



Des produits bio locaux dans les écoles

Retour d'expériences

2021-2024

Une publication du

Réseau
RADIS
— LA BIO SE PARTAGE —

Rédaction : Sylvie La Spina (texte initial), Caroline Dehon (actualisation)

Photographies : Caroline Dehon, Sylvie La Spina et Sandra Kirten

Editeur responsable : Dominique Clerbois, *Nature & Progrès Belgique*, Rue de Dave 520, 5100 Jambes.



Le Réseau RADiS est une initiative portée par *Nature & Progrès* et la *Fondation Cyrys FUP*. Le contenu de cette publication engage la seule responsabilité des auteurs.

Date de publication : Décembre 2024

Reproduction : le contenu de cette brochure peut être cité ou reproduit à condition que la source d'information soit explicitement mentionnée.

Des produits bio locaux dans les écoles

Retour d'expériences
2021-2024

Cette brochure est une actualisation de sa première parution
en novembre 2022.





Introduction

Cette brochure synthétise l'expérience du Réseau RADiS acquise dans la fourniture de produits bio-locaux au sein et/ou en partenariat avec diverses écoles de son territoire (Anhée, Dinant, Hastière, Houyet, Onhaye et Yvoir).

Sont décrites à travers celle-ci les expérimentations relatives à la fourniture de :

- Légumes frais (2021-2022) - *volet mis à jour*
- Bâtonnets de légumes (2021-2022)
- Repas froids (2021-2022)
- Potage-collation (2021-2024) - *volet mis à jour*

La fourniture de potage-collation par le Réseau RADiS s'étant clôturée avec l'année scolaire 2023-2024, nous avons souhaité recueillir dans cette brochure l'ensemble des données quantitatives et qualitatives se rapportant à cette activité.

Ce recueil a pour objectif de **faire le bilan** de ces expériences. Il a pour souhait d'inspirer d'autres acteurs de relocalisation, désireux d'entreprendre l'objectif de fournir des produits locaux dans les écoles.



Contexte

Des produits bio locaux dans les écoles: *retour d'expérience du Réseau RADiS*

Initié fin 2020, le Réseau RADiS (Réseau Alimentaire Dinant Solidaire) s'est donné pour objectif de soutenir et développer la transition de la région dinantaise vers une alimentation bio et locale, respectueuse des Hommes et de la Terre, en favorisant l'implication de tou.te.s.

Son lancement a coïncidé avec le souhait de deux écoles du territoire d'être alimentées en produits bio locaux (légumes frais pour l'une, potage-collation pour l'autre). Un défi que les participants du Réseau ont voulu prendre à bras le corps. L'engouement ayant également touché plusieurs maraichers du territoire, l'approvisionnement de ces deux écoles a pu démarrer en octobre 2021.

La fourniture d'autres écoles en potage-collation a progressivement augmenté jusqu'en 2024 grâce à la libération de subsides de la Région wallonne pour les écoles « à indice socio-économique faible » (ISEF). En effet, dans le cadre du plan wallon de sortie de la pauvreté (2021), l'une des mesures visait à organiser et distribuer gratuitement des collations préparées à base de fruits et légumes frais à destination des enfants de maternelle et primaire.

Les paragraphes suivants retracent et compilent les données pratiques, chiffrées, retours de terrain et constats de ces expériences.

Les partenaires

Le Collectif Développement Cantines Durables (CDCD) a accompagné en régions wallonne et bruxelloise plus de 300 écoles souhaitant mettre en place un nouveau modèle d'offre alimentaire pour leurs élèves : une alimentation durable, biolocale, simple, savoureuse et accessible à tous. Il regroupait 10 associations réparties en Wallonie, dont **Influences-végétales** sur la province de Namur. C'est avec cette dernière que le Réseau RADIS a collaboré sur son territoire notamment pour la mise en place de potage-collation au sein des écoles ISEF.

Leur accompagnement s'appuyait sur une méthodologie proposée et adaptée à la réalité spécifique de chaque école. Le CDCD formait les cuisinier.e.s à différents concepts de potages & repas durables et a travaillé sur 2 axes de changements, avec l'ensemble des personnes concernées par la cantine :

- Une nouvelle culture alimentaire : via des ateliers, des dégustations, des visites de maraîchages bio, etc.
- De nouvelles pratiques : via un soutien plus technique, de la cuisine à la logistique en passant par les fournisseurs et la formation du personnel.

Dans les collaborations qui ont été menées, Influences Végétales prenait en charge les relations et la sensibilisation avec et dans les écoles. Le Réseau RADIS quant à lui se chargeait de la relation avec les producteurs-maraîchers et de l'ensemble du processus d'approvisionnement des écoles.

Le CDCD a publié un mémorandum fruit de leur dix années d'expériences de terrain, celui-ci est disponible via ce lien :

https://www.influencesvegetales.be/s/CDCD_MEMORANDUM2023.pdf

Les écoles

Les Collèges de Godinne

Le petit collège de Godinne (maternel et primaire) et le collège de Godinne-Burnot (secondaire) ont souhaité rentrer ensemble dans le projet de cantine durable. Disposant d'une cuisine commune, la demande envers le Réseau RADiS s'est portée sur la fourniture de légumes frais, à raison de 40 kg de légumes à livrer chaque semaine. Le cuisinier de l'école transformait ensuite ces légumes en potage-collation. Celui-ci était distribué deux fois par semaines à 350 élèves. Influences-végétales a accompagné les collèges en ce sens et a mis en place des ateliers de découverte et de dégustation végétale ainsi qu'une visite chez Jean Baivy (Jardins du Frech Try, à Awagne), l'un des maraichers qui fournissait les légumes de ces potages.

