



CIRCULAIRE N° 1791

DU 09/03/2007

Objet : Projet pilote de « collectivités scolaires de qualité » - ASBL Bioforum Wallonie
Réseaux : Tous
Niveaux et services : FOND / SEC/ CPMS
Période : 2007-2009

- A Madame et Messieurs les Gouverneurs de Province ;
- A Mesdames et Messieurs les Bourgmestres ;
- Aux membres de l'Inspection pour l'enseignement fondamental et l'enseignement secondaire de la Communauté française ;
- Aux membres de l'Inspection pour l'enseignement fondamental et l'enseignement secondaire subventionné ;
- Aux vérificateurs de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire ;
- Aux Organes de représentation et de coordination ;
- Aux Pouvoirs organisateurs des établissements d'enseignement fondamental et secondaire subventionnés, ordinaires et spécialisés ;
- Aux Chefs d'établissement d'enseignement fondamental et secondaire organisés ou subventionnés par la Communauté française, ordinaires et spécialisés.

Pour information :

- Aux Organisations syndicales ;
- Aux Associations de Parents ;
- Aux Centres psycho-médico-sociaux organisés ou subventionnés par la Communauté française ;
- Aux équipes des services PSE ;
- Aux équipes des centres CLPS.

Autorités : Ministre-Présidente chargée de l'enseignement obligatoire et de promotion sociale
Signataire(s) : Marie ARENA
Gestionnaires : Cabinet de la Ministre-Présidente
Personne(s)-ressource(s) : Rajae Essefiani (rajae.essefiani@cfwb.be)

Mots-clés : alimentation, collectivités scolaires, attitudes saines
Annexes : formulaire d'adhésion

Madame, Monsieur,

J'ai le plaisir de porter à votre connaissance qu'un projet pilote intitulé « collectivités scolaires de qualité » ayant pour objectif l'amélioration de la qualité des repas délivrés au sein des cuisines de collectivités scolaires est lancé vis-à-vis des établissements scolaires de la Communauté française.

Ce projet pilote s'inscrit dans le cadre de la mise en œuvre du « Plan de promotion des attitudes saines » et concerne plus particulièrement le programme d'actions relatif aux restaurants scolaires qui, pour rappel, se compose de 4 étapes :

- Formations continuées du personnel de cuisine (circulaire 1665 – 19/10/2006) ;
- Organisation de 40 « ateliers cuisine » et de 240 « ateliers du goût » à destination des établissements scolaires - projet pilote de collaboration avec des professionnels de la restauration (circulaire 1740 – 23/01/2007) ;
- Projet de « collectivités scolaires de qualité » - ASBL Bioforum Wallonie (la présente circulaire) ;
- Labellisation des écoles.

Quel est l'objectif général du projet pilote de « collectivités scolaires de qualité » ?

Il s'agit de promouvoir une alimentation saine au sein d'un réseau de collectivités pilotes dans les établissements scolaires et ce, sur base de modèles alimentaires et de menus sains et équilibrés intégrant des produits de qualité.

Le projet vise à accompagner entre 80 et 100 collectivités scolaires dans la mise en place concrète d'un projet d'amélioration de la qualité des repas distribués dans les milieux collectifs et ce, selon une méthode progressive d'introduction de produits de qualité dans le respect des contraintes nutritionnelles et de santé.

A qui a été confiée la mise en œuvre de ce projet pilote ?

Le Gouvernement a confié cette mission d'accompagnement à l'asbl Bioforum Wallonie laquelle a développé, ces dernières années, une méthodologie originale visant l'introduction progressive de produits de qualité tout en utilisant des modèles et menus alimentaires sains et accessibles aux cuisines de collectivités.

Quelle est l'originalité de ce projet pilote ?

L'idée est de modifier la qualité des plats actuellement délivrés dans le respect des contraintes nutritionnelles et de santé, ainsi que, dans le respect des contraintes économiques et pratiques de fonctionnement des collectivités.

Le but est d'avoir, à court terme, un réseau diversifié, de par leur nature et projets alimentaires, de 80 à 100 collectivités qui serviront de modèles à l'ensemble des établissements scolaires en Communauté française. L'effet « boule de neige » est donc vivement recherché. Un « guide pratique » sera mis à disposition (voir ci-dessous) qui reprendra les éléments indispensables à toute collectivité pour « faire

le pas » en parfaite autonomie, avec l'aide ponctuelle de Bioforum Wallonie, dans un premier temps (durant les deux premières années) et ensuite via les conseillers en alimentation de la Communauté française (Benoît Rousse et Jean-Marie Dessard).

A quel type de collectivités le projet pilote est-il destiné ?

Ce projet est destiné à tous les types de collectivités à savoir:

- Cuisines auto-gérées avec chef de cuisine interne ;
- Cuisines concédées à un groupe avec gestion interne (reprise des cuisines existantes) ou externe (livraison des plats en liaison froide ou chaude) ;
- Traiteur en auto-gestion (traiteurs locaux avec délivrance des plats en liaison froide ou chaude).

Quels sont les outils qui seront mis à votre disposition ?

