



RAPPORT D'ACTIVITÉ 2023

L'éducation
alimentaire, une
mission essentielle
dans nos écoles

*Ma terre
mon assiette*





Table des matières

01 Introduction

02 Le projet

03 La mission

04 Les résultats

- Le potage-collation
 - Le programme d'éducation alimentaire
 - Les cantines scolaires
-

05 Le budget de l'ASBL et ses sources de financement



01

Introduction



Des assiettes équilibrées dans lesquelles domine le végétal mettraient hors-jeu les plats trop salés, riches et sans saveurs. L'alimentation serait une porte d'entrée vers le monde agricole. Ce qui se trouve dans l'assiette des enfants permettrait d'aborder les enjeux environnementaux, économiques et sanitaires d'un monde durable.

“

*Cette école n'est pas celle
d'un futur lointain.
C'est celle de notre temps.
Celle d'aujourd'hui.*





Les membres de l'ASBL Ma Terre, Mon Assiette sont animés par la volonté de rendre le rêve réalité. En 2018, elle voyait le jour en vue d'accompagner les évolutions de la société, transmettre aux enfants des outils et des réflexes qui leur permettront de poser des choix en étant conscients des enjeux dans lesquels ils inscrivent leurs actes, notamment de consommation.

L'enfant passe la plupart de son temps à l'école, lieu d'apprentissage par excellence. L'ouvrir à une alimentation saine et de qualité, que cela soit élevé au rang d'habitude dans le cadre scolaire, c'est modifier ses comportements alimentaires vers plus de durabilité, à court et à long terme. Ceci au bénéfice de la santé de tous, de l'économie locale et de la préservation de l'environnement.

Les établissements scolaires, dont les missions sont nombreuses, se trouvent souvent démunis face à cette thématique pourtant essentielle. Nous jouons dès lors auprès d'eux les rôles de facilitateur et de guide.

Depuis 6 ans, notre équipe accompagne les acteurs principalement scolaires afin de les aider à répondre de façon réaliste et structurée aux attentes et préoccupations des élèves et des familles en termes d'alimentation.



02

Le projet

Nous offrons l'opportunité aux équipes éducatives d'agir sur leur propre représentation de l'alimentation et leur rôle à jouer pour stimuler l'évolution des pratiques alimentaires à l'école, y compris au sein des cantines scolaires. De par leurs missions et leurs compétences éducatives, ce sont eux qui sont appelés à mettre en œuvre, dans leurs classes et dans le cadre des repas scolaires, l'éducation alimentaire.

Notre approche va au-delà de l'éducation conventionnelle en alimentation en mettant l'accent sur l'autonomie alimentaire des jeunes, générant ainsi un impact sociétal significatif en favorisant des choix alimentaires éclairés et en cultivant un intérêt croissant pour les questions d'alimentation et d'environnement parmi les élèves.

Encourager les équipes à être des acteurs du changement dans les choix alimentaires à l'école est essentiel pour créer un environnement propice à l'acquisition de nouvelles compétences.

Nous répondons ainsi à une préoccupation des pouvoirs publics, des écoles et des familles.



Nos 6 objectifs



- 01** Accroître l'indice de bien-être à l'école

- 02** Améliorer l'égalité d'accès à une offre alimentaire de qualité

- 03** Éduquer au goût

- 04** Promouvoir une relation saine avec la nourriture

- 05** Valoriser une alimentation qui prend soin de la planète et de la santé

- 06** Faciliter l'accès aux produits locaux, de qualité



03

La mission

Notre mission est de faire acquérir les connaissances et les compétences nécessaires à la promotion du développement durable dans le contexte scolaire, en utilisant l'alimentation comme porte d'entrée.

Nous saisissons aussi l'opportunité qui nous est offerte de travailler avec les écoles pour augmenter les compétences nécessaires aux métiers de la transition écologique, qui sont ceux de demain et également de répondre aux attendus des nouveaux référentiels en matière d'éducation alimentaire.

“

Offrir la possibilité aux écoles d'obtenir de tels projets est une aubaine pour le plan de pilotage et notre contrat d'objectifs. Bravo pour votre dynamisme et votre envie de faire passer une telle passion.

Laëtitia Fabry, directrice de l'école du Fâ à Ferrières





Ce que nous faisons



Nous identifions les besoins spécifiques de chaque établissement (école, administration, restaurant d'entreprise,...), créant ainsi une stratégie sur mesure. Notre équipe assure un accompagnement pratique sur le terrain, formant les différents acteurs de l'écosystème et ajuste la stratégie en temps réel. Nous favorisons également la communication transparente avec les familles et les mangeurs et organisons des événements pour sensibiliser l'ensemble de l'écosystème.