Les écoles primaires communales d'Onhaye

Les 4 implantations communales d'Onhaye (Onhaye, Anthée, Falaën, Sommière) ont démarré le processus cantine durable fin 2020. Malgré la crise sanitaire et l'arrêt de la livraison des repas chauds par leur société de catering, toutes les actions prévues dans le programme d'accompagnement ont pu être menées : ateliers de sensibilisation dans les classes, visite de maraichage, conférence à destination des parents, sensibilisation des enseignants... Le partenariat développé avec le Réseau RADiS a abouti ici à la mise en place d'une collaboration entre la commune et les maraîchers locaux ainsi qu'au développement d'une première filière de transformation des légumes en potage-collation. Une convention a été établie entre la commune et le Réseau RADiS. Cette collaboration a permis le lancement d'un potage-collation une fois par semaine pour 340 élèves. Un beau challenge pour les maraichers locaux qui ont dû fournir 20 kg de légumes par semaine pour la préparation des 40L de soupe; mais également pour l'équipe du Réseau RADiS qui a dû mettre en place tous les maillons de cette filière de transformation de légumes, en potage. Le financement des potages était entièrement pris en charge par la commune d'Onhaye.



LE POTAGE COLLATION C'EST PARTI!



collectif
développement
cantines
durables



Les Ecoles à Indice Socio-Economique faible (ISEF)

En 2021, la Fédération Wallonie-Bruxelles a lancé un vaste projet pilote portant sur la fourniture gratuite de potage-collation et repas auprès d'écoles à indice socio-économique faible (c'est-à-dire classées comme « moins favorisées » par la Fédération). Des subsides publics ont alors été débloqués et le CDCD a été choisi pour mener à bien cette expérience en tant que facilitateur pour amener ces produits dans les écoles et les accompagner dans une démarche d'autonomie à long terme.

Dès 2022, le Réseau RADiS s'est porté candidat pour être fabricant de potage-collation auprès de 1 puis 3 écoles à ISEF de son territoire, réparties sur 4 implantations. C'est au total plus de 54 litres supplémentaires par semaine que le Réseau RADiS a produits et fournis dans ce cadre à ces diverses écoles, touchant ainsi 215 écoliers additionnels.

Les financements publics concernant le projet potage-collation se sont clôturés en fin d'année 2024. En réponse à de récentes sollicitations auprès du Parlement de Wallonie concernant la possibilité d'une continuité des financements pour ce projet, l'actuel Ministre de la Santé, de l'Environnement, des Solidarités et de l'Economie sociale, Monsieur Yves Coppieters mentionne: « *l'existence de la stratégie wallonne de transition de la restauration collective vers un système alimentaire durable [...] mise en œuvre à travers la convention Green Deal Cantines durable et le label Cantines durables. Dans ce cadre, les cantines ayant signés le Green Deal cantines durables ont bénéficié d'accompagnement, de formations et aussi de soutien financier. Dans le passé, le projet « Potage Collation » n'a pas été intégré à cette stratégie* ». Il souhaite « *tendre vers une approche plus globale de la transition de la restauration collective vers une alimentation durable, en ce compris inclusive, rassemblant toutes les initiatives en Wallonie et en Fédération Wallonie-Bruxelles* » et mentionne que des contacts devraient être pris en ce sens avec la Fédération Wallonie-Bruxelles. Il ne reste plus qu'à croiser les doigts afin que cette uniformisation souhaitée prenne place rapidement.

* Extrait des travaux parlementaires du 18/09/2024, accessible via ce lien :

<https://www.parlement-wallonie.be/pwpages?p=interp-questions-voir&type=28&iddoc=129170>



Fournir des légumes frais

Les collèges de Godinne disposant de leur propre cuisine, il était ici question de les fournir en légumes frais, ceux-ci étaient transformés en potage par le personnel de l'école.

Contractualisation

La première étape a été de définir un accord entre l'école et le Réseau RADiS pour l'approvisionnement en légumes frais. Un document a donc été rédigé pour fixer, de commun accord, certains points :

- Les dates de livraison (les journées de congé et pédagogiques ont été communiquées par l'école, et les changements, dans un délai raisonnable).
- Les modalités de livraison : jour, heure, lieu, quantités planifiées (mais modifiables si besoin, pour éviter tout gaspillage) et de paiement (trimestriel).
- La qualité des légumes souhaitée (définition du terme biolocal du CDCD).
- Les prix, proposés par le Réseau RADiS sur base des tarifs des deux maraichers. Les tarifications se rapportent aux types de légumes fournis, en visant une moyenne de 3,40 euros HTVA/kg de légume bio. Dans chaque facture, un bilan est fait par rapport à cette moyenne. Le tarif de livraison est également précisé.

Fonctionnement pratique

Livraison de l'école - En accord avec les cuisiniers de l'école, les légumes frais étaient livrés le lundi matin à 7h30 par l'un des maraichers du Réseau. Ils servaient à réaliser les potages du mardi matin et du jeudi matin. L'école disposait d'une chambre froide pour les conserver au frais pendant ce temps.

