



## Circulaire 8318

du 15/10/2021

Appel à projets visant à proposer des repas gratuits, de qualité nutritionnelle et intégrant des critères de durabilité, dans les écoles de l'enseignement maternel émergeant au décret relatif à l'encadrement différencié.

La « Fédération Wallonie-Bruxelles » est l'appellation désignant usuellement la « Communauté française » visée à l'article 2 de la Constitution.

Type de circulaire	circulaire informative
Validité	à partir du 15/10/2021
Documents à renvoyer	oui, pour le 15/11/2021

Information succincte	L'appel à projets joint à la présente circulaire définit les règles d'attribution, de financement et les critères de sélection des projets. Elle s'adresse à tous les pouvoirs organisateurs, quel que soit leur réseau, pour peu que tout ou partie de leurs implantations maternelles et fondamentales relèvent des classes « encadrement différencié » de 1 à 5, conformément à l'article 4 du décret du 30 avril 2009 relatif à l'encadrement différencié ou au décret organisant l'enseignement spécialisé, s'il est démontré que leurs écoles et/ou implantations maternelles se situent dans des indices socio-économiques qui leur permettraient d'émerger au décret relatif à l'encadrement différencié.
-----------------------	---

Mots-clés	Alimentation saine / repas scolaires – appels à projets
-----------	---

### Etablissements et pouvoirs organisateurs concernés

Réseaux d'enseignement	Unités d'enseignement
<b>Wallonie-Bruxelles Enseignement</b>	Maternel ordinaire
<b>Ens. officiel subventionné</b>	Maternel spécialisé
<b>Ens. libre subventionné</b> Libre confessionnel Libre non confessionnel	

### Groupes de destinataires également informés

A tous les membres des groupes suivants : <ul style="list-style-type: none"><li>Les services de l'inspection (pour leurs unités respectives)</li><li>Le Service général du Pilotage des Ecoles et des CPMS</li><li>Les pouvoirs organisateurs (pour leurs unités et réseaux respectifs)</li><li>Les organes de représentation et de coordination de PO (pour leurs unités et réseaux respectifs)</li><li>Les cabinets ministériels en charge de l'enseignement (pour leurs unités respectives)</li></ul>
Aux membres des groupes suivants, pour autant qu'ils soient inscrits au système de distribution : <ul style="list-style-type: none"><li>Les Vérificateurs</li><li>Les contrôleurs financiers SACA de W-B-E</li><li>Les organisations syndicales</li><li>Les organisations représentatives des associations de parents</li></ul>

### Signataire(s)

Autre Ministre : Monsieur Frédéric Daerden, en charge de l'Egalité des chances
--

**Personne(s) de contact concernant la mise en application de la circulaire**

Nom, prénom	SG + DG + Service	Téléphone et email
Moureaux Pierre	SG/DGCA/SGPCPT/DDD	02/413.36.34 durable@cfwb.be

Madame, Monsieur,

Le Gouvernement de la Communauté française a décidé de poursuivre et d'amplifier son action en vue de favoriser l'offre de repas gratuit de qualité nutritionnel à base de produit locaux dans l'enseignement maternel.

Pour concrétiser cet objectif, le Ministre du Budget en charge de l'Égalité des chances charge la Direction du Développement Durable et l'Administration générale de l'Enseignement du Ministère de la Fédération Wallonie-Bruxelles de lancer un nouvel appel à projet en direction des implantations maternelles émergeant au décret relatif à l'encadrement différencié, ainsi qu'aux implantations maternelles émergeant au décret relatif à l'enseignement spécialisé, se situant dans des conditions socio-économiques identiques.

L'appel à projet joint à la présente circulaire définit les règles d'attributions, de financement et les critères de sélections des projets.

La circulaire du Ministre du Budget en charge de l'Égalité des chances, est destinée à tous les pouvoirs organisateurs, quel que soit leur réseau, pour peu que tout ou partie de leurs écoles et/ou implantations maternelles émergent au décret relatif à l'encadrement différencié des établissements de l'enseignement maternel ou au décret organisant l'enseignement spécialisé, s'il est démontré que leurs écoles et/ou implantations maternelles se situent dans des indices socio-économiques qui leur permettraient d'émerger au décret relatif à l'encadrement différencié.