- Une charte et un « guide pratique » inspirant les collectivités à se lancer dans un projet alimentaire « durable » et « participatif » tout en stimulant l'offre d'une alimentation plus saine. Ce guide sera illustré de cas concrets pouvant servir d'exemples aux collectivités motivées. Il intégrera une synthèse des aspects « hygiène/sanitaires » et des aspects « nutritionnels ». Ce guide pratique couvrira la typologie des différentes collectivités (cuisines auto-gérées, cuisines centrales, liaison froide, liaison chaude, cuisines concédées, etc.).
- Des modèles de plans alimentaires et menus « santé » pour les plats chauds, la petite restauration, les petits-déjeuners et les pique-niques.
- Une base de données des fournisseurs de produits de qualité.
- Un suivi de la mise en œuvre du projet, au sein des collectivités, par l'équipe de Bioforum, durant les deux premières années, et des conseillers en alimentation de la Communauté française, par la suite.

Quels sont les résultats concrets attendus ?

- Elaboration de nouveaux menus (avec fiches techniques pratiques) qui soient économiquement viables, sains et équilibrés.
- Adaptation et développement des exemples de menus alimentaires existants avec développement de :
 - 2 thématiques principales à savoir :
 - plats chauds
 - petite restauration
 - 5 thématiques complémentaires à savoir :
 - petits-déjeuners
 - pique-niques
 - collations
 - points de vente
 - distributeurs

- Une évaluation du projet et des progrès qualitatifs des collectivités scolaires pilotes sera réalisée.
- La mise en place pour mars 2008 d'un réseau de collectivités pilotes regroupant 80-100 collectivités scolaires de différents types.
- Réalisation, pour mars 2009, d'une charte et d'un « guide pratique » inspirant les collectivités à se lancer dans un projet alimentaire « durable » et « participatif ».

Quelles sont les étapes de mise en œuvre de ce projet pilote ?

1. Une identification des collectivités motivées et finalisation du listing des collectivités motivées.
2. Un ensemble de réunions de coordination/animation par province et région.
3. Une sélection finale des collectivités motivées souhaitant s'engager dans la démarche.
4. Une diffusion des outils (menus, fiches techniques, etc.) au sein de ces collectivités motivées.
5. La mise en place des projets - coordination/animation de 2-3 réunions entre collectivités (avec un système de mise en réseau des collectivités selon l'aire géographique) visant la définition d'un projet alimentaire commun et durable mis en œuvre par ces groupes de collectivités – ensemble de réunions regroupant les cuisiniers, gestionnaires des collectivités, nutritionnistes et éventuels représentants des parents et enseignants. L'engagement dans cette démarche étant prévu au plus tard pour la fin décembre 2007 et ce, pour les 80 à 100 écoles visées.

Si vous souhaitez faire bénéficier votre établissement de cet accompagnement par l'asbl Bioforum Wallonie en participant au projet « collectivités scolaires de qualité », je vous invite à remplir et à signer le formulaire d'adhésion ci-joint.

Ce document doit impérativement être renvoyé **au plus tard le 20 avril 2007** à :

Monsieur Benoît Rousse
Conseiller en alimentation de la Communauté française
DG Enseignement obligatoire
Rue Lavallée, 1
1080 BRUXELLES
benoit.rousse@cfwb.be

Pour toute question relative à ce projet, veuillez contacter Monsieur Benoît Rousse au 0497 54 22 61.

En vous remerciant vivement de votre intérêt, je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, mes sentiments les meilleurs.

Marie ARENA
Ministre de l'Enseignement obligatoire
et de Promotion sociale

Formulaire d'adhésion au projet pilote de
« collectivités scolaires de qualité »
(ASBL Bioforum Wallonie)

Ce formulaire est à renvoyer pour **le 20 avril 2007 au plus tard**, par mail ou par courrier postal à l'attention de :

Monsieur Benoît Rousse
Conseiller en alimentation de la Communauté française
DG Enseignement obligatoire
Rue Lavallée, 1
1080 BRUXELLES
benoit.rousse@cfwb.be

Pour toute demande d'information concernant ce projet, veuillez vous adresser à Monsieur Benoît Rousse au 0497 54 22 61.

1. Renseignements pratiques

Etablissement scolaire :

Nom et prénom du chef d'Etablissement scolaire :

Niveau : Fondamental ordinaire – Fondamental spécialisé – Secondaire ordinaire – Secondaire spécialisé

Réseau: CF – OS – LSC – LSNC

Adresse :

Code postal et localité :

Téléphone :

Courriel :

Nom et prénom du gestionnaire de la collectivité scolaire (pour les écoles organisant une cuisine en interne) :

Téléphone et courriel :

Nom et coordonnées du groupe ou du traiteur (pour les autres écoles):

Téléphone et courriel :

2. Informations relatives à la démarche

Par quel type de collectivités votre établissement est-il concerné ?

Cuisines auto-gérées

Cuisines concédées à un groupe

Traiteur en auto-gestion

Autre :

Quelles sont les thématiques que votre établissement souhaite développer plus particulièrement ?

Concernant les thématiques principales :

Plats chauds

Petite restauration

Concernant les thématiques complémentaires :

Petits-déjeuners

Collations

Points de vente

Distributeurs

Votre établissement scolaire participe-t-il aux projets organisés dans le cadre de la « Politique de promotion des attitudes saines » à savoir :

- Formations continuées du personnel de cuisine (circulaire 1665 – 19/10/2006) ;
- Organisation de 40 « ateliers cuisine » et de 240 « ateliers du goût » à destination des établissements scolaires- projet pilote de collaboration avec des professionnels de la restauration (circulaire 1740 – 23/01/2007).

J'adhère aux objectifs du projet pilote de « collectivités scolaires de qualité » et je m'engage à ce que mon établissement scolaire participe à l'ensemble des étapes prévues par celui-ci.

Signature du responsable de l'établissement scolaire :

Date :