR	1	Ferme de la Vallée	LIEGE	21	Terre d'Herbage
	2	Ferme de Goyet		22	La coopérative ardente
	3	Ferme de la Tour		23	Hesbicoop
	4	Ferme Vranken		Zone Verviers	
	5	Foungusto (champignons)	LUXEMBOURG	24	Nos Racines, Herve
	6	Ferme Evrard		25	Ferme de la Gagière - Bio Lorraine
	7	Jean Baivy		26	Bio-Gally - Micro ferme du poniceret
	8	Phiippe Gilbert, Amarantes bio		27	Les légumes de Prouvy
	9	Florent Gailly, le potager du Gaimpoux		28	Les Jardins de Camille
	10	Belgo bio		29	La Ferme des Deux-Fontaine
	11	Paysans-artisans		30	Ferme du Peuplier
HAINAUT	12	Ferme du Maustitchi		31	Ferme de la motte
	13	Ferme Delsamme	32	Ferme du Passavent	
	14	Ferme de la Vallée	33	Ferme du Chateau	
	15	CACM - circulacoop	34	Artichamp	
	16	Paysans-artisans	35	Pas si bette	
	17	Coopesem	36	Fan(e)s de carotte	
	18	Le jardin des deux rivières	37	Bee ô Village	
	19	Pierre et le chou	38	Le jardin des saules	
	20	La botte paysanne	39	Made in BW	
		40	L'épicerie locale		

○ 86 IMPLANTATIONS POUR 11.896 BÉNÉFICIAIRES

1800L de potage-collation produit par service, avec 900kg de légumes.



	IMPL	BUVEURS
NAMUR	13	1436
BW	5	622
HAINAUT	36	4689
LIEGE	20	3972
LUXEMBOURG	12	1177
	86	11896

○ COÛTS ET VALEUR DU POTAGE-COLLATION

Le prix moyen au litre est de 5.81€ TVAC (livraison comprise).

1L de potage est allongé, pour le rafraîchir avant consommation, et représente 1,25L de potage-collation.

La portion de 150ml coûte donc en moyenne 0.7€.

La valeur du potage-collation gratuit par enfant est d'environ 40€, en fonction du nombre de services sur l'année.

LITRE	5,81 €
PORTION	0,70 €
ABO 50X	35 €
ABO 70X	49 €

**Pour info, ABO = abonnement*

○ RÉDUCTION DES DÉCHETS

Le calcul du volume de déchets pour une classe de 20 élèves a été réalisé en 2021, sur base d'une collecte des emballages de collations dans une dizaine de classes, durant 1 mois.

165 jours de collation par an pour 20 élèves représentent 17kg d'emballages.

50 potages-collations diminuent ce volume de plus de 5kg.

Pour 16.000 élèves (objectif pour 2023-24) recevant 50x du potage-collation, cela représente plus de 4 tonnes.

DECHETS	
20 élèves	
165 collation	17 kg
50 potage-collation	5,15 kg en moins
16000 élèves	
50 potage-collation	4120 kg en moins
70 potage-collation	5769 kg en moins

○ OBJECTIFS POUR 2023-2024

Notre première estimation des volumes à atteindre l'année prochaine était la suivante, en ajoutant 2 fabricants :

Objectifs 2023-2024					
FAB	IMPL	BUVEURS	PORTIONS	LITRES	LEGUMES
16	114	16000	880000	110000	55 T

Mais la mise à jour récente du budget (voir page 13) permet d'envisager 4 fabricants supplémentaires et 18.000 bénéficiaires.

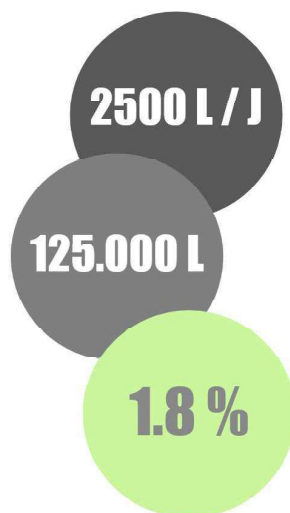
○ PERSPECTIVES

Le potentiel de développement de la filière de potage-collation est réel.