Le calendrier de l'appel à projet est le suivant :

- 15 octobre 2021 : appel à projets aux P.O. et implantations d'enseignement maternel visés supra ;
- 15 novembre 2021 à 16h : date & heure limite de réception des projets à la Direction Développement durable du Secrétariat général du MFW-B ;
- 16 décembre 2021 : le Ministre en charge de l'Égalité des chances soumet la proposition de décision au Gouvernement.
- Semaine du 20 décembre 2021 : projets retenus - information aux P.O. et/ou implantations concernées ;
- Janvier 2022 : début des projets.

Pour tout renseignement complémentaire sur les appels à projets, vous pouvez contacter Monsieur Pierre Moureaux à la Direction du Développement durable [durable@cfwb.be](mailto:durable@cfwb.be) , tél. 02 413 36 34.

Je vous remercie de transmettre cette information aux membres de votre équipe pédagogique concernés par lesdits appels à projets.

**Le Ministre du Budget, en charge  
de l'Égalité des Chances,**

**Frédéric DAERDEN**



## **Appel à projets visant à proposer des repas gratuits, de qualité nutritionnelle et intégrant des critères de durabilité, dans les écoles de l'enseignement maternel émargeant au décret relatif à l'encadrement différencié.**

### **1. Introduction**

L'accès à l'alimentation est l'une des dimensions du concept de « déprivation matérielle ». En effet, l'impossibilité de manger au moins tous les deux jours un repas comprenant des protéines y est mentionnée comme l'un des indicateurs potentiels d'une situation de pauvreté.

Les inégalités économiques, sociales, culturelles et symboliques entre les ménages se marquent aussi dans l'assiette.

Une récente étude menée en France montre que les élèves issus de familles défavorisées sont deux fois plus nombreux que ceux issus de familles favorisées à ne pas pouvoir s'asseoir sur les bancs d'une cantine. Dans les réseaux d'éducation prioritaires, entre 25% et 33% à peine de ces élèves issus de familles défavorisées mangent à la cantine le midi.

Divers acteurs de la Fédération Wallonie-Bruxelles s'accordent pour pointer les coûts des repas scolaires comme un frein essentiel pour de nombreuses familles.

Le développement d'un service de repas gratuits au sein de l'école constitue un levier d'action très concret pour agir sur l'égalité d'accès des enfants à une nourriture de qualité à l'école et combattre les effets amplificateurs d'inégalités sociales d'un accès différencié à la nourriture saine.

Deux appels à projets pilotes avaient été lancés en 2018 et en 2019 en vue d'apporter des éléments de réponse aux éléments développés ci-avant. Ceux-ci avaient rencontré un vif succès, confirmant la nécessité d'apporter des réponses structurelles à ces défis. Jusqu'à ce jour, les écoles participantes ont bénéficié de prolongation, comme c'est encore le cas jusqu'à la fin de cette année 2021.

La volonté du Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles, est à présent d'ajuster, d'élargir et de pérenniser ce dispositif dans les années à venir, éclairé par l'expérience et les retours des projets pilotes et de recherches et études complémentaires effectuées sur le sujet.

## **2. Objectifs**

L'objectif du présent appel à projets est d'assurer une transition de janvier 2022 à juin 2022 avec les appels à projets pilotes qui s'achèveront en décembre 2021 et de mettre à disposition des repas gratuits et de qualité à destination des élèves de l'enseignement maternel. Une enveloppe de 12,5 millions est consacrée à cet effet.

Le principe du forfait de 3€ par repas servi demeure, il est complété par la possibilité de bénéficier d'une majoration de 0,50€ par repas, pour les implantations engagées dans une démarche de durabilité dont les modalités sont décrites au point 5.

