



## Circulaire 8895

du 20/04/2023

Appel à projets visant à proposer des repas gratuits, de qualité nutritionnelle et intégrant des critères de durabilité, dans les écoles de l'enseignement fondamental 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 administrative
Validité	du 21/04/2023 au 02/06/2023
Documents à renvoyer	oui, voir contenu de la circulaire

Résumé	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 d'enseignement fondamental qui relèvent des classes « encadrement différencié » 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 lesdites écoles et/ou implantations 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
-----------	---

Remarque	Pour des raisons d'ergonomie de lecture, cette circulaire n'est pas rédigée en écriture inclusive mais elle s'adresse néanmoins tant aux hommes qu'aux femmes, ainsi qu'aux personnes non-binaires
----------	--

### Etablissements et pouvoirs organisateurs concernés

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

### 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/DTE	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 fondamental.

Pour concrétiser cet objectif, le Ministre du Budget en charge de l'Égalité des chances charge la Direction de la transition écologique 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 de l'enseignement fondamental émergeant au décret relatif à l'encadrement différencié, ainsi qu'aux implantations de l'enseignement fondamental émergeant au décret relatif à l'enseignement spécialisé, se situant dans des conditions socio-économiques identiques.

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 de l'enseignement fondamental émergeant au décret relatif à l'encadrement différencié des établissements de de l'enseignement fondamental organisant l'enseignement spécialisé, s'il est démontré que leurs écoles et/ou implantations maternelles et primaires se situent dans des indices socio-économiques qui leur permettraient d'émerger au décret relatif à l'encadrement différencié.

La présente circulaire définit les règles d'attributions, de financement et les critères de sélections des projets.

Elle vise :

A. Les implantions déjà retenues à la suite de l'appel à projets lancé dans le cadre de la Circulaire 8600, le présent appel à projets prévoyant une extension à l'ensemble du primaire pour la période couvrant l'année scolaire 2023-2024.

B. Dans le cadre d'un second appel à projets pour la période couvrant l'année scolaire 2023-2024 les écoles/implantations réunissant les conditions reprises dans la circulaire et ne faisant pas, à ce jour, l'objet d'un subventionnement dans le cadre de la Circulaire 8600.

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

- 21 avril 2023 : appel à projets aux P.O. et implantations d'enseignement maternel et/ou primaire visés supra ;
- 2 juin 2023 à 12h : date et heure limite de réception des projets à la Direction de la transition écologique du Secrétariat général du MFW-B ;
- 23 juin 2023 : le Ministre en charge de l'Égalité des chances soumet la proposition de décision au Gouvernement.
- Semaine du 26 juin 2023 : projets retenus - information aux P.O. et/ou implantations concernées ;
- Fin août 2023 : début des projets.

Pour tout renseignement complémentaire sur les appels à projets, vous pouvez contacter Monsieur Pierre Moureaux à la Direction de la transition écologique - 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 fondamental émergeant 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, un petit pourcentage à peine de ces élèves issus de familles défavorisées mange 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.

Des appels à projets pilotes avaient été lancés en 2018 et reconduits les années scolaires suivantes 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. Le dernier appel à projets a été lancé pour les années scolaires 2022-2023 et 2023-2024. 308 écoles ont été retenues dans le cadre de cet appel.

Vu les budgets supplémentaires obtenus dans le cadre du budget 2023, la volonté du Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles, est à présent d'ajuster et d'élargir ce dispositif pour l'année scolaire 2023-2024.

## **2. Objectifs**

L'objectif du présent appel à projets est de mettre à disposition des repas gratuits et de qualité à destination des élèves de l'enseignement fondamental (M1 à P6) pour l'année scolaire 2023-2024.

Une enveloppe de quelques **9.204.000 € EUROS** est consacrée à cet effet.

Le principe du forfait de 3,70 € par repas servi est retenu.

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 40 € par enfant régulièrement inscrit au 15 janvier 2023 dont les chiffres sont transmis dans le formulaire électronique « acte de candidature ». (À titre d'exemple, dans une implantation accueillant 100 enfants, un montant supplémentaire de 4.000 € 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 et/ou primaires ayant été classées de 1 à 5 pour l'année scolaire 2022-2023 (AGCF – Classes implantations 2022 du 3 juin 2022), 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 et primaires 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**

### **a. Les Conditions générales**

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 (pyramide alimentaire : cliquez sur [https://www.one.be/fileadmin/user\\_upload/siteone/PARENTS/Brochures/affiche\\_equilibre\\_alimentaire\\_18\\_mois\\_a\\_12\\_ans\\_2018.pdf](https://www.one.be/fileadmin/user_upload/siteone/PARENTS/Brochures/affiche_equilibre_alimentaire_18_mois_a_12_ans_2018.pdf) ).
5. Ils doivent permettre d'encourager, aussi régulièrement que possible, la découverte de saveurs variées.
6. Proposer au minimum plusieurs alternatives végétariennes par semaine (ne sont pas concernées les implantations qui sont bénéficiaires de l'appel à projets contenu dans la circulaire 8600) ;

7. Les repas sont accessibles à tous les enfants au sein d'une même école, quelle que soit leur année d'étude dans le maternel et/ou dans l'enseignement primaire pour l'année scolaire 2023-2024.

## **b. Les conditions spécifiques liées à une alimentation saine et durable**

Par ailleurs, les écoles doivent s'inscrire dans une démarche d'alimentation saine et durable.

A ce propos, 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.

