



Ceinture Aliment'Terre Liégeoise

**Éducation
permanente**

**LE « POTAGE -
COLLATION »
À LIÈGE POUR AMÉLIORER
LA SANTÉ DES ENFANTS
ET SOUTENIR LES
PRODUCTEURS LOCAUX**

**LE « POTAGE -
COLLATION »
À LIÈGE POUR AMÉLIORER
LA SANTÉ DES ENFANTS
ET SOUTENIR LES
PRODUCTEURS LOCAUX**

Depuis quelques mois, dans six écoles liégeoises, les enfants voient leurs snacks habituels remplacés par un potage-collation « biolocal ». Mais pourquoi un tel changement? Qui est à l'œuvre de ce projet? Quelles en sont les étapes, et comment est-il reçu au sein des écoles?

Cette analyse fait l'état des lieux d'un projet pilote financé par la Région wallonne. Elle questionne la notion de gratuité et de la généralisation possible de ce potage-collation dans tous les établissements scolaires du sud du pays.

1.

Introduction



Depuis janvier 2021, à l'initiative du cabinet de la ministre Morreale¹, le projet-pilote « Développement de filières de potage-collation de Top Qualité pour 23 écoles à encadrement différencié² » est lancé en Wallonie. Actuellement financé dans le cadre du Plan wallon de sortie de la pauvreté 2020-2024, ce projet vise à créer 5 filières de fabrication de potage réparties sur le territoire wallon. L'objectif de cette initiative peut être résumé comme suit: fournir des collations saines, durables et gratuites à destination des enfants des écoles à encadrement pédagogique différencié³.

Sur le terrain, il s'agit de proposer un potage-collation « biolocal »⁴, frais et de saison, en 2021 et 2022, à 23 écoles réparties sur le territoire wallon.

Ce projet porté par le Collectif Développement Cantines Durables (CDCD)⁵, s'inscrit dans une triple dynamique d'inclusion sociale et d'égalité des chances, de politique de prévention santé et de résilience du système alimentaire.

Cet article a pour objectif de faire un retour d'expériences sur le projet actuellement en cours à Liège, et de faire remonter des témoignages de parties prenantes du projet. Finalement, sur base d'avis divergents à ce sujet, nous questionnons le principe de gratuité intégré au projet.

2.

Quelles sont les ambitions ?

À travers l'initiative de remplacer les collations classiques par des potages, différentes thématiques sont adressées.

Tout d'abord, celle de la santé. Le potage-collation est un moyen de faire un saut qualitatif pour la santé des enfants. Il permet d'éviter les collations industrielles trop grasses, trop sucrées et ultra-transformées. Les enfants bénéficient donc de légumes frais remplis de fibres, vitamines, minéraux, etc. Cela leur permet également de s'hydrater.

La thématique de l'inclusivité et de l'égalité des chances est centrale au projet. De par son aspect « minimaliste », le potage-collation est accessible aux écoles les moins équipées qui n'ont pas de cantines. Le potage est 100% végétal et ne contient pas d'allergène (pas de lactose, de protéines animales, de bouillon industriel, ni de gluten), il convient à toutes les communautés (multiconfessionnel) et à tous les régimes alimentaires.

Le projet potage-collation permet également de soutenir le développement de l'offre maraîchère bio et locale via la création d'une demande stable en légumes. Les porteurs du projet ont établi une liste de légumes issus de la production maraîchère wallonne entrant dans la confection du potage. Cette liste a été soumise aux maraîchers, leur donnant à terme la possibilité de planifier leur plan de cultures en fonction des besoins. L'objectif est de développer des filières économiquement viables pour les maraîchers, et ce sont donc eux qui fixent leur prix, à condition que les légumes restent

en moyenne à 4€/kg (pour garantir l'équilibre financier du projet). Ce prix semble être un prix rémunérateur pour les producteurs. En pratique, c'est la composition du potage qui s'adapte à la production, et pas l'inverse. Le légume principal du potage, déterminant largement son goût, est choisi en fonction des légumes disponibles dans les champs.