Planification des légumes - Deux maraichers, Jean (Jardins du Frech Try) et Alessandro (Panier du Grand Cortil), ont contribué à alimenter l'école en légumes frais en fonction de leurs récoltes. Notons que la contractualisation ayant eu lieu en octobre, ils n'ont pas adapté leurs cultures à ce nouveau débouché. Régulièrement, l'animatrice du Réseau définissait la nature des livraisons selon différents critères :

- Les légumes disponibles chez les maraichers ;
- La diversité des saveurs proposées (ne pas revenir trop vite sur le même légume).

Une proposition était faite au cuisinier qui pouvait, s'il le souhaitait, demander des modifications : par exemple, en quantités pour mieux s'adapter à la consommation des enfants, ou encore, suggérer des saveurs.

Compléments achetés à l'extérieur - Lorsque les légumes manquaient, en quantité ou en diversité, chez les deux maraichers, le Réseau s'approvisionnait auprès de Circulacoop, une coopérative de producteurs bio de la région de Charleroi. Par souci de transparence, l'origine des légumes livrés était bien mentionnée dans l'offre et reprise dans les bons de livraison.

Organisation logistique des producteurs - En pratique, pour les maraichers, l'un d'eux apportait chez l'autre, environ une semaine sur deux, les légumes à livrer (tant pour les légumes frais que pour les potages réalisés par le Réseau). Le lieu de stockage était muni d'une chambre froide permettant une meilleure conservation. Le légume le plus périssable était planifié la première semaine, livré le dimanche au maraicher pour être apporté à l'école le lundi. Le second légume, pour la semaine suivante, est toujours un légume de bonne conservation (ex : carotte....).

Retour d'expérience

La collaboration avec les collègues de Godinne ne s'est pas poursuivie au-delà de la 1ère année scolaire. Les points suivants en synthétisent les raisons :

Manque de personnel cantinier - En sous-effectif, il n'était pas possible pour le cuisinier de travailler des légumes « trop bruts » (pommes-de-terre sales) car cela engendrait un temps de travail supplémentaire beaucoup trop important. Or, les maraîchers du Réseau n'étaient pas eux-mêmes en capacité de fournir des légumes davantage nettoyés.

Instabilité de la qualité des légumes - à quelques reprises, le cuisinier a pointé une variabilité dans la qualité des légumes fournis par les maraîchers (exemples : potiron pourri à la découpe, choux-raves trop vieux) entraînant une perte de matière ou un potage à la texture altérée.

Manque de variété des légumes - la fourniture de légumes frais, et donc de saison, entraînait un manque de diversité dans l'approvisionnement. L'année 2021 et ses intempéries ont malheureusement significativement contribué à cet aspect.

Coût élevé de certains légumes et de la livraison - Certains légumes demandant plus de soin par nos maraîchers (comme les carottes par exemple) entraînaient des prix situés au-dessus de ceux auxquels était habitué le cuisinier, c'est-à-dire ceux des marchés bio de plus gros fournisseurs/distributeurs (ex.: Interbio). Même si le prix d'achat d'autres légumes permettait de réduire la moyenne de ces coûts, cela risquait d'impacter à plus long terme les finances de l'école. Le coût de la livraison était également pointé.



Constats, points d'attention & pistes de solution

Un **cuisinier** de collectivité est habitué aux légumes préparés, et ne travaille d'ordinaire plus avec des **produits bruts** qui entraînent un besoin **en main d'œuvre plus important**. Le **producteur** doit quant à lui veiller à fournir autant que possible des **légumes propres, de qualité et de calibre correct**. A titre d'exemples : pour les courgettes, il est préférable de les fournir en calibre de 30-40 cm car les plus grandes changent de goût; pour les potirons, il était convenu qu'ils seraient coupés en deux afin de s'assurer qu'ils soient sains à l'intérieur; pour des salades, il faut les tremper et filmer la caissette pour les préserver le plus longtemps possible, etc. Autant que possible, le Réseau réagissait automatiquement aux soucis rencontrés, en déduisant les frais des légumes non-consommables par exemple. En parallèle, il est nécessaire de **sensibiliser le personnel de cuisine** afin qu'il soit tolérant par rapport aux imperfections des légumes fournis. Certains défauts ne portent pas préjudice à la qualité de la soupe, comme la présence de quelques trous dans le feuillage de bettes.

Concernant la **diversité des légumes fournis**, outre l'enrichissement de la gamme des maraichers avec des produits de saison achetés chez d'autres producteurs bio, il aurait été intéressant de prévoir les périodes alimentées par des **légumes congelés** (notamment les surplus d'été) ou sous forme de coulis (ex : tomate).

Une étude* a mis en avant que, quelque soit le circuit de commercialisation considéré, le **prix de vente** des légumes habituellement pratiqué par les maraichers eux-mêmes reste celui lié au marché et non au coût de revient, ce qui n'était pas le cas ici (pratique d'un prix juste producteur, basé sur les coûts de production). Les acheteurs sont donc habitués à la pratique de ces prix du marché et non forcément au coût réel.

Même si cela n'est pas forcément gage de réussite, la **communication** entre chaque partenaire est évidemment **primordiale**, et un **intermédiaire neutre** peut être nécessaire pour faire le relais (le Réseau RADiS ayant joué ce rôle).

* Thèse UCL, A. Dumont (2017). « *Analyse systémique des conditions de travail et d'emploi dans la production de légumes pour le marché du frais en Région wallonne, dans une perspective de transition agroécologique* ».



