

UNE ALIMENTATION DURABLE DANS VOTRE ÉCOLE

COMMENT FAIRE ?



BIOWALLONIE

REJOIGNEZ LES CANTINIERS



BIOWALLONIE

ACCOMPAGNE LES CANTINES D'ÉCOLES WALLONES DANS LEUR PROJET EN ALIMENTATION DURABLE



Cantine autogérée

Cantine concédée

Ecole sans cantine



LES CANTINIERS

ACCOMPAGNEMENT D'UNE ÉCOLE AVEC CANTINE

Si votre cantine est **auto-gérée**

l'accompagnement que propose Biowallonie comprend les étapes suivantes :

PRISE DE CONTACT

Les experts « alimentation durable » en restauration collective de Biowallonie rencontrent la personne de contact de votre école afin de bien cerner votre projet, votre situation actuelle, vers où vous souhaitez aller, de quelle type d'école s'agit-il (maternelle, primaire, humanité...)...

VISITE DE TERRAIN

AUDIT DE VOTRE SYSTÈME ALIMENTAIRE

Un expert de Biowallonie vient visiter votre établissement scolaire et rencontre toutes les personnes impliquées dans le système alimentaire de l'école : direction, éducateur/surveillant du temps de midi, équipe cuisine, comptable, enseignant...

L'expert analysera tout le système alimentaire de votre école, depuis les commandes des produits, en passant par la confection des menus et la production des repas, jusqu'au service et à l'élimination des restes de repas.

Suite à cette visite de terrain et à la rencontre avec les différentes personnes de l'école impliquées dans l'offre alimentaire, l'expert dressera un rapport avec des pistes d'action pouvant être mises en place à court-terme, moyen terme et long terme.

ENVOI DU RAPPORT À L'ÉCOLE

L'expert de Biowallonie envoie le rapport à l'école. Il laisse le temps à l'école de le lire, d'analyser ce qu'elle veut mettre ou non en place ainsi que le temps de créer un comité de pilotage à l'école pour le projet.

PREMIÈRE RÉUNION DU COMITÉ DE PILOTAGE

L'expert de Biowallonie participe à la première réunion de comité de pilotage où il présente le rapport, ses analyses et rappelle les recommandations qu'il propose.

Avec l'ensemble du comité de pilotage, on dresse un plan d'actions pour l'école en choisissant les recommandations que l'on va mettre en place en y indiquant des échéances pour y arriver. Lors de cette réunion, nous fixons les prochaines réunions du comité de pilotage.

La première rencontre peut également faire l'objet d'une formation générale sur l'alimentation durable pour les membres du comité.

L'ÉCOLE AVANCE DANS SON PROJET

Biowallonie laisse l'école avancer dans son projet en restant bien évidemment à disposition pour tous renseignements.

EVALUATION DE LA SITUATION 6 OU 12 MOIS APRÈS

Biowallonie participe à une réunion du comité de pilotage 6 à 12 mois après la première pour venir voir comment à évoluer le projet. Quels sont les freins rencontrés ? Quelles sont les actions qui ont été mises en place ? Comment le projet est ressenti auprès des membres de l'écoles (élèves, parents, enseignants, cuisiniers...).

Biowallonie évalue et recadre le projet si nécessaire.

Si votre cantine est **concedée** à une société de catering
l'accompagnement que propose Biowallonie comprend les étapes suivantes :

PRISE DE CONTACT

Biowallonie rencontre la personne de contact de votre école afin de bien cerner votre projet, votre situation actuelle, vers où vous souhaitez aller, de quelle type d'école s'agit-il (maternelle, primaire, humanité...).

AIDE À LA RÉDACTION/RELECTURE DU MARCHÉ PUBLIC

Biowallonie vous accompagne dans la rédaction du marché public que vous devez rédiger pour la fourniture des repas scolaires afin d'y inclure des closes de durabilité.

ET SANS CANTINE

PRISE DE CONTACT

Les experts « alimentation durable » en restauration collective de Biowallonie rencontrent la personne de contact de votre école afin de bien cerner votre projet, votre situation actuelle, vers où vous souhaitez aller, de quelle type d'école s'agit-il (maternelle, primaire, humanité...).

Programmation d'une demi-journée ou d'une journée de sensibilisation du personnel de l'école (lors d'une journée pédagogique ou autre)

Biowallonie organise une journée de sensibilisation à l'alimentation durable adaptée à l'école et à son projet.

Ce type de journée comprendrait les éléments suivants :

- Formation « Alimentation Durable » pour tous les membres du personnels (direction, professeurs, éducateurs...)

Définition de l'alimentation durable, quels sont

les impacts de notre alimentation sur l'environnement, la santé et l'économie ?, Comment mener un projet d'alimentation durable dans mon école ? Retour d'expérience...

Approfondissement d'une thématique de l'alimentation durable en fonction du projet de l'école (gaspillage alimentaire, emballage, circuits-court, agriculture biologique, projet collation, boissons durables,...)

- Atelier de coaching personnalisé en fonction du projet (table ronde, présentation de projets similaires avec freins et leviers, présentation d'ASBL ressources et d'outils pour mener à bien le projet...)

Ce type de journée ou demi-journée peut être organisé pour plusieurs écoles à la fois, écoles partageant les mêmes objectifs.

SUIVI À DISTANCE DU PROJET

VISITE DE TERRAIN POUR ÉVALUER DE L'AVANCEMENT DU PROJET



LES CANTINIERS



LES CANTINIERS

**LES CANTINIERS, C'EST LE RESEAU DES CANTINES DES ECOLES WALLONNES
INSCRITES DANS UNE DEMARCHE D'ALIMENTATION DURABLE**



Une page Facebook à « liker » et un groupe à rejoindre.

Des visites de cantines ou des formations à suivre.



CONTACTEZ-NOUS

catering@biowallonie.be



Stéphanie Goffin
NO81/281 018



Noémie Dekoninck
O81/281 013



LES CANTINIERS