La possibilité est également donnée aux PO et écoles de valoriser des achats de matériels ou des dépenses de personnel rendues nécessaires par la mise en place du dispositif, pour un montant n'excédant pas 20€ par enfant régulièrement inscrit au 15 janvier 2022. (À titre d'exemple, dans une implantation accueillant 100 enfants, un montant supplémentaire de 2000€ peut être admis pour de telles dépenses)

**Le présent appel à projets détaille les principes de sélection des projets**

## **3. Publics cibles de l'appel à projets.**

**L'appel à projets est adressé à tous les pouvoirs organisateurs, quel que soit leur réseau, exclusivement pour tout ou partie de leurs écoles et/ou implantations maternelles ayant été classées de 1 à 5 pour l'année scolaire 2020-2021, conformément au mode de calcul défini par l'arrêté du 19 juillet 2017 dans le cadre du décret relatif à l'encadrement différencié** ou au décret organisant l'enseignement spécialisé, s'il est démontré que leurs écoles et/ou implantations maternelles se situent dans des indices socio-économiques qui leur permettraient d'émarger au décret relatif à l'encadrement différencié.

Les pouvoirs organisateurs peuvent prendre en charge la préparation des repas au sein de leurs structures ou faire appel à des services collectifs externes. Des pouvoirs organisateurs qui ne proposaient pas de repas lors des années scolaires précédentes peuvent également participer selon les mêmes modalités financières que les autres.

## **4. Conditions d'accès**

Les projets doivent intégrer les conditions suivantes :

1. Les porteurs des projets s'engagent en signant une **Charte**, reprise en Annexe I, reprenant un socle minimal de principes de base à respecter et à mettre en œuvre.
2. Les repas doivent impérativement être **gratuits tous les jours de la semaine (du lundi au vendredi, soit 4 ou 5 jours par semaine suivant l'organisation ou non d'un repas le mercredi)**, c'est-à-dire qu'aucune contribution n'est demandée aux parents pour couvrir tout ou partie de leur coût. Plus largement, aucuns frais de table ne peuvent être demandés aux parents (surveillance, frais de table, droits de couvert ou de chaise, etc..).

3. Ils doivent être confectionnés dans le respect des normes HACCP (analyse des dangers et maîtrise des points critiques) préconisées par l'AFSCA (<http://www.afsca.be/professionnels/autocontrole/haccp/>).
4. Ils doivent être équilibrés et sains, c'est-à-dire qu'ils doivent être accompagnés d'eau et être systématiquement conçus en fonction des recommandations de l'Office de la Naissance et de l'Enfance.
5. Ils doivent permettre d'encourager, aussi régulièrement que possible, la découverte de saveurs variées.
6. Les repas sont accessibles à tous les enfants au sein d'une même école, quelle que soit leur année d'étude dans le maternel.
7. Par ailleurs, le fait de bénéficier d'une aide dans le cadre de la Circulaire 8218 du 19/08/2021 « Appel à projets - Alimentation équilibrée dans les écoles fondamentales 2021-2022 » de la Ministre en charge de l'enseignement est parfaitement compatible, congruent et complètent le présent appel à projets.

## **5. Majoration de 0,50€**

1. **Introduction** : Les écoles sont à des stades très différents en matière d'alimentation durable et ont des pouvoirs d'action très différents. Certaines écoles gèrent directement leur cantine, d'autres sont liées à des opérateurs externes dans le cadre de marchés couvrant parfois plusieurs années. Le présent dispositif est pensé de manière à ce que chaque école, quel que soit son point de départ et son mode de fonctionnement, puisse au moins s'engager à faire un pas de plus.
2. **Principes** : Ont automatiquement droit à la majoration de 0,50 €/repas :
  - les écoles dont la cantine est labellisée ou inscrite au label Good Food (Bruxelles) ou Cantine durable (Wallonie) ;
  - les écoles signataires du Green Deal Cantines durables (Wallonie) ;
  - les écoles bénéficiaires de l'appel à projets de la Fédération Wallonie-Bruxelles : « Alimentation équilibrée dans les écoles fondamentales 2020-2021 – Appel 1 : Accompagnement par des opérateurs associatifs des établissements scolaires de l'enseignement fondamental pour la mise en place d'un modèle de cantine durable ».