Bâtonnets de légumes

L'expérience n'ayant pas été retenue pour la suite de nos activités, cette partie n'a pas fait l'objet d'une actualisation depuis 2022.

Sur proposition d'Influences-végétales asbl, un essai de fourniture de bâtonnets de légumes bio locaux en guise de collation saine a été mené en 2022 avec les écoles primaires communales d'Onhaye.

Etant donné qu'aucune autre expérience de ce type ne semblait avoir été mise en place, l'essai a demandé une étude préparatoire réalisée par le Réseau RADiS.

Choix des légumes et quantités

Le test a été mené en juin. A cette époque, il y a encore peu de nouveaux légumes (nos producteurs n'en avaient pas encore) : il a fallu alors se diriger vers les derniers légumes de saison et quelques primeurs achetés en bio.

Nous avons choisi **5 types de légumes** pour réduire les risques (mauvaise conservation des bâtonnets, goût qui ne plaît pas...) : carottes, chou fleur, céleri rave, chou rave, concombre.

Selon Influences-végétales asbl, la portion est de **110 grammes par enfant** (pour des primaires). Pour l'ensemble des 58 commandes, nous avons prévu 8 kg de légumes.

La préparation des légumes a mis en évidence les pertes à l'épluchage, que nous avons rigoureusement notées pour mieux les évaluer par la suite. En moyenne, les pertes étaient de **27 %**, supérieures pour le chou fleur (grosse tige centrale) et inférieure pour le chou-rave (peu de déchets).

LEGUME	POIDS AVANT	POIDS APRES	PERTE EPLU-CHAGE	NBRE BATON-NETS
Carottes	1,750	1,300	26 %	167
Chou fleur	1,800	1,000	44 %	83
Céleri rave	1,350	1,100	19 %	208
Chou rave	1,400	1,200	14 %	206
Concombre	1,700	1,250	26 %	265
	8,000	5,850	27 %	

Préparation des bâtonnets

La distribution ayant eu lieu un lundi (livraison à 9h), et étant donné le temps nécessaire à la préparation des bâtonnets, ils ont été découpés la veille, le dimanche après-midi. Pour chaque légume, le nombre de bâtonnets a été noté puis réparti selon les commandes des 4 implantations de l'école.

Le découpage a pris 2h, et le portionnage-emballage, 2h également. Les portions de chaque légume ont été emballées dans des sachets fraîcheur pour les conserver au mieux et maintenus au frais (frigo) jusqu'à la livraison.

Pour la distribution, les écoles prenaient en charge la répartition des bâtonnets dans les gobelets réutilisables.

Estimation économique

Une estimation du coût de la fabrication des bâtonnets a été réalisée en tenant compte à la fois des ingrédients (légumes), de la préparation (temps pour la découpe et le portionnage) et de la logistique (livraison). Notons que pour les coûts horaires, nous avons considéré 12 euros de l'heure, ce qui est minimaliste et sans doute difficile à atteindre avec des personnes rémunérées.

Les bâtonnets ont été facturés à **1,5 euros la portion**.

Coût des légumes :	31,33 euros TVAC	1,04 euros/portion
Logistique achats légumes :	46 km = 17,05 euros, 1h = 12 euros (non compté)	
Temps total de préparation :	4h = 48 euros	0,82 euros/portion
Logistique fictive Awagne-Onhaye :	22,6 euros	0,39 euros/portion
TOTAL =	130,98 euros	2,25 euros/portion
Nombre portions	58	

Points à améliorer et perspectives

- **Le choix du jour** : éviter le lundi pour ne pas préparer les bâtonnets le dimanche.
- Malgré les précautions prises, certains types de bâtonnets ont été **moins bien conservés** (changement de texture, ou changement de couleur par oxydation au contact de l'air). Il sera important de noter quels légumes sont les plus sensibles (dans notre cas, notamment les céleri rave et chou rave).
- Une **préparation le jour-même** serait idéale mais demanderait : de travailler à plusieurs pour réduire les temps de travail, et de penser autrement le portionnage, en livrant les bâtonnets en vrac avec self-service par les enfants.
- Les **goûts** les moins appréciés étaient le céleri-rave et le chou rave. A éviter pour de prochaines livraisons. Les écoles préfèrent recevoir 3 légumes différents au lieu de 5.
- Il a été difficile pour les écoles de réaliser le portionnage dans les gobelets (pas de personnel disponible), ce qui peut être résolu **en livrant les légumes en vrac**, et en demandant aux enfants de se servir avec une consigne (x bâtonnets de chaque).

Les écoles n'ont pas souhaité poursuivre les travaux sur cet essai, en raison des difficultés logistiques et du coût de la collation. Cette expérience pourra toujours néanmoins inspirer d'autres acteurs de relocalisation dans le cadre de leur collaboration avec les écoles.



Des repas froids ?

L'expérience n'ayant pas été retenue pour la suite de nos activités, cette partie n'a pas fait l'objet d'une actualisation depuis 2022.

Sur proposition d'Influences-végétales asbl, une étude a été réalisée pour envisager de fournir des repas froids pour les écoles primaires communales d'Onhaye. Etant donné que l'école passe par une société de catering pour livrer des repas chauds, ces repas froids seraient proposés aux enfants mangeant habituellement des tartines ou à la maison, une fois par semaine.

