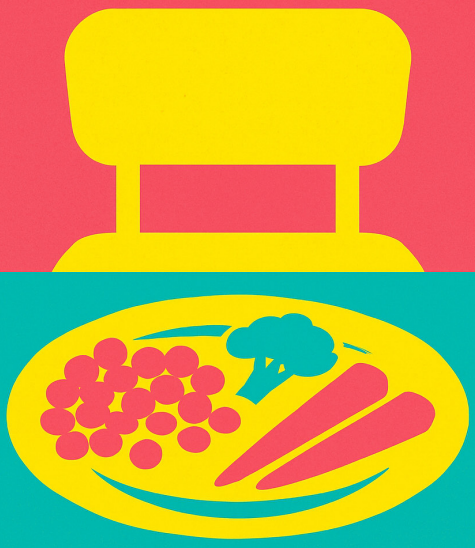
Verviers
Arrondissement

2026

Manger dans les écoles fondamentales :

Quels défis, quelles opportunités ?

diagnostic



Des repas de midi équilibrés présentent des avantages pour la santé des élèves & leurs facultés d'apprentissage.

Malgré des contraintes budgétaires et organisationnelles, ils sont une réelle opportunité pour instaurer des habitudes alimentaires saines et durables, et peuvent contribuer à un véritable projet d'établissement.

Découvrez dans ce diagnostic les pistes de solutions qui correspondent à votre situation.

RATAV cpa Région Verviers Wallonie WE

info@ratav.org

Table des matières

1. Contexte 2
1.1. Le choix des écoles fondamentales 2
1.2. Les repas dans les écoles : des contraintes déjà bien connues... 2
1.3. ... et pourtant un potentiel vertueux à plusieurs niveaux 3
2. Objectifs de l'enquête 5
3. Méthodologie 6
3.1. En quoi ce diagnostic se distingue-t-il de l'« Etude sur l'alimentation pendant la pause de midi au sein des écoles maternelles, primaires et secondaires » (FWB, 2020) ? 6
3.2. Quelques précautions avant de prendre connaissance du contenu 6
4. Résultats 7
4.1. Profil des écoles de l'arrondissement 7
4.2. Les écoles ne proposant pas de repas complet à midi 8
4.3. Les écoles proposant un repas de midi 10
4.4. Décret gratuité 12
4.5. Fréquentation de la cantine 13
4.6. Autour du repas 14
4.7. Prise en compte de critères de durabilité 16
4.8. Gaspillage alimentaire 19
4.9. Sensibilisation et formation 21
5. Quelles leçons en tirer ? 21
5.1. Constats transversaux 21
5.2. Quelles opportunités pour notre territoire ? 24
6. Conclusion 26
7. Pour aller plus loin : 26
7.1. Accompagner les écoles dans une offre alimentaire saine et durable 26
7.2. Accompagner les pouvoirs adjudicateurs dans leurs marchés publics alimentaires 27
7.3. Des idées de recettes durables et adaptées à la restauration collective 27

1. Contexte

1.1. Le choix des écoles fondamentales

Le RATaV (Réseau Aliment-Terre de l'arrondissement de Verviers) a, parmi ses statuts, l'objectif de soutenir et d'amplifier « le développement de projets propices à la relocalisation du système alimentaire ». Son action comprend notamment « la facilitation de l'accès aux circuits-courts pour les collectivités et les publics fragilisés ».

Ces actions ont commencé en 2021, lorsqu'il a intégré le CDCD (Collectif Développement Cantines Durables). Au cours des 3 années qui ont suivi, 19 écoles fondamentales ont été sensibilisées, voire certaines accompagnées dans la mise en place de repas plus durables. Cela a pu se faire au travers d'une méthodologie où chaque partie prenante au sein de l'école, des pouvoirs organisateurs aux élèves, en passant par les directions, les équipes pédagogiques, le personnel de cuisine participait à la réussite du projet. Deux d'entre elles ont d'ailleurs obtenu leur premier radis dans le cadre de la labélisation « cantine durable ». Toujours, dans le cadre de ce collectif, le RATaV a mis en œuvre le projet « collations saines » via un potage-collation bio et local servi dans 10 écoles.