Ont également droit à cette majoration les écoles s'engageant à mettre en œuvre au minimum 4 nouvelles actions pérennes en lien avec l'alimentation durable, sur base de la check-liste (non exhaustive) d'actions types reprises en annexe II.

Les 4 actions choisies par l'école doivent être réparties sur au minimum 3 catégories différentes (cf. catégories de A à G).

Par « action pérenne », il faut entendre des actions menées en continu ou de manière récurrente. Il s'agit d'actions ou projets qui perdureront au-delà de l'année scolaire 2021-2022. Il ne s'agit pas d'actions « one shot » annuelles ou trimestrielles.

Certaines actions peuvent valoir pour plusieurs catégories à la fois. (Par exemple, des actions de promotion autour de l'eau du robinet permet à la fois de travailler sur la catégorie « Des repas sains, équilibrés et savoureux » et sur celle « La réduction du gaspillage alimentaire et des déchets »).

Les cantines signataires sont encouragées à privilégier les actions prioritaires (en gras dans l'annexe II si elles ne sont pas encore implémentées dans l'établissement).

Pour chaque action choisie par l'école (et uniquement celles-là), il lui est demandé :

- d'expliquer ce qu'elle fait déjà en la matière (le cas échéant) ;
- d'expliquer ce qu'elle s'engage à faire dans le cadre du présent projet ;
- de préciser l'objectif chiffré qu'elle se fixe en la matière pour la fin de l'année scolaire 2021-2022 ou de décrire la mesure s'il n'est pas possible de chiffrer.

Chaque école peut donc choisir les actions qui correspondent le mieux à sa situation et à ses motivations. La cantine qui a déjà une offre durable pourrait par exemple travailler davantage sur son accessibilité et sur le gaspillage. Une école qui part de zéro et qui n'a pas le contrôle direct sur sa cantine pourrait quant à elle travailler sur la sensibilisation, les collations et/ou l'élaboration d'un cahier des charges prenant en compte des critères de durabilité en vue du prochain marché relatif à la gestion de sa cantine.

### 3. **Contrôle**

Le principe de base est l'engagement du PO ou de l'école, dont la Fédération Wallonie-Bruxelles prend acte.

Toutefois le dispositif est balisé de la manière suivante :

- La Direction Développement durable de la Fédération Wallonie-Bruxelles, analyse les candidatures pour évaluer la faisabilité des engagements pris.
- Un rapport est exigé en fin de projet pour chaque école et ce afin de vérifier la mise en œuvre des engagements pris.
- La Direction Développement durable se réserve le droit d'exiger toute preuve ou d'effectuer tout contrôle nécessaire pour vérifier la l'exactitude du rapport rendu.

### **Liens avec stratégies régionales**

Le présent dispositif est issu d'une collaboration entre la Fédération Wallonie Bruxelles, la Région wallonne et la Région bruxelloise. Les écoles désireuses de rendre les repas plus sains et plus respectueux de l'environnement peuvent recevoir des aides telles que des formations, des accompagnements et des conseils. Pour l'école de la Région bruxelloise, les informations se trouvent sur le

site [environnement/cantine](#). Pour les écoles de la Région wallonne, les informations se trouvent sur [www.mangerdemain.be](http://www.mangerdemain.be)

Dans le but favoriser l'intégration des critères Good Food dans les repas scolaires dans le prochain appel l'octroi de la majoration de 0,50 cent par repas, sera conditionné par l'obligation de remettre un dossier de candidature pour l'obtention du label Good Food (en Région bruxelloise) et du label Cantine Durable en Région wallonne. En Région bruxelloise, l'accessibilité au label sera largement simplifiée par le [label cuisine centrale](#).

Pour découvrir les aides disponibles en Région bruxelloise pour favoriser le Good Food dans les cantines scolaires « Bruxelles Environnement » organisent une séance d'information. Le 27 octobre 2021 de 13h à 13h30 et le 28 octobre 2021 de 16h à 16h30. Inscription par mail à [helene.castel@biowallonie.be](mailto:helene.castel@biowallonie.be).