Les 14 fabricants en économie sociale actuels ont une capacité de production d'environ 2.500L par jour. Nous pouvons encore les aider à développer un peu, notamment en leur fournissant des cuves de 100 ou 150L supplémentaires mais ils sont en général limités par la taille de leur cuisine.

Le tableau ci-après montre ce que représentent 250ha de légumes destinés à la production de 7.000.000 L de soupes et potages par an, soit 2 potages par semaine pour l'ensemble des écoles fondamentales et secondaires de la FWB.

La filière actuelle représente moins de 2% de ce potentiel...



Agroécologie - Sol vivant - 15 T / ha			
30 légumes potage			
2 potages par semaine			
Fondamental	500.000	100 ha	
Secondaire	360.000	150 ha	
		250 ha	0,00034% SAU
7.000.000 L / an			

Plan Soupes & potages

Renforcer notre capacité à préparer une offre alimentaire de top qualité
Sécuriser une offre alimentaire de base

○ POINTS D'ATTENTION

- **Nous sélectionnons les écoles⁷** sur base d'une candidature détaillée (avec des critères objectifs) et un ou plusieurs rendez-vous pour évaluer la faisabilité et leur motivation pour une collaboration efficace et un projet qui dure dans le temps.

Malgré tout, un certain "opportunisme" est lié à la gratuité et les écoles qui décrochent sont souvent trop peu motivées pour traverser avec nous les problématiques à résoudre.

⁷ Nous veillons également à une bonne diversité de réseaux et de communes.

A l'inverse, une direction sincèrement convaincue du bénéfice pour ses élèves sera solide et nous pourrons réellement collaborer sainement et efficacement.

- **Le manque de personnel** disponible dans les écoles est une problématique récurrente. Vu notre façon de mettre en place la filière, cette disponibilité est réduite aux actions minimales nécessaires.

En liaison chaude, il s'agit de, 2x semaine :

- Réceptionner les conteneurs
- Les déposer, avec les gobelets, là où les élèves se servent
- Laver les gobelets
- Rincer les conteneurs vides pour la reprise par le fabricant

En liaison froide, il s'agit de, 2x semaine :

- Réchauffer le potage (livré froid en seaux ou en poches sous-vide)
- Remplir les conteneurs ou les thermos
- Les déposer, avec les gobelets, là où les élèves se servent
- Faire la vaisselle

- **Les fabricants en économie sociale** se révèlent être de bons partenaires, en général sincèrement motivés par la cause. Leur "point faible" reste le manque de professionnalisme et d'efficacité, inhérent à leur rôle de formation de personnes en réinsertion et peu qualifiées. Il y a néanmoins de grandes différences d'une structure à l'autre.

Notons que la fabrication du potage-collation les invite à progresser, à se structurer, à mieux s'organiser pour répondre aux besoins des écoles, notamment la ponctualité et le suivi.

- **Les infrastructures actuelles** des fabricants en économie sociale sont souvent de taille réduite. Cela limite leur potentiel de développement. L'apport en matériel⁸ est précieux et les aide à se projeter dans une augmentation de leurs volumes.
- **La coordination et le monitoring du projet** sont réalisés par l'asbl Influences végétales, en tant que coordination du CDCD, avec les apports des cellules. Dans une perspective de développement à plus long terme, cette partie de la mission devra faire l'objet d'une analyse attentive. En effet, la structure portante doit être solide afin de ne pas faire défaut aux fabricants et aux écoles.

⁸ Pour rappel, une enveloppe moyenne de 6000€ est prévue par fabricant afin de compléter son équipement et le rendre plus performant pour la fabrication du potage.