Parallèlement, nos ateliers collaboratifs, proposés lors des journées pédagogiques, forment les enseignants avec des outils percutants, actuels, renforçant leurs compétences pour intégrer l'éducation alimentaire au programme scolaire.



04

Les résultats

LE POTAGE-COLLATION



En 2021, le Collectif Développement Cantines Durables (CDCD) s'est vu attribué la mise en œuvre du projet pilote «développement d'une filière potage-collation de top qualité » par la Région wallonne. Ntre équipe été mandatée pour déployer la mission sur le territoire du Brabant Wallon et une partie du Hainaut. Nous sommes actuellement dans la phase 2 du projet. En 2024, nous entamerons la phase 3.

L'objectif du projet est résumé comme suit : fournir des collations saines, durables et gratuites à destination des enfants des écoles à encadrement pédagogique différencié.





Gratuit :

ni les écoles, ni les familles ne doivent apporter une contribution financière

Collation :

on ne vise pas le repas de midi, mais bien une collation en cours de matinée

Équilibrée et durable :

le potage doit être élaboré avec des légumes frais issus de l'agriculture bio locale, sans bouillon, ni beurre, ni crème pour convenir à tous les régimes alimentaires

Familles précarisées :

en ciblant les élèves fréquentant les écoles à indice socio-économique faible

En chiffres

5 implantations scolaires en Brabant wallon
> 590 élèves bénéficiaires

16 implantations scolaires en province du Hainaut (Mons et Manage)
> 1065 élèves bénéficiaires

1 fabricant formé qui produit **460 litres** de potage-collation par semaine

250 kg de légumes bio/sol vivant écoulés **par semaine**

CE PROJET EST FINANÇÉ PAR LA RÉGION WALLONNE.





PROGRAMME D'ÉDUCATION ALIMENTAIRE

L'éducation alimentaire émerge comme un levier d'influence puissant, qui vise à atténuer les disparités en garantissant un accès équitable à une information de qualité. Cette initiative cherche à intégrer dans nos choix alimentaires les notions fondamentales liées à la durabilité et à l'impact environnemental.

En effet, elle nous offre l'opportunité d'aborder des défis sociétaux plus vastes, englobant des domaines tels que la santé publique, la durabilité environnementale et l'inclusion sociale. Elle a le potentiel de contribuer à répondre aux enjeux complexes de notre société contemporaine. Notre méthodologie participative est basée sur l'engagement et la collaboration. Elle permet la découverte et la mise en situation mais aussi la connaissance et l'application de celle-ci.





Notre programme est conçu dans le cadre d'un processus éducatif transversal et cohérent. Celui-ci intègre 4 aspects intrinsèquement liés :

1. Construction du projet spécifique à l'établissement scolaire
2. Formation des enseignants (favoriser la réflexion collaborative et stimuler l'évolution des pratiques)
3. Réalisation d'ateliers avec les élèves (opportunité de confronter les élèves à la pratique)
4. Mise à disposition de ressources de qualité construites sur base des référentiels pour favoriser la continuité des activités

En chiffres

3 implantations participantes

24 enseignants formés

224 élèves impliqués directement

CE PROJET, DANS PHASE EXPÉRIMENTALE, A ÉTÉ FINANCÉ PAR LA FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES.





LES CANTINES SCOLAIRES

Nous sommes membre du Collectif Développement Cantines Durables (CDCD) depuis 2019. Nous opérationnalisons notre mission cantine durable sur le territoire du Brabant wallon et en Région Bruxelles-Capitale.

Le CDCD est un ensemble de cellules réparties sur l'ensemble des provinces wallonnes et à Bruxelles. Elles sont dédiées à l'accompagnement individuel des cantines dans le contexte scolaire. Nous travaillons sur base d'une méthode développée par l'ASBL Influences-végétales.





Notre ambition

que l'alimentation fournie dans les cantines scolaires soit une alimentation de qualité s'inscrivant dans une démarche de durabilité.