## **6. Introduction des dossiers de candidature**

**Un appel à projets est lancé le 15 octobre 2021 pour la période allant de janvier à juin pour l'année scolaire 2021-2022.**

Les dossiers de candidatures seront introduits auprès du Ministère de la Fédération Wallonie-Bruxelles, Direction Développement durable pour le **lundi 15 novembre 2021 à 16 heures** via un formulaire en ligne que vous trouverez à l'adresse internet suivante : <https://form.jotform.com/212641752378358>

Y seront demandés les éléments suivants :

- La Charte signée reprise en Annexe I
- Une note de candidature de maximum 1 page A4 dans laquelle le pouvoir organisateur (la ou les écoles) décrit la manière dont il envisage la mise en œuvre de leur projet de repas gratuits.
- L'ensemble des données administratives relatives à la ou aux écoles et implantations (n° fase et n° d'implantation – coordonnées du gestionnaire du dossier, un RIB en bonne et due forme) ainsi que le nombre d'élèves régulièrement inscrits en leur sein en septembre 2021 ;
- Si le service de repas est organisé par un organisme tiers, les données administratives relatives à ce dernier reprises à la BCE – Banque Carrefour des Entreprises <https://economie.fgov.be/fr/themes/entreprises/banque-carrefour-des> ;
- Un document attestant du respect des normes et principes imposés par l'AFSCA ; si l'école n'organisait pas de service de repas l'année précédente, elle doit s'engager à entamer les démarches d'obtention du document auprès de l'AFSCA et le communiquer dès qu'il est délivré (et au plus tard le 31 mars 2022).
- Un exemple de menu détaillé avec les quantités associées à chaque aliment couvrant une semaine et, si possible, les fournisseurs envisagés des produits qui serviront à la composition des repas.



## **7. Examen des dossiers de candidature**

Les candidatures sont examinées par la Direction Développement durable, selon une grille d'appréciation de l'éligibilité et de la qualité des projets élaborée, notamment au regard des conditions d'accès décrites dans le présent document.

Si un pouvoir organisateur intègre plusieurs écoles et/ou implantations dans son projet, l'administration peut proposer de n'en retenir qu'une partie pour raison budgétaire et dans le but de diversifier au maximum les projets notamment sur le plan territorial. Dans ce cas, la sélection proposée s'opère en donnant la priorité aux écoles et/ou implantations dont l'indice socio-économique est le plus faible.

La sélection des projets devra tendre vers une répartition géographique identique à celle qui existe dans les écoles maternelles émergeant au décret relatif à l'encadrement différencié.

En outre, et sans que ces critères ne soient cumulatifs, la sélection des projets devra tendre vers une répartition « réseaux » identique à celle qui existe dans l'ensemble des écoles maternelles de la Fédération Wallonie-Bruxelles émergeant du décret relatif à l'encadrement différencié.

La proposition de décision est transmise par la Direction du développement durable au Ministre en charge de l'Égalité des chances pour le mercredi 1er décembre 2021.

Le Ministre en charge de l'Égalité des chances soumet la proposition d'attribution au Gouvernement qui adopte celle-ci.

La décision finale est communiquée aux PO la semaine 20 décembre 2021 au plus tard.

## **8. Les mécanismes de financement**

Le principe est de compenser le coût qui aurait été en charge des parents en collant au plus près de la réalité des inscriptions et des repas consommés, et en optimisant l'usage de l'enveloppe budgétaire disponible.

**L'intervention de la Fédération Wallonie-Bruxelles prend la forme d'une subvention, portant dans ce cas précis sur la deuxième partie de l'année scolaire (janvier à juin 2022).** Elle est versée au pouvoir organisateur pour sa ou ses écoles et implantations maternelles d'encadrement différencié.

Le montant de cette subvention est calculé de manière à couvrir le coût des repas à charge des parents, pour que chaque enfant de la ou des écoles et implantations concernées puisse bénéficier de la gratuité pendant la période couverte par le présent appel à projet, sur base d'un coût forfaitaire par repas de 3€ majoré éventuellement de 0,50€ (voir ci-dessus) et d'une extension pour des achats de matériels ou des dépenses de personnel rendues nécessaires par la mise en place du dispositif pour un montant de 20€ par élève inscrit, dans la/les implantation(s) visée(s), en septembre 2021.