### **1. Principes et dispositif :**

Afin de remplir ces conditions spécifiques, plusieurs possibilités s'offrent aux écoles :

- Soit avoir le Label Good Food (Bruxelles) ;
- Soit avoir le Green Deal Cantines durables (Wallonie) ;
- Soit être bénéficiaire ou l'avoir été d'un des appels à projets de la Fédération Wallonie-Bruxelles : « Alimentation équilibrée dans les écoles fondamentales » ;
- Soit avoir recours au cahier spécial des charges de repas sains et durables pour les « Collectivités d'enfants » ;
- Soit, enfin, mettre en œuvre au minimum 4 nouvelles actions pérennes en lien avec l'alimentation durable, sur base de la check-list (non-exhaustive) d'actions types reprises en annexe II.

Pour cette dernière modalité, 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 des années scolaires visées par le présent dispositif.

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 2023-2024 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.

## **2. 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 de la transition écologique 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/implantation et ce afin de vérifier la mise en œuvre des engagements pris.
- La Direction de la transition écologique se réserve le droit d'exiger toute preuve ou d'effectuer tout contrôle nécessaire pour vérifier 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](http://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 de durabilité dans les repas scolaires dans le cadre de cet appel à projets, l'octroi de la subvention sera notamment 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 si l'Ecole/implantation n'en dispose pas encore. En Région bruxelloise, l'accessibilité au label sera largement simplifiée par le [label cuisine centrale](#).

## **5. Introduction des candidatures**

### **A. Pour les implantations déjà retenues à la suite de l'appel à projets lancé dans le cadre de la Circulaire 8600, un appel à projets d'extension à l'ensemble du primaire est lancé le 21 avril 2023 pour la période couvrant l'année scolaire 2023-2024**

Les dossiers de candidatures seront introduits auprès du Ministère de la Fédération Wallonie-Bruxelles, Direction de la transition écologique pour le **2 juin 2023 à midi** via un formulaire en ligne que vous trouverez à l'adresse internet suivante : <https://form.jotform.com/230322607074346>

Les écoles/implantations introduisant un dossier de candidature dans le cadre du point A. verront les renseignements demandés réduits au minimum compte tenu des renseignements administratifs déjà fournis précédemment.

### **B. Un second appel à projets est lancé le 21 avril 2023 pour la période couvrant l'année scolaire 2023-2024 pour les écoles/implantations réunissant les conditions reprises supra, notamment au point « 3. Publics cibles de l'appel à projets » et NE FAISANT PAS, à ce jour, l'objet d'un subventionnement dans le cadre de la Circulaire 8600.**

Les dossiers de candidatures seront introduits auprès du Ministère de la Fédération Wallonie-Bruxelles, Direction de la transition écologique pour le **2 juin 2023 à midi** via un formulaire en ligne que vous trouverez à l'adresse internet suivante : <https://form.jotform.com/230372893344358>

Les éléments suivants y sont notamment demandés:

- 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 janvier 2023** ;



- 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 ce au plus tard le 31 mars 2024).
- 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.
- Un engagement sur le choix retenu en matière d'alimentation durable.

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

Les candidatures sont examinées par la Direction de la transition écologique, selon une grille d'appréciation de l'éligibilité et de la qualité des projets introduits, 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 se fera, en tenant compte premièrement, des résultats de l'appel à projets visé au point 5. A.

Ensuite, la sélection des projets se fera, en fonction des crédits budgétaires disponibles restants, pour la catégorie relevant du point 5.B

Par ailleurs, la sélection des projets devra tendre vers une répartition géographique identique à celle qui existe dans les écoles maternelles et primaires émargeant 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 et primaires de la Fédération Wallonie-Bruxelles émargeant du décret relatif à l'encadrement différencié.

La proposition de décision est transmise par la Direction de la transition écologique au Ministre en charge de l'Égalité des chances pour le 7 juin 2023.

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 dans les meilleurs délais ou le 30 juin 2023 au plus tard.

## **7. 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 l'année scolaire 2023-2024.** Elle est versée au pouvoir organisateur pour ses écoles et implantations maternelles et/ou primaires d'encadrement différencié retenues.

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 3,70 € 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 40 € par élève inscrit, dans la/les implantation(s) visée(s) par le dispositif.

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 3,70 € 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 janvier 2023 ;
- sur base d'une subvention de 3,70 euros par repas et d'une hypothèse de fréquentation moyenne de la cantine par **60%** des élèves ;
- majoration d'un montant forfaitaire équivalent à 40 € à multiplier par le nombre d'élèves régulièrement inscrits en janvier 2023.

**La première tranche de 60 %** de la subvention ainsi calculée est engagée et **liquidée dans les meilleurs délais.**

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.

## **8. 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 2024.

Ce rapport d'activités comprendra une analyse qualitative du déroulement du projet, en ce compris dans ses aspects pédagogiques et de durabilité (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, ....).

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 de la transition écologique.

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

## **9. Les dates principales**

- 21 avril 2023 : appel à projets aux P.O. et implantations d'enseignement maternel et/ou primaires visés supra ;
- 2 juin 2023 à 12h : date et heure limite de réception des projets à la Direction de la transition écologique du Secrétariat général du MFW-B ;
- 23 juin 2023: le Ministre en charge de l'Égalité des chances soumet la proposition de décision au Gouvernement.
- Semaine du 26 juin 2023 : projets retenus - information aux P.O. et/ou implantations concernées ;
- Fin Août 2023 : 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 de la transition écologique 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 2023-2024
<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</b>			

	<b>(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 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>			
	...			