Traiteurs ? Non compatible

Le Réseau RADiS a contacté 5 traiteurs du territoire afin de leur proposer une collaboration. Aucun ne s'est montré intéressé de préparer des repas froids pour les écoles, à base des produits bio locaux du Réseau. Certains n'étaient pas équipés pour assurer la livraison réfrigérée des repas, d'autres ont refusé étant donné le faible nombre de repas (nous comptons sur une trentaine). Nous avons vite compris que cette perspective était aussi bloquée par la question des prix : les services d'un traiteur étant bien trop chers pour une collectivité.

Le Réseau s'est donc tourné vers la solution de réaliser lui-même les repas, sous forme de salades froides, activité ne nécessitant pas l'accès à la formation de traiteur-restaurateur.

Inventaire des matières premières disponibles

Le Réseau a inventorié toutes les matières premières disponibles, issues des producteurs bio (ou en conversion bio) du territoire. La liste comprenait : des légumes, des légumes-racines, des légumes-fruits, des aromates, des fruits, des fruits secs, des graines, du fromage, du jambon, des vinaigrettes et huiles diverses, des féculents, du pain...

Cet assortiment, éventuellement complété par quelques achats chez des producteurs bio des territoires voisins, est suffisant pour assurer une large diversité de bols de salades pendant toute l'année scolaire.

Grammages et foodcosts

Les grammages préconisés par la Communauté française pour les repas du primaire—et repris par Influences végétales—ont été considérés afin d'établir la composition des repas et en calculer le foodcost (coût des matières premières uniquement).

Deux types de repas ont été considérés : les repas végétariens (175 g de légumes et 35 g de féculent sec OU 125 g de pommes de terre) et les repas comptant des produits d'origine animale (fromage) (50 g de fromage, 125 g de légumes, 35 g de féculent sec OU 125 g de pommes de terre).

Pour un repas végétarien, le foodcost a été estimé à **1,03 euros** par portion en moyenne, en comptant 0,24 euros de féculents, 0,70 euros de légumes, 0,09 euros de graines et condiments divers.

Pour un repas contenant du fromage, le foodcost a été estimé à **1,74 euros** par portion en moyenne, en comptant 0,24 euros de féculents, 0,50 euros de légumes, 0,92 euros de fromage et 0,09 euros de graines et condiments divers.

Si on alterne repas végétariens et contenant du fromage une fois sur deux, on arrive en moyenne à un foodcost de **1,39 euros par repas, par enfant**.

FECULENTS	Prix/kg	Fournisseur	Quantité (kg)	Prix/bol	Moyenne
Pomme de terre	2,00	RADiS	0,125	0,25	0,24
Sarrasin	6,00	Primeal	0,035	0,21	
Quinoa	9,80	Graines de Curieux	0,035	0,34	
Epeautre perlé	3,90	Ferme du Bas Roteux	0,035	0,14	
Pâtes	8,00	Ferme du Bas Roteux	0,035	0,28	
LEGUMES	4,00	RADiS	0,175	0,70	0,60
	4,00	RADiS	0,125	0,50	
FROMAGE					
Tomme brebis So-soyard	35,00	Bergerie d'Emilie	0,030	1,05	0,92
Fêta	26,00	Bergerie d'Emilie	0,030	0,78	
GRAINES					
Tournesol	6,00	?	0,005	0,03	0,09
Courges	15,00	?	0,005	0,08	
Noix	15,00	?	0,010	0,15	
TOTAL VEGE					1,03
TOTAL FROMAGE					1,74
PRIX MOYEN					1,39

Pour réaliser les repas pour 30 enfants, le Réseau RADiS devrait donc traiter : 1 kg de féculents secs ou 3,75 kg de pommes de terre, 5,25 ou 3,75 kg de légumes, 900 g de fromage, et entre 150 et 300 g de graines et condiments divers.

Estimation des coûts de fabrication

Durée de la préparation

Les épluchages pour la soupe se font en général au rythme de 3 kg/heure/personne. Etant donné que les salades seront réalisées avec des légumes et pdt coupés plus finement, il faut compter un supplément de temps (+30 %)

Pour les épluchages de pommes de terre : 1h20

Pour les épluchages de légumes, version végé : 2h15 / non-végé : 1h40

! Ces chiffres de durée sont à vérifier car nous ne l'avons pas testé !

Hypothèses niveau personnel

Pour avoir à la fois les compétences et un personnel pas trop cher, l'idée est d'associer un indépendant et un bénévole rétribué pour le temps de préparation. Pour l'indépendant, nous comptons 18 euros/h HTVA, pour le bénévole rétribué, 10 euros/h HTVA. Cependant, la solution du bénévole rétribué n'est pas durable sur le long terme car nous manquons de bras, et tout le monde ne souhaite pas être rétribué en légumes...