La quatrième thématique adressée est celle de l'économie sociale. En effet, les opérateurs de transformation impliqués sont issus du secteur de l'économie sociale, qu'ils soient des centres de formation, des entreprises de travail adaptées (ETA) ou des coopératives à finalité sociale. Par ailleurs, à Liège, la livraison se fait à vélo. Cette mission a elle aussi été confiée à un acteur de l'économie sociale, la coopérative Rayon⁹⁶.

La création de la filière potage-collation se réalise par ailleurs dans une perspective de renforcement de la souveraineté alimentaire, comprise comme « *le droit des peuples à une alimentation saine et culturellement appropriée produite avec des méthodes durables, et le droit des peuples de définir leurs propres systèmes agricoles et alimentaires* »⁷. La mise en place de partenariats et de filières entre producteurs, transformateur et écoles, permet de reprendre la main sur ce qui arrive dans l'assiette des enfants, du champ jusqu'au service du bol de potage.

**Le « POTAGE - COLLATION » à Liège
pour améliorer la santé des enfants
et soutenir les producteurs locaux**



Enfin, le projet a une dimension pédagogique pour les enfants qui découvrent des saveurs de saison, naturelles, et enrichissent leur palette gustative. L'aspect communication, tant aux parents qu'aux équipes enseignantes, a été pris en compte, et diverses affiches, flyers et brochures, ont été créés en plus de moments de rencontre et d'information.

Le projet de potage-collation se veut être une réponse, certes minimaliste, mais réaliste, concrète et transversale, pour se réapproprié localement les systèmes alimentaires.

3.

En pratique, comment ça se passe ?

À Liège, 420 litres de soupe sont distribués à 1680 enfants dans 6 écoles⁸, deux fois par semaine. Soit 180 à 200 Kg de légumes hebdomadaire selon le végétal choisi.

Le projet est mis en place par les cellules locales du CDCD : Good Planet et la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise, et mené en partenariat avec les acteurs de la filière d'économie sociale sélectionnés pour le projet : la coopérative de distribution Terre d'Herbage⁹ assure la centralisation des légumes et leur livraison sur le lieu de transformation ; l'ASBL Echafaudage¹⁰ (Centre d'Insertion Socio-professionnel) est en charge de la fabrication des potages ; et la Coopérative Rayon 9 s'occupe de la livraison.

Pour choisir le transformateur, différents éléments ont été pris en compte : la proximité du lieu de transformation par rapport aux écoles à livrer, la capacité matérielle et en termes de moyens humains pour assurer un démarrage rapide du projet, les moyens logis-

tiques du transformateur (assure-t-il la livraison ?), le fait qu'il ait déjà des contacts avec des maraichers bio/locaux, le fait qu'il soit déjà sensibilisé à l'alimentation durable.

Une fois le potage réalisé dans les cuisines d'Echafaudage, celui-ci est livré à vélo par la coopérative Rayon 9, en liaison chaude pour les écoles les plus proches, et en liaison froide pour les autres.

Quant au budget, il faut compter 420.000 à 450.000€ sur 2 ans pour déployer l'ensemble du projet sur toute la Wallonie, ce qui représente 400.000 potages offerts à 5000 élèves, au sein de 23 écoles. Ce montant comprend le coût du potage (légumes, transformation, livraison), le matériel utile aux écoles et aux fabricants, le développement des outils, mais aussi l'étude de faisabilité et de financement de la pérennisation du projet.



Lancement projet pilote : gratuité pour les familles

Pérennité & autonomie... accessibilité & solidarité

4.