Quelques-uns des objectifs poursuivis :

1. Structurer et coordonner un processus concret, cohérent et participatif
2. Proposer une approche la plus universelle possible
3. Viser des résultats rapides et l'autonomie en 2 ans sans augmentation du budget repas
4. Rencontrer les différentes cultures de l'écosystème
5. Valoriser une alimentation qui répond aux défis environnementaux actuels
6. Stimuler la demande en produits de top qualité (bio ou équivalent)

Présentation des résultats intermédiaires de l'Institut Dominique Pire, à Bruxelles-Ville, dans le quartier de Marolles

ACTIONS-CLÉS DU PROJET

- Évolution de l'offre alimentaire : Depuis novembre 2022, le projet vise à relancer l'activité de la cantine scolaire en remplaçant les sandwiches aux garnitures industrielles, confectionnés de façon sporadique, par des concepts de repas durables et équilibrés. Pour cela, il a été nécessaire de recruter une personne compétente.
- Implication des acteurs concernés : Le projet implique les élèves, les enseignants et les éducateurs en organisant diverses actions, visant à les familiariser avec la nouvelle offre alimentaire et à recueillir leurs avis.
- Réaménagement de la cuisine : Des travaux ont été réalisés pour mettre la cuisine aux normes AFSCA et améliorer les installations, permettant ainsi de diversifier l'offre de la cantine et de travailler dans de bonnes conditions.
- Les nouveaux concepts de repas, tels que les bols de saison, les potages, et





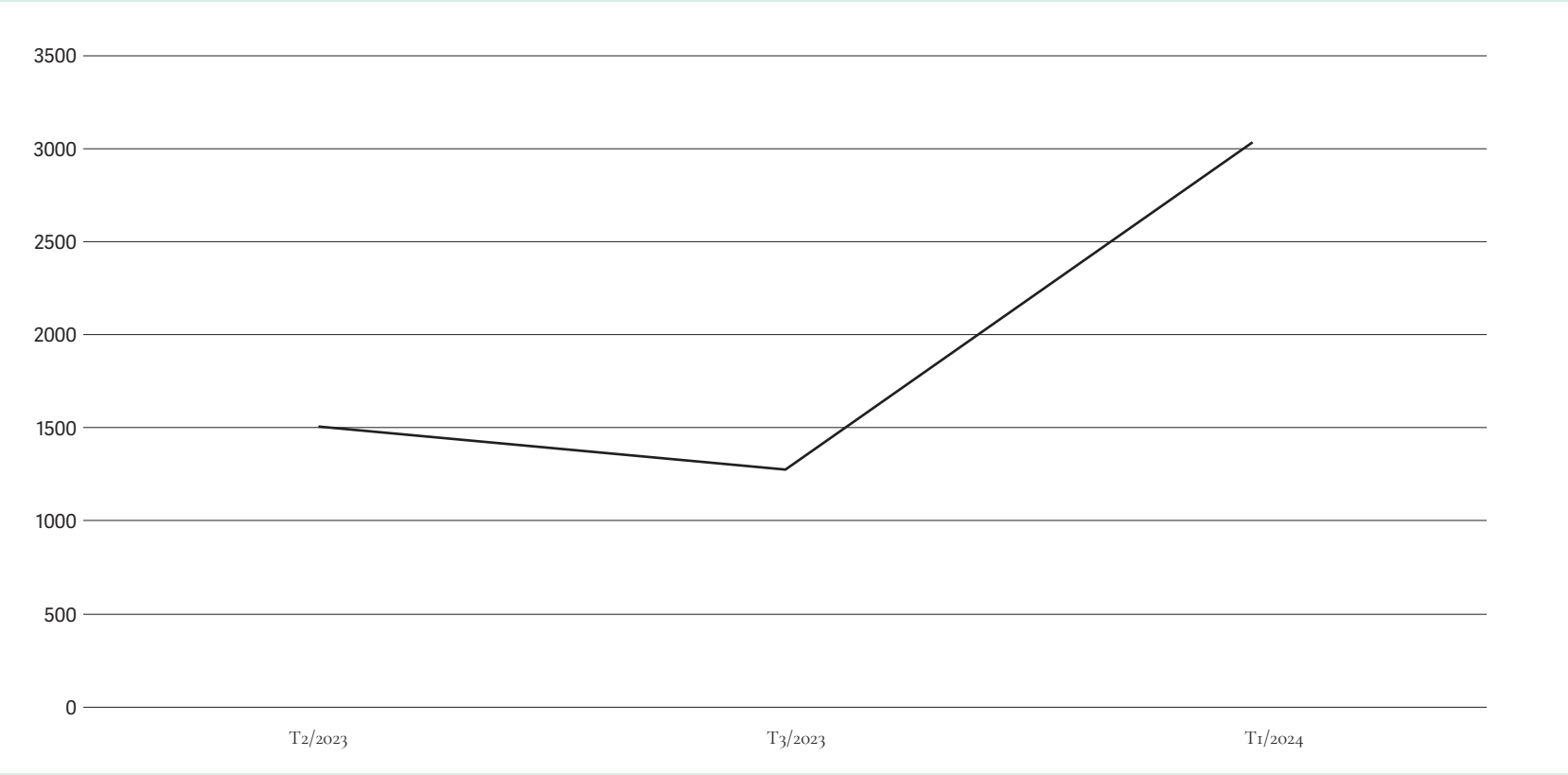
les sandwiches de top qualité ont été introduits avec succès. Nous surveillons de près les achats et les ventes, ainsi que la provenance des aliments. Les résultats obtenus sont déjà excellents, en grande partie grâce à l'excellent travail de la cuisinière et à la confiance de la direction. Cette réussite témoigne de la pertinence du modèle de cantine que nous défendons.