Les coûts de préparation s'élèveraient donc à 71 euros en moyenne pour 30 repas, soit **2,37 euros par repas par élève.**

Quelques chiffres-repères des coûts salariaux à prévoir, d'après les échanges à la rencontre « légumerie » organisée par Manger Demain :

- Intérim : 30 euros/h
- Ouvrier en production agro-alimentaire : 27 euros/h
- Groupement d'employeurs ou atelier protégé : 17 euros/h
- Article 60* : 400 euros/mois ?
- ALE* : 6 euros/h + déplacements
- Accueil social à la ferme* : 0 euros/h

**sous conditions et attention à la fiabilité + personnes non autonomes !*

	Etape	Durée (min)	Indéptd	Bénévoles rétr	Coût
8h30 mini	Epluchage pdt	80	40	40	19
9h10/9h25	Gestion cuisson et refroidissement	10	5	5	2
9h15	Epluchage légumes (végé)	140	70	70	33
9h30	Epluchage légumes (non végété)	110	55	55	26
10h25	Pesée autres ingrédients et emballage pour transport	30	15	15	7
10h55	Logistique vers école	20		20	3
11h15	Préparation des bols (30)	30		30	5
11h45	Rangement et retour à Awagne	35		35	6
12h20	Vaisselle et nettoyage	55		55	9
13h15					
8h30-13h15	VEGE + PDT	400	130	270	84
9h15-13h15	VEGE - PDT	320	90	230	65
8h50-13h15	ANI + PDT	370	115	255	77
9h30-13h15	ANI - PDT	290	75	215	58

Enfin, il faut encore compter les frais d'utilisation de la cuisine et de logistique vers l'école (livraison), ce qui revient à 24,1 euros soit **0,80 euros par portion**.

Au total et selon nos hypothèses, la préparation par le Réseau RADiS de salades froides à base d'ingrédients bio locaux reviendrait à 4,57 euros par enfant. Ce tarif est cependant trop élevé par rapport aux concurrents, et n'a pas donné de suite au niveau des écoles.



Fournir du potage pour la collation du matin

Entre 2021 et 2024, le Réseau RADiS a mis en place la production et livraison de potage-collation auprès de 4 écoles de son territoire. Il s'agissait de fournir ce potage en liaison chaude 1 à 2 fois par semaine selon les écoles.

Contractualisation

Deux voies de contractualisation ont été mises en place:

Concernant les écoles de la commune d'Onhaye, afin de respecter la législation sur les marchés publics, un appel d'offre a été réalisé par celle-ci pour l'approvisionnement, en précisant un cahier des charges (exigences de qualité, quantités, logistique...). Le Réseau RADiS a envoyé une offre, motivée et argumentée, qui a été retenue par le Collège communal. Le potage était offert par la Commune aux enfants. Le marché a été décerné pour une première année et renouvelé jusqu'en 2024 (date d'arrêt de l'activité potage-collation pour le Réseau RADiS).

Pour les 3 écoles à ISEF intéressées par la démarche, le CDCD a repris la main quant à la mise en place pratico-pratique de la filière. Le Réseau RADiS a été sélectionné en tant que fabricant sur le territoire pour alimenter celle-ci. Une convention de collaboration a été établie et signée entre le CDCD et le Réseau RADiS. Celle-ci a débuté pour l'année 2022-2023.

Mise en place de l'activité de fabricant

Fournir des potages en liaison chaude est différent de l'approvisionnement en légumes frais : il était donc nécessaire de **mettre en place une activité de transformation** par le Réseau RADiS.

Par chance, un de nos maraichers, Jean Baivy, disposait d'une **cuisine** aux normes AFSCA pour d'autres activités. Il a loué au Réseau cette cuisine pour la préparation des légumes (nettoyage, épluchage, prédécoupe) et a réalisé lui-même la fabrication de la soupe et la livraison aux écoles pendant les 2 premières années cela a ensuite été repris par des volontaires du Réseau RADiS. A part les conteneurs isothermes permettant de servir la soupe et une marmite de plus grande dimension, le matériel était donc présent sur place.

Jean a par ailleurs suivi une **formation** donnée par Diversiferm asbl pour parfaire ses connaissances dans la transformation. Cette même structure a accompagné Jean et le Réseau pour la **mise en ordre sanitaire** : protocole mais aussi réalisation du guide d'autocontrôle nécessaire pour l'AFSCA.



*Conteneurs isothermes investis pour la livraison et la distribution du potage
(les enfants se servent eux-mêmes au robinet).
Achats auprès de Jacoby—Bruyette (Liège).*

Approvisionnement des légumes

L'approvisionnement en légumes pour les potages-collations était principalement assuré par 3 maraîchers (bio ou en conversion bio) du territoire. Les besoins ont progressivement augmenté entre 2021 et 2024 passant de 21 kg à pratiquement 75 kg de légumes/semaine. Lorsque les productions n'étaient pas suffisantes pour alimenter la filière, ce qui était le cas pour les oignons par exemple, le Réseau s'approvisionnait en bio auprès de coopératives géographiquement proches (ex. : Paysans Artisans).

Il était convenu avec les maraîchers que le Réseau leur rachète en priorité leur surplus de production notamment à la haute saison de production maraîchère. Certains d'entre eux avaient cependant prévu dans leurs plans de cultures de pouvoir fournir le Réseau RADiS dans le cadre de cette filière.

En termes de chiffres, voici ce que cela a représenté en comparant 2021-2022 à 2023-2024 :

	2021-2022	2023-2024
Kg légumes/an	560	1916
Kg légumes/sem	21	75
% de légumes bio issus du territoire dinantais	53 %	75 %

Les prix de vente étaient fixés par les producteurs eux-mêmes. Ceux-ci réalisaient généralement un rabais lorsqu'il s'agissait de légumes de fin de saison et/ou pour des quantités relativement importantes. En **moyenne** ce prix était de 2.24€/kg pour l'année 2023-2024.