Nœuds et pépites

Du côté des enfants, les avis sont positifs et nous pouvons presque dire que le projet fait l'unanimité. En effet, 95% des enfants boivent le potage. Le directeur d'une école participante témoigne : « Nous avons été positivement étonnés par l'enthousiasme des enfants à manger le potage. On a même dû en demander un peu plus pour en avoir en suffisance pour tout le monde, surtout chez les grands qui ont meilleur appétit »¹¹. Dans une autre école interrogée, une directrice affirme :

« J'ai été très étonnée par l'engouement des élèves. (...). Les parents sont ravis. Je pense que l'impact est énorme dans les classes de maternelles dans lesquelles j'entends des cris de joie à chaque fois que j'apporte la soupe ».

Certains insistent sur l'aspect santé du projet, comme le montrent les témoignages suivants :

« Étant une école défavorisée de la ville de Liège, notre public n'a pas toujours une alimentation variée et équilibrée. Le fait d'avoir la soupe-collation permet de donner aux enfants un aliment sain qui remplace souvent une collation chocolatée. (...) Je pense qu'habituer les plus jeunes à des aliments sains est la clé de l'éducation à la santé ».

Et : « *De manière globale, nous sommes vraiment satisfaits du projet et de l'encadrement reçu. Le potage-collation est bien apprécié par les élèves et cela entre dans notre dynamique générale d'alimentation saine à l'école »*

Certains participants nuancent tout de même : « *le projet a été plus compliqué à mettre en œuvre que nous ne le pensions au début* ». Dans certains établissements, l'approvisionnement réalisé en liaison froide est plus difficile. Ce type de liaison demande en effet une plus grande implication du personnel de l'école (par exemple, des enseignants doivent venir plus tôt ou rester plus tard, réchauffer le potage pendant leurs heures de fourche, ...) et des aménagements en termes d'horaires ou de matériel sont parfois nécessaires. Comme l'explique ce directeur :

« L'horaire envisagé est trop court et donc nous n'avons pas assez de temps pour nettoyer le matériel après la distribution (gobelets, thermos...), cela peut créer des tensions entre les membres de l'équipe (techniciens de surface, surveillants, enseignants...). Au final, nous allons demander quelqu'un en plus 6h/semaine (de 8h30 à 11h30, deux jours par semaine).

Nos demandes complémentaires créent parfois des tensions avec la commune car le projet était censé être gratuit... ».

Davantage de personnel est donc parfois nécessaire dans les écoles approvisionnées en liaison froide, comme le pointe également ce témoignage :

« Il s'agit d'un réel engagement de la part de l'école dans la mise en place du projet, il nécessite l'implication des enseignants et des équipes transversales. Cela nous prend au minimum 2 X 1h30 pour réchauffer le potage, le mettre en thermos de 3L, et nettoyer les casseroles ainsi que la cuisine. Donc, nous allons certainement devoir engager une personne pour s'en charger l'année prochaine ».

Après quelques mois de mise en place du projet, on constate également l'importance de la motivation des équipes dès le début. Quand la décision de mettre en place le potage-collation est issue d'une demande du pouvoir organisateur et n'a pas été concertée avec les acteurs de terrain, il y a plus de risques que cela coince dans la mise en place. L'attitude proactive et la coopération de toutes les parties prenantes sont nécessaires à la bonne implémentation d'un tel projet. Un directeur explique :

« Comme dans toute nouveauté, il faut du temps pour bien intégrer le projet. L'implication des enseignants n'est pas toujours au rendez-vous... Je dirais que 60 % des enseignants sont vraiment motivés et partie prenante, mais que 40 % sont un peu réticents car c'est une charge supplémentaire en plus des autres contraintes existantes »

5.

Les collations et les repas scolaires, une « fenêtre de tir » conséquente ?

Lorsque l'on évoque l'accès à tous et toutes à l'alimentation durable, une piste d'action qui revient très fréquemment est celle de la restauration collective (qui regroupe la restauration en milieu scolaire, hospitalier, en entreprises, etc.).

Le CDCD appelle toutefois à prendre la mesure de la « fenêtre de tir » que les projets de cantines durables ouvrent pour faire une différence dans l'alimentation des jeunes. Le tableau suivant¹² permet de mettre en avant, grâce à des pourcentages, l'étendue de cette fenêtre.