- Perspectives prometteuses : Les résultats actuels nous encouragent à poursuivre nos efforts. Nous visons à consolider nos partenariats avec des fournisseurs locaux de produits bio (ou équivalent) pour garantir un approvisionnement de qualité. De plus, nous prévoyons d'augmenter le taux de fréquentation de la cantine en continuant à améliorer l'offre alimentaire. L'adhésion des élèves est également une priorité, et nous travaillerons sur des actions spécifiques pour les impliquer davantage dans le choix de leur alimentation.

Par ailleurs, il est important de souligner que manger bio (ou équivalent) en collectivité ne nécessite pas nécessairement un coût plus élevé pour le consommateur final. En optimisant les achats, en réduisant les déchets alimentaires et en favorisant les circuits courts et les produits de saison, il est tout à fait possible de garantir des tarifs accessibles.

Les chiffres sur 3 trimestres

MOYENNES DES VENTES, TOUT CONCEPT CONFONDU,
DE JANVIER 2023 À JANVIER 2024

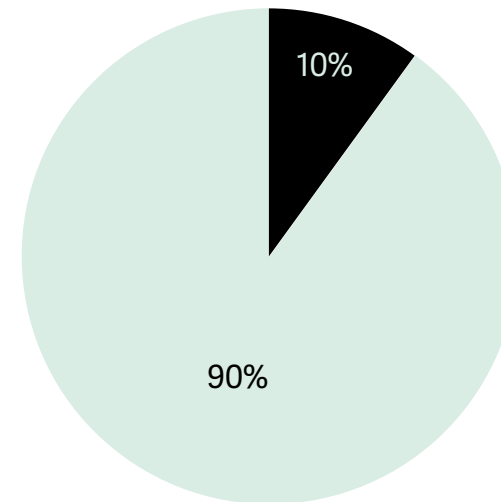




POURCENTAGE DE PRODUITS BIO OU QUALITÉ ÉQUIVALENTE DE JANVIER À JUIN 2023

50%	des légumes achetés sont de saison
36%	de l'épicerie est bio/sol vivant
98%	des légumes sont bio/sol vivant
100%	des œufs sont bio/sol vivant
0%	de la viande est bio/ sol vivant (halal)
30%	des produits laitiers sont bio/sol vivant
0%	aucun légumes surgelés
maïs et pois chiches	conserves légumes/légumineuses utilisés

TAUX DE FRÉQUENTATION DE LA CAFÉTÉRIA PAR RAPPORT À LA POPULATION TOTALE DE L'ÉCOLE DE JANVIER À JUIN 2023



● oui ● non



CE PROJET EST FINANCÉ, SUR UNE PÉRIODE
DE 3 ANS, PAR LA FONDATION 4 WINGS



05

Le budget de l'ASBL

- 1 ETP + 0,3 ETP : **100.000€**
- +15% de frais généraux : **15.000€**

SOURCES DE FINANCEMENT

FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES
FONDATION 4 WINGS
RÉGION WALLONNE







Informations générales

Site web : www.materremonassiette.org

Représentant légal : Marie Crosset

Statut : Administratrice déléguée

Mail : marie@materremonassiette.org

Téléphone : +32 476 75 84 49

Dénomination : Ma Terre, Mon Assiette (M.T.M.A)

Forme juridique : Association sans but lucratif (ASBL)

Adresse du siège social : Rue de la Procession 29 - 1310 La Hulpe

Numéro d'entreprise : BE 0719.995.168

Société à finalité sociale : oui

Compte bancaire : BE58 7320 5337 2279 (CBC)