Les légumes réceptionnés étaient stockés en chambre froide chez Jean Baivy puis préparés dès le lendemain pour être utilisés soit directement en frais soit congelés pour transformation immédiate ou future en potage-collation. La congélation permettait un sauvetage de légumes présents en surplus à certaines périodes de l'année chez nos maraîchers.

Organisation de la préparation des légumes

Une à deux fois par mois était organisée une séance d'épluchage/découpe de légumes. Dès 2021, une **équipe de volontaires** s'est composée. Elle s'est progressivement agrandie jusqu'à regrouper une dizaine de personnes au total. A chaque séance, c'est entre 4 et 5 personnes qui se retrouvaient pour environ 3 heures de découpe. Les profils de ces volontaires étaient variés (personnes pensionnées, isolées, éloignées du monde du travail). Ces volontaires étaient défrayés à 10€/h ainsi que pour leurs déplacements (tarif Région wallonne au km). Certains d'entre eux préféraient bénéficier de bons d'achats auprès des producteurs bio-locaux du territoire ce qui leur permettait d'avoir accès à une belle diversité de produits bio-locaux. Le Réseau a également fait recours à des **profils sous statut ALE** qui permet à des personnes au chômage de progressivement se remettre sur le chemin de l'emploi. Peu de personnes se trouvent en réalité sous ce statut assez précaire en termes de rémunération et de stabilité. Nombreux sont ceux qui arrêtaient ayant trouvé une formation ou du travail, ce qui est une bonne chose, mais qui pouvait compliquer la gestion de l'équipe par le Réseau.

Par choix, la préparation des légumes était réalisée entièrement manuellement (sans mécanisation), elle représentait un moment convivial permettant des échanges entre ses participants, autour d'une motivation commune : fournir une alimentation saine aux enfants.

Au terme de l'année 2023-2024, le **rythme** de préparation des légumes était en moyenne **de 4 kg par heure et par personne** (soit 1 kg/h/p de plus qu'en première année d'approvisionnement).

Nous reprenons quelques chiffres clés de l'année 2023-2024 :

	2023-2024
Nbre de séances d'épluchage	20
Moyenne de volontaires/séance	5
Cadence d'épluchage (kg/h/personne)	4

Organisation de la préparation des légumes

A partir de mi-2023, et en parallèle d'autres activités organisées au sein du Réseau RADiS, de nouvelles collaborations ont vu le jour pour cette étape de la filière potage-collation. En effet, **diverses institutions à caractère social** du territoire et au-delà étaient à la recherche d'activités de volontariat pour leurs bénéficiaires. C'est ainsi que, progressivement, une à deux séances d'épluchage par trimestre ont été mises en place par notre animatrice assistante sociale en collaboration avec ces institutions. Parmi celles-ci : Itinériss (service d'accompagnement pour des personnes en situation de handicap), Housing First (encadrement de personnes sans abri de longue durée) ou encore l'AMO Passages (service d'aide à la jeunesse). L'objectif était double : permettre à ces bénéficiaires d'intégrer et de contribuer à un projet leur faisant sens en participant activement aux séances d'épluchage; faire connaître et découvrir les activités du Réseau et principalement les producteurs-transformateurs bio du territoire (avec des visites organisées chez ceux-ci).



Equipe institutionnelle (Itinériss) et Jean Baivy (Jardins du Frech Try), maraîcher



Une partie de l'équipe des volontaires réguliers

Réalisation du potage-collation & logistique

À la suite de chaque séance d'épluchage/découpe, une partie des légumes était congelée pour la fabrication du potage-collation de la semaine suivante, le reste était stocké au frais dans la chambre froide jusqu'au lendemain. Le potage-collation était confectionné le matin même de livraison, en liaison chaude. Cette préparation consiste à faire revenir les légumes dans un peu d'huile d'olive puis les mouiller d'eau dans la marmite. Après cuisson, mixer le tout très finement, puis transvaser le potage dans des conteneurs isothermes à destination de chaque implantation. Chaque fabrication prenait en moyenne 2h, à raison de 3 jours/semaine pour l'année 2023-2024, permettant ainsi la production de 26 litres les lundis, 70 litres les mardis et 54 litres les jeudis. Cette fabrication et leur livraison étaient assurées par Jean Baivy uniquement les 2 premières années, puis par deux autres volontaires du Réseau RADiS.

La température des conteneurs était prise au départ de la cuisine et à l'arrivée à l'école juste avant la récréation de 10 h. Elle ne pouvait descendre sous 70°C selon les obligations sanitaires. Ces températures étaient systématiquement notées sur le bon de livraison, conservé par l'école et par le Réseau. Pendant toute la période d'approvisionnement, nous n'avons pas eu de difficultés à respecter ce seuil de température étant donné la bonne qualité d'isolation des conteneurs.

Les livraisons prenaient en moyenne 1h45, 1 livreur assurait à chaque fois l'ensemble des livraisons dans les écoles (le parcours ayant été optimisé en fonction de la localisation des différentes implantations).