	Repas pris à la cantine	Total des repas pris par enfant annuellement (en théorie)	Soupes-collation prises à la l'école	Total des collations prises annuellement par enfant (en théorie)
	4 repas par semaine	3 repas (déjeuner-dîner-souper) x 365 jours = 1095 repas par an		2 collations x 365 jours = 730 collations par an
Fondamental Secondaire supérieur	130 ¹³ repas	12%	260 collations	35%
Internat	520 repas	47%	360 collations	49%

Pour un enfant en école fondamentale qui mange 4 fois par semaine à la cantine, les repas pris en milieu scolaire équivalent à 12% de la totalité de ses repas. Pour un enfant qui mange à la cantine 2 jours par semaine, cela représente seulement 6% de son alimentation. Ces chiffres indiquent que la marge de manoeuvre pour faire une différence est restreinte. Il s'agit donc d'une fenêtre étroite. Pour le CDCD, ces chiffres permettent d'affirmer qu'il est nécessaire d'être très exigeant avec la qualité des repas servis lors de ces repas scolaires, afin de faire la différence pour les enfants.

D'autres observateurs demandent (cela fut notamment le cas à l'occasion du forum citoyen organisé par la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise le 11/09/21) que l'on cesse de mettre en avant les projets cantines durables comme l'unique moyen d'améliorer l'accès à tous et toutes à une alimentation durable. Ils pointent le fait que de nombreuses personnes vivant dans la précarité ne prennent aucun repas dans des cuisines de collectivités, et qu'il est nécessaire de réellement ouvrir l'accès à l'alimentation durable à tous et toutes (familles monoparentales, étudiants, intérimaires, sans emploi, ... etc.). Nous ne pouvons qu'être d'accord avec ce constat et cette revendication. Par ailleurs, en Belgique, le fait de manger le « repas chaud » à la cantine n'est pas aussi ancré culturellement que dans d'autres pays (comme la France par exemple, où les enfants y mangent plus systématiquement).

En Belgique, en moyenne, seuls 10% des enfants mangent un repas à la cantine scolaire. Il faut donc se rappeler qu'outre les projets de cantines durables et de potage-collation, qui sont certes un moyen de changer une partie de la donne et d'amplifier le mouvement vers plus d'alimentation saine et durable, d'autres politiques publiques doivent également être menées.

Revenons au tableau ci-dessus. Nous y voyons qu'au niveau de la collation (comprise comme tout ce qui est mangé en dehors des trois repas principaux : collation de 10h, goûter et desserts), les chiffres augmentent jusqu'à 35% pour les enfants dans le fondamental, secondaire et supérieur. L'impact des collations mangées au sein des structures scolaires est donc conséquent. Au sein des internats, les collations prises en milieu scolaire avoisinent jusqu'à la moitié (49%) des collations prises par les jeunes. Si ces collations sont issues de l'agro-industrie, l'impact peut être très lourd pour le développement et la santé des enfants. Ces constats ne font que donner plus de sens à des projets comme celui du potage-collation.

6.

La gratuité de tels dispositifs, une nécessité ?

Comme nous l'avons décrit ci-dessus, grâce à un financement public, le potage-collation est actuellement offert gratuitement aux enfants des écoles participantes. La question de la gratuité des repas scolaires a notamment été soulevée récemment par le Réseau Wallon de Lutte contre la Pauvreté (RWLP), via une carte blanche rédigée (dans la revue Tchak) par Christine Mahy, secrétaire générale de ce réseau¹⁴.

Ce texte met en avant la pression subie par les parents à travers le jugement reçu concernant le contenu de la boîte à tartine de leurs enfants. Cette pression est en effet permanente. De par son caractère journalier, l'alimentation n'offre pas de répit aux parents qui sont responsables de remplir les boîtes à tartines et de fournir des « dix heures » et des goûters, chaque jour scolaire, de septembre à juin. Ces repas sont décrits comme une source d'évaluation des compétences parentales, et les paquets de chips, sodas et autres desserts trop sucrés donnés aux enfants, seront interprétés comme une potentielle source de défaillance parentale.