La subvention ne peut servir à réduire un investissement du pouvoir organisateur dans des avantages qu'il accordait jusque-là (exemple : tarifs réduits pour certaines familles) : elle vise à compléter cet investissement **pour parvenir à une gratuité totale** dans la ou les implantation(s) participante(s). Le principe de gratuité ne porte toutefois pas atteinte à la faculté du pouvoir organisateur d'organiser des repas dont le coût serait supérieur à 3 € (ou 3,50€) par repas.

Le calcul s'effectue en deux temps dans le respect des principes suivants :

1° Au moment de l'octroi de la subvention, son montant est établi :

- en fonction du nombre d'enfants régulièrement inscrits en septembre 2021 ;
- sur base d'une subvention de 3 euros (éventuellement majorée de 0,50€) par repas et d'une hypothèse de fréquentation moyenne de la cantine par 70% des élèves ;
- majoration d'un montant forfaitaire équivalent à 20€ à multiplier par le nombre d'élèves régulièrement inscrits en septembre 2021.

**La première tranche de 80 %** de la subvention ainsi calculée est engagée et **liquidée en janvier 2022**.

2° La seconde tranche sera liquidée sur la base des justificatifs des dépenses et du rapport d'activité. Les montants perçus non justifiés feront l'objet d'une récupération.

## **9. Le contrôle des dossiers justificatifs**

Au terme de l'année scolaire, le pouvoir organisateur remplit le rapport d'activités en ligne qui lui sera fourni dans le deuxième trimestre 2022.

Ce rapport d'activités comprendra une analyse qualitative du déroulement du projet, en ce compris dans ses aspects pédagogiques (comment la mise en place du projet est-elle vécue sur le terrain, quelles sont les difficultés et les retombées positives identifiées) et des données quantitatives (décompte du nombre d'enfants touchés, nombre de repas servis en comparaison avec les exercices précédents).

Ce rapport comprend un tableau reprenant la référence des documents comptables permettant de vérifier le bon usage de la subvention et la réalité des frais encourus. Ces documents devront être tenus à disposition de l'Administration.

La vérification est opérée par la Direction Développement durable.

En fonction de cette vérification, la liquidation de la dernière tranche de subvention est opérée en tout ou en partie, ou encore, les montants superflus seront remboursés à la Fédération Wallonie-Bruxelles.

## **10. Les dates principales**

- 15 octobre 2021 : appel à projets aux P.O. et implantations d'enseignement maternel visés supra ;

- 15 novembre 2021 à 16h : date & heure limite de réception des projets à la Direction Développement durable du Secrétariat général du MFW-B ;
- 16 décembre 2021 : le Ministre en charge de l'Égalité des chances soumet la proposition de décision au Gouvernement.
- Semaine du 20 décembre 2021 : projets retenus - information aux P.O. et/ou implantations concernées ;
- Janvier 2022 : début des projets.

## **10. Règlement**

La participation à cet appel à projets vaut acceptation des conditions fixées supra.

## **11. Réponses aux questions**

Les questions et demandes concernant l'appel à projets supra peuvent être adressées par mail à Pierre Moureaux - [durable@cfwb.be](mailto:durable@cfwb.be) – Direction du Développement durable du MFW-B – Boulevard Léopold II, 44 à 1080 Bruxelles.

## **Annexe I : CHARTE**

L'École des saveurs

Les cantines gratuites revisitées

En adhérant au projet de l'École des saveurs, je m'engage, en tant que Pouvoir Organisateur, direction d'école et équipe pédagogique à rencontrer les orientations définies ci-après afin d'atteindre les objectifs du projet tant au niveau social, éducatif, de la santé et environnemental.