Sur base de cette expertise, il nous a paru nécessaire de coupler notre accompagnement à une analyse plus vaste des cuisines de collectivité situées dans les 20 communes francophones de l'est de la Belgique. C'est comme cela que nous avons choisi, en 2024, d'explorer les enjeux pour une alimentation locale et de saison dans les milieux d'accueil de la petite enfance1 dans le strict respect des normes imposées par l'ONE.

En 2025, nos travaux se sont portés sur les écoles fondamentales (comptant 156 implantations). Vous en trouverez les résultats dans les pages suivantes.

1.2. Les repas dans les écoles : des contraintes déjà bien connues...

De nombreuses analyses ont déjà été menées autour des repas servis (ou non) dans les écoles. Cette synthèse vise donc à présenter les éléments essentiels, afin de permettre une lecture critique et éclairée des résultats obtenus, replacés dans le contexte global de cet écosystème.

1.2.1 Le temps de midi n'est pas (vraiment) un temps scolaire

Contrairement à la France où une loi alloue des moyens significatifs et des missions aux auxiliaires qui encadrent les enfants durant le temps de midi, la Fédération Wallonie-Bruxelles ne considère pas ce moment comme du temps scolaire. Bien que l'on doive apporter quelques nuances à ce constat (subventions pour les surveillances du temps de midi, ou encore les moyens issus des compétences du Ministre de la Petite Enfance), il n'en demeure pas moins que les moyens financiers sont dérisoires au regard des enjeux. En effet, le temps de midi, bien qu'intercalé entre deux périodes d'enseignement, reste un moment

[1] https://www.ratav.org/quels-enjeux-pour-une-alimentation-locale-et-de-saison-dans-les-milieux-daccueil-de-la-petite-enfance-retour-denquete/

de vie scolaire et participe à la socialisation, à l'autonomie et à l'apprentissage des élèves. Il mériterait dès lors une meilleure considération et un meilleur financement.

1.2.2 Le coût : un frein tant pour les écoles que pour les familles

De législature en législature, toutes majorités confondues, le constat est le même, la dette de la Fédération Wallonie-Bruxelles est colossale. Or faute de pouvoir lever l'impôt et ainsi augmenter leurs recettes, les gouvernements successifs n'ont de cesse de chercher à faire des économies pour la réduire. Une exception toutefois : le décret relatif au financement de repas gratuits sur lequel nous reviendrons par la suite.

Dans ce contexte, nos écoles doivent gérer de manière raisonnée et responsable, et éviter les dépenses facultatives, à fortiori quand les charges, elles, continuent d'augmenter.

De leurs côtés, les familles ne sont pas mieux loties. Bien que l'école soit théoriquement gratuite dans l'enseignement obligatoire, l'école n'en reste pas moins couteuse et crée des inégalités : repas, garderie, excursions culturelles, classes vertes, fournitures scolaires, etc.

1.2.3 La complexité administrative

Un autre obstacle qui a tendance à décourager certaines directions, c'est la complexité administrative que peut venir ajouter la gestion des repas scolaires. Dès qu'elle souhaite faire appel à un fournisseur de produits alimentaires ou de repas déjà prêts à l'emploi, l'école entre dans le champ de la réglementation sur les marchés publics, donnant lieu à des procédures techniques et contraignantes. L'école doit également se conformer aux réglementations sanitaires de l'AFSCA, et est dans l'obligation de disposer d'une autorisation émanent de l'entité fédérale. Faute de moyens humains pour gérer cette charge administrative, certaines directions font le choix de ne pas proposer de repas chauds.

1.2.4 La disparité qualitative due à un manque de cadre clair

Parmi les écoles qui proposent un repas de midi, il est peu évident d'en évaluer la qualité faute d'un cadre clair. Certes, des initiatives telles que le label cantines durables existent et permettent de s'assurer d'une alimentation saine, locale et équilibrée pour les élèves. Toutefois, contrairement à l'ONE qui ne transige pas sur l'alimentation proposée dans les milieux d'accueil ou à l'AVIQ qui effectue des recommandations rigoureuses pour les plats des seniors, les établissements scolaires ne disposent d'aucune règle ni d'aucune administration chargée de son application. Les écoles sont libres de proposer n'importe quelle qualité de repas, des