Pour les parents vivant dans « le trop peu de tout » (comme les définit Christine Mahy), le retour de la rentrée est souvent synonyme de boule au ventre, et d'efforts réalisés pour remplir les attentes des établissements scolaires. Et quand ces derniers se lancent dans l'alimentation durable, la pression monte encore d'un cran, comme en témoigne cette maman :

« Le jour des collations saines, il faut un fruit et encore, pas n'importe lequel. Oui mais moi, je fais mes courses en fonction de mon budget, du prix des aliments et les fruits frais, les légumes, c'est cher. Et puis, je n'ai pas de magasin près de chez moi. Donc en semaine, je n'ai pas toujours ce qu'il faut, ou alors la banane est trop mûre, ou il faut une poire, ou un fruit d'ailleurs comme une mangue parce que l'instit a décidé que c'était la semaine du fruit exotique. »¹⁵

Le RWLP dénonce ainsi un système de responsabilisation individuelle et de méritocratie parentale, et plaide en conséquence pour la gratuité totale des repas et collations scolaires. Le réseau salue certains projets existants actuellement, mais souligne leur insuffisance. La gratuité d'une alimentation locale de qualité à l'école est décrite comme nécessaire à la création d'un cercle vertueux pour atteindre des objectifs climatiques, de santé publique et de réduction des inégalités. Dans cette prise de position, le RWLP affirme que la gratuité alimentaire est payable, de par les économies qui cela va générer dans d'autres secteurs (santé, revitalisation de l'économie locale et création d'emplois non-délocalisables, ...) et par la mise en commun de moyens locaux.

Du côté du CDCD, on s'interroge également sur cette notion de gratuité. Pour le Collectif, la gratuité est à réfléchir sur base des coûts réels de l'alimentation durable (bio et locale), et suppose donc trois principes non-négociables : des prix rémunérateurs pour les producteurs, de bonnes conditions de travail pour le personnel en cuisine, et un allègement du budget alimentaire des familles.

Pour rendre cette réflexion sur la gratuité alimentaire concrète, il est intéressant de savoir de quels montants nous parlons. En tant qu'acteur opérationnel de terrain, le CDCD a calculé le budget nécessaire à la gratuité d'un potage-collation distribué deux fois par semaine à tous les élèves de l'enseignement (fondamental et spécialisé) en Fédération Wallonie Bruxelles (FWB). Sachant qu'il y a 546.000 élèves, offrir un potage-collation gratuit à tous les enfants reviendrait à environ 16 millions d'euros par an (pour une quantité de 3.276.00 litres). Ce montant inclut le potage, sa fabrication et sa livraison. Certaines écoles devraient toutefois s'équiper de matériel spécifique. En moyenne, 1.500€ par école sont à ajouter pour couvrir ces frais. Par ailleurs, dans certains établissements, il faudra également comptabiliser quelques heures en plus pour le personnel.

Un autre chiffre permettant d'envisager plus concrètement ce que représente la mise en place du potage-collation gratuit deux fois par semaine dans les écoles de la FWB, est la quantité de légumes nécessaires. Selon les calculs du CDCD, il faut 100 hectares cultivés

en bio (produisant 30 légumes différents). Ce qui représente 0,00013% de la surface agricole wallonne (SAU), et environ 20 hectares par province.