Voici le résumé chiffré lié à ces étapes :

	2021-2022	2023-2024
Potage produit/livré par sem (L/sem)	42	150
Nbre d'enfants bénéficiaires	357	772
Nbre de livraison/sem	1	3
Temps coordination/sem (h/sem)	4	12

Analyse économique

Les 3 années d’approvisionnement nous ont permis de chiffrer les coûts des différentes étapes de fabrication du potage-collation et de récolter des chiffres-clés présentés ci-dessous. Nous comparons ci-dessous les années 2021-2022 à 2023-2024 :

COÛTS PAR LITRE	2021-2022	2023-2024
Légumes	1.4	0.98
Découpe légumes	1.20	1.16
Fabrication potage	1.10	0.71
Livraison	1.10	0.74
Location cuisine	0.30	0.47
Matériel	0	0.17
Amortissements	1.10	0.28
Coordination RR	2	3.26
TOTAL (coût vérité)	8.20	7.77
Tarif de vente (€/L)	5	5.50
Bilan	-3.20	-2.27
Bilan sans coordination	-1.20	0.98

En bilan, nous observons que le tarif pratiqué pour les écoles (**5.50 €/L en 2023-2024**, livraison comprise) couvre les frais sauf la coordination par notre animatrice. Le coût-vérité est néanmoins passé de 8.20 en 1ère année à **7.77 €/L** en dernière année. Ceci pour plusieurs raisons : l’augmentation de la proportion des légumes achetés directement chez les maraîchers bio-locaux, l’augmentation des litres de potage produits et l’optimisation de la tournée de livraison, le recours aux bénévoles pour la transformation et la livraison (plutôt qu’un indépendant).

Le coût-vérité pourrait notamment être réduit par la mécanisation d’une partie de la préparation des légumes (utilisation d’un robot de coupe - investissement à amortir).

Impact social

A côté des volets purement pratique et économique, le projet potage-collation au sein du Réseau RADiS s'ancrait également dans une dimension sociale avec une volonté de favoriser l'inclusion et la participation. En effet, les séances de découpe/d'épluchage réalisées avec les volontaires réguliers mais également les diverses institutions sociales permettaient à plusieurs de ces personnes de partager un moment convivial, de sortir de l'isolement et/ou de la solitude, de s'investir dans un projet leur faisant sens, d'aller à la découverte de l'autre mais également de métiers et de profils méconnus, de se sentir à nouveau « en capacité de », de reprendre une certaine autonomie et confiance en soi, etc. Autant de retours qui sont difficilement chiffrables mais dont l'impact n'en est pour autant pas moindre : le Réseau avait réussi à constituer un noyau de volontaires disposé à revenir pour chaque séance d'épluchage et plusieurs associations ont souhaité établir une convention de partenariat annuelle afin que les diverses activités du Réseau, dont celles liées à cette filière, puissent être placées de manière régulière à l'agenda des différents bénéficiaires de celles-ci.

Retour des écoles

Les écoles se sont montrées très satisfaites de la collaboration avec Influences-végétales et le Réseau RADiS. Les retours sur les potages étaient positifs. Il est exceptionnellement arrivé que les saveurs ne soient pas au goût des enfants, ce qui fait partie du jeu quand il est question de leur faire découvrir les goûts des différents légumes bio-locaux.

Grâce à la collaboration entre Influences-végétales asbl, notre équipe et les producteurs, les enfants ont aussi pu découvrir les maraichages de Jean (Jardins du Frech Try, Awagne) et de Philippe (Amarantes.bio, Lisogne).

Bilan

Au fil de ces 3 années scolaires, le Réseau RADiS a progressivement augmenté le nombre de litres produits et livrés répondant ainsi à la demande croissante d'écoles du territoire. Au terme de 2023-2024, le conseil d'administration de l'ASBL a pris la décision de cesser cette activité pour se consacrer sur son métier premier, la sensibilisation de son territoire à l'alimentation bio-locale. Plusieurs facteurs ont également été pris en compte : l'arrêt et l'incertitude des financements de la région wallonne pour les écoles au-delà de 2024, le manque de rentabilité économique de l'activité malgré le recours à des volontaires, la difficulté à trouver d'autres volontaires pour la fabrication et la livraison de la soupe, etc.

Comme l'ont montré les chiffres, résoudre l'équation de l'accessibilité pour tous, du juste prix pour les producteurs tout en couvrant la coordination de ce genre de projet est difficilement atteignable sans aucune aide financière extérieure (publique et/ou privée). Pour autant, ce genre d'initiative contribue à répondre aux enjeux sociétaux actuels qu'ils soient de nature relative à la santé humaine, à l'environnement ou encore d'ordre social.

Ces années d'approvisionnement ont représenté au total près de :

- 800 écoliers bénéficiaires de potage-collation
- 6800 litres de soupe produites et livrées
- 3.5 tonnes de légumes bio-locaux



Photo © Influences-végétales asbl



Envie de rejoindre la dynamique du
Réseau RADIS en région dinantaise ?
Bienvenue !

www.reseau-radis.be



Le Réseau RADiS (Réseau Alimentaire Dinant Solidaire) est une initiative portée par Nature & Progrès et la Fondation Cyrys. Il vise à soutenir et développer la transition de la région dinantaise vers une alimentation bio et locale, en favorisant l'implication de tous.

C'est lors de l'année scolaire 2021-2022 que le Réseau RADiS a démarré l'approvisionnement de deux écoles de la région dinantaise en produits bio et locaux : des légumes frais à destination d'une cuisine scolaire, et des potages livrés chauds à la récréation d'autres établissements. D'autres débouchés ont été étudiés et/ou testés comme des bâtonnets de légumes en guise de collation saine, ou des repas froids livrés aux écoles. Ce document se veut être un partage des expériences menées entre 2021 et 2024.