1. Promouvoir une alimentation saine et équilibrée, au travers des repas gratuits servis à midi, mais aussi dans le cadre des collations.
2. Plébisciter le recours à l'eau, du robinet de préférence, comme seule boisson.
3. Encourager, aussi régulièrement que possible, la découverte de saveurs variées, la consommation de fruits et légumes frais et de saison, les préparations maison, etc.
4. Compléter le dispositif de repas gratuits par des activités éducatives, que ce soient celles proposées par la Ministre de l'Éducation, le Ministre de l'Égalité des Chances ou autre ; et/ou encore, en associant les parents, sous la forme d'une information et d'un échange de pratiques sur les possibilités de préparation de repas sains, de manière simple et à prix modique.

## Annexe II : CHECK-LIST « ALIMENTATION DURABLE »

- Les actions considérées comme prioritaires apparaissent en *gras italique*.
- Les actions marquées d'un astérisque (\*) sont accessibles également aux écoles dont la cantine est gérée ou livrée par un opérateur externe.

X	CE QUE NOUS FAISONS DÉJÀ	CE QUE NOUS ENGAGEONS À FAIRE	OBJECTIF 2021-2022
<b>A. Des produits locaux et de saison</b>			
	<b><i>Intégrer dans le menu plus de légumes locaux et de saison.</i></b>		
	Intégrer dans le menu plus de fruits locaux, belges et européens, de saison.		
	Intégrer plus de produits locaux parmi les produits laitiers, fromages, viandes, etc. (par exemple en optant pour des labels locaux de qualité différenciée).		
	<b><i>Communiquer sur l'origine des produits et sur les producteurs qui fournissent la cuisine.</i></b>		
	Se fournir en direct chez un producteur local.		
	Organiser des visites de producteurs locaux.*		
	Créer un potager/verger à l'école avec les élèves.*		
	<b><i>Sensibiliser les élèves à la saisonnalité à travers des activités adaptées (cuisine en classe).*</i></b>		
	Promouvoir les produits locaux et de saison dans les projets de collations saines.*		
	...		
<b>B. Des produits respectueux de l'environnement et des animaux</b>			
	<b><i>Intégrer dans le menu plus de produits issus de l'agriculture biologique (légumes, fruits, pâtes, farine, œufs, viande, produits laitiers, etc.).</i></b>		
	Intégrer dans le menu plus de produits de l'agriculture à haute qualité environnementale ou issus de pratiques d'agroécologie.		

	Privilégier des viandes et œufs issus d'élevages en plein air plus respectueux des animaux.			
	<b>Renoncer aux espèces menacées de poissons et privilégier les labels durables (MSC, ASC...).</b>			
	<b>Sensibiliser les élèves aux liens entre alimentation et environnement.*</b>			
	...			
<b>C. Des produits équitables</b>				
	<b>Pour les produits belges :</b> - <b>choisir des circuits courts, acheter en direct chez le producteur et/ou via des coopératives de producteurs, choisir des produits disposant d'un label (Label Bio Garantie, CERTISYS, ...ou d'une démarche équitable locale : Prix juste, ...</b>			
	<b>Pour les produits importés de loin, choisir des produits issus du commerce équitable : Fairtrade, ...</b>			
	Promouvoir les produits équitables (nord-nord et nord-sud) dans les projets de collations saines.*			
	<b>Sensibiliser les élèves aux impacts sociaux de l'alimentation, au nord et au sud.*</b>			
	...			
<b>D. Des repas sains, équilibrés et savoureux</b>				
	<b>Adapter les grammages des différentes composantes du menu (notamment les légumes et les protéines) sur base des recommandations nutritionnelles officielles.</b>			
	<b>Diversifier les sources de protéines, en intégrant davantage de protéines végétales (céréales complètes, légumineuses, oléagineux)</b>			
	<b>Intégrer un jour végétarien pour tout le monde par semaine.</b>			
	Proposer une alternative végétarienne tous les jours.			
	Intégrer des alternatives végétariennes et du pain complet dans l'offre de sandwiches.			
	Faire élaborer/valider les menus par un.e diététicien.ne.			