Maintenant que nous en savons plus sur les chiffres que cela implique en termes de budget et de production de légumes, intéressons-nous à la dimension réglementaire qu'implique une telle ambition. La circulaire 8170 de la FWB (du 30/06/2021) traitant de la gratuité en milieu scolaire indique :

« Pour rappel, les collations et repas restent de la prérogative des parents d'élèves. Dans l'enseignement maternel, l'école ne peut pas proposer aux responsables légaux de participer, par quels que moyens que ce soit (financièrement ou matériellement), aux collations collectives mises en place par l'établissement pendant le temps scolaire. »¹⁶

Cette circulaire entre donc en contradiction avec le développement d'une offre de potage-collation pour tous les enfants dans des structures de la FWB. Dans le cadre d'un projet-pilote, ce n'est pas dramatique, mais si nous voulons instaurer le potage-collation pour tous les élèves, il faudra changer la circulaire 8170 afin d'assurer que le projet soit réglementaire.



Conclusion

Cette analyse a permis de présenter les raisons de la mise en place du projet-pilote « *Développement de filières de potage-collation de Top Qualité pour 23 écoles à encadrement différencié* » en Wallonie, et de détailler les spécificités du projet en province de Liège.

Les témoignages des personnes impliquées dans la démarche ont permis de mesurer l'enthousiasme et la satisfaction générale que ce projet-pilote rencontre et suscite, autant chez les enfants qu'au sein des directions. Toutefois, des nuances ont été apportées à ces constats positifs. Notamment, le fait que le projet demande une implication et une motivation réelle du personnel des écoles, plus spécifiquement dans les établissements approvisionnés en liaison froide¹⁷. En effet, si les conditions matérielles et en termes de temps de travail ne sont pas aménagées, cela peut générer de la tension au sein des équipes scolaires. Il est donc indispensable de les impliquer dès le début et prendre conscience de la valeur de leur contribution dans l'expérience. La communication entre toutes les parties prenantes est un élément clé de la réussite du projet.

Nous avons également vu que la « fenêtre de tir » permettant de faire une différence dans l'alimentation des enfants via des projets de type « cantines durables », uniquement axés sur le repas du midi, est relativement restreinte, et que celle ouverte par une amélioration des collations est plus importante. Tout cela, en gardant en tête que la restauration collective ne constitue qu'un axe parmi d'autres permettant d'augmenter l'accès à tous et toutes à une alimentation plus durable.

Par la suite, le point de vue du RWLP sur la nécessaire gratuité alimentaire en milieu scolaire a été présenté. Des précisions concernant le budget total annuel qu'une distribution de potage-collation gratuite¹⁸ implique ont été apportées, ainsi que les volumes de légumes bio locaux à fournir. Par ailleurs, nous avons insisté sur les conditions non négociables qu'un tel projet implique (la juste rémunération des producteurs, la valorisation du rôle du personnel de cuisine et un allègement du budget alimentaire pour les familles).

La CATL et le CDCD souhaitent pérenniser les actions potages et cantines durables mises en place avec les nombreux partenaires concernés par les repas scolaires en Wallonie. Pour cela, il faut réfléchir ensemble à des mécanismes pouvant prendre le relais d'une gratuité offerte dans le cadre d'un projet-pilote.

Un changement fondamental des pratiques de consommation en milieux scolaires est clé pour atteindre des objectifs de santé publique, de protection de l'environnement et de réduction des inégalités. Nous ne croyons pas au potentiel transformateur du saupoudrage d'aides financières supposées motiver les écoles à consommer autrement. Il faut désormais s'atteler au développement d'un modèle financier durable et réaliste pour toutes les écoles de la FWB. Des pistes de réflexion existent. Par exemple, nous pourrions commencer par enrichir la notion de « gratuité » en clarifiant son attention (accessibilité, solidarité, parrainage, ...etc.) afin de cibler la gratuité nécessaire et de trouver les moyens de la mettre en œuvre. Des solutions mixtes (auto-financement partiel par les repas accessibles et payants associé à un effort de solidarité, par exemple) pourraient être envisagées. Mais il ne s'agit là que du début d'une réflexion collective qui ne demande qu'à être enrichie...

8.

Notes de fin

- 1 Ministre wallonne de l'Emploi, de la Formation, de la Santé, de l'Action sociale, de l'Égalité des chances et des Droits des Femmes depuis 2019
- 2 Les établissements à encadrement différencié ont un public issu de milieux plus fragiles socioéconomiquement, et avec un taux de redoublement plus élevé. Pour ces raisons, la Fédération Wallonie-Bruxelles leur octroie plus de moyens (plus de subventions, plus d'enseignants et autres encadrants, plus de matériel). Organisé par Décret, ce système vise à assurer à chaque élève des chances égales d'émancipation sociale dans un environnement pédagogique de qualité.
- 3
 - Gratuit : ni les écoles ni les familles ne doivent apporter de contribution financière.
 - Collation : on ne vise pas le repas de midi mais bien une collation en cours de journée.
 - Équilibrée et durable : la collation doit être élaborée avec des produits frais (fruits et légumes)
- 4 issus de l'agriculture biolocale (ou de coopératives).
 - Familles précarisées : en ciblant les élèves fréquentant les écoles à encadrement pédagogique différencié.
- 5 Plus d'informations : <http://www.collectifcantinesdurables.be/>
- 6 Société Coopérative Agréée comme Entreprise Sociale (voir : www.rayon9.be)
- 7 Réseau pour une Alimentation Durable (RAD), *La souveraineté alimentaire, qu'est-ce que c'est ?* URL : <https://foodsecurecanada.org/fr/qui-sommes-nous/la-souverainete-alimentaire-quest-ce-que-cest> Consulté le 20/12/21
- 8 Trois écoles sur le territoire de la ville et trois écoles dans des communes de l'arrondissement.
- 9 Pour plus d'informations : <https://www.terredherbage.be/>
- 10 Pour plus d'informations : <http://www.echafaudageasbl.be/>
- 11 Tous les propos présents dans cette section ont été recueillis par le CDCD

12

Source : Collectif Développement Cantines Durables

13

Moyenne

14

Christine Mahy (18/10/21). *Collations et boîtes à tartines, symboles de la méritocratie parentale*. Tchak ! <https://tchak.be/index.php/2021/10/18/collations-boites-a-tartines-ecoles-symbole-meritocratie-parentale/?fbclid=IwAR3oL5-ASUwt1NdXR-mpp5FmA0iqwdPe-glUkdsODqyU4oQP-HCHGWN-RoWs2> Consulté le 20/12/21

15

Christine Mahy, *Op Cit.*

16

Fédération Wallonie Bruxelles, (30/06/2021), *Circulaire 8170 : La gratuité en pratique*. https://gallilex.cfwb.be/document/pdf/48740_000.pdf Consulté le 22/12/21

17

Où plus de travail est nécessaire au sein des écoles car il faut réchauffer la soupe.

18

2 fois semaine, dans les établissements scolaires de la FWB

Analyse rendue possible par



Rédaction

Louise Balfroid
Sylvie Deschamphelire
Florence Henrard

Relecture

Virginie Bartholomé
Christian Jonet

Design graphique

Taste & Visual
@tasteandvisual

Couverture

Orama
@orama_illustration

Le document est composé
en Georama et en Newsreader
dessinées par Production Type.

-
Décembre 2021
Liège

Ceinture Alimentaire Terre Liégeoise

**Éducation
permanente**

La mission de la Ceinture Alimentaire Terre Liégeoise (CATL) est de favoriser le développement de l'alimentation durable et des filières courtes et locales, en sensibilisant à ces thématiques, en soutenant les acteurs qui les composent et en facilitant leur développement.

Elle a été lancée en novembre 2013 par une coalition d'acteurs citoyens, économiques et culturels de la région liégeoise.

Plus d'informations :

www.catl.be

Cette analyse s'inscrit dans le cadre d'une demande de reconnaissance en éducation permanente de la CATL.

Vous désirez consulter nos autres analyses et études, vous les trouverez ici : <https://www.catl.be/la-catl/education-permanente/>