<b>Privilégier les légumes et les fruits frais dans les menus (dont les desserts).</b>			
Privilégier les produits peu transformés et supprimer les produits ultra-transformés.			
Augmenter la part des soupes composées de min. 45 à 60% de légumes et sans glutamate.			
Augmenter la part de desserts « fait maison ».			
Minimiser/supprimer les huiles végétales hydrogénées (margarines végétales...) et celles contenant beaucoup de graisses saturées (palme, coco...), et favoriser les huiles mieux équilibrées (colza, olive, tournesol...).			
<b>Réduire au maximum les préparations grasses (fritures, panures, ...).</b>			
Réduire les ingrédients à index glycémique élevé (sucres blancs, céréales raffinées...) et augmenter ceux à indice glycémique plus bas (farines et céréales complètes ou semi-complètes...).			
<b>Garantir un accès permanent gratuit à l'eau potable.*</b>			
<b>Instaurer ou promouvoir des collations saines (ex : potage à 10h, fruits/légumes frais, projet avec les parents, ...).*</b>			
<b>Supprimer des points de vente présents dans l'établissement les boissons et en-cas avec sucres ajoutés ou riches en sel (sodas, barres chocolatées, chips, ...).*</b>			
<b>Sensibiliser les élèves aux liens entre alimentation et santé, via des outils adaptés (pyramide alimentaire, ...).*</b>			
...			
<b>E. La réduction du gaspillage alimentaire et des déchets</b>			
Mettre en place un système de monitoring pour rendre compte du gaspillage alimentaire de la cuisine et de la cantine.			
Mieux connaître et estimer le nombre de repas quotidiens (via commandes, statistiques, ...).			
<b>Mieux évaluer la quantité nécessaire dans les assiettes (doseurs, ...) et donner la possibilité de se resservir en légumes et féculents.</b>			

	Ajuster les menus, quantités et horaires aux besoins des bénéficiaires.			
	Proposer un cadre agréable et du temps suffisant.			
	Réutiliser les restes valorisables de cuisine dans certaines préparations (soupes, gratins...).			
	Travailler avec des fiches recettes.			
	<b>Utiliser de la vaisselle et des couverts lavables et réutilisables. Supprimer la vaisselle jetable.</b>			
	Diminuer, voire supprimer, les portions individuelles préemballées jetables.			
	<b>Trier l'ensemble des déchets des utilisateurs de la cantine (tout-venant – PMC -organiques).</b>			
	Trier les déchets de la cuisine (tout-venant, PMC, papier-carton et verre) et envisager une filière spécifique pour les déchets organiques (biométhanisation, compostage...).			
	<b>Sensibiliser les élèves au gaspillage alimentaire et aux justes portions.*</b>			
	Promouvoir, permettre et faciliter l'accès libre et illimité à l'eau du robinet.*			
	Sensibiliser les enfants aux déchets dans le cadre d'un projet de collations saines (utilisation de gourdes, boîtes à tartines, collations faites maison, ...) ou via d'autres outils.*			
	...			
<b>F. L'inclusion sociale</b>				
	Travailler avec des entreprises issues de l'économie sociale et de l'insertion socioprofessionnelle : CISP, EFT, EI, ETA...			
	Adapter les horaires aux besoins des usagers. *			
	Mettre en place des collaborations avec des organisations travaillant dans l'aide alimentaire.*			
	<b>Mener des actions de sensibilisation et de promotion de l'alimentation durable qui veillent à inclure et/ou atteindre les publics défavorisés.*</b>			
	...			
<b>G. Actions transversales</b>				
	<b>Former le personnel de cuisine en lien avec l'alimentation</b>			



<b>durable (formations cantines Good Food, ...).</b>			
Former le personnel éducatif à l'alimentation durable.*			
Communiquer vers les parents sur les projets de l'école en alimentation durable.*			
<b>Élaborer un cahier des charges intégrant des clauses de durabilité, en vue du prochain marché de services relatif à la cantine.*</b>			
Demander un accompagnement à un organisme spécialisé dans la transition des cantines vers une alimentation plus durable.*			
<b>Mettre en place un comité de suivi « alimentation durable » dans l'école.*</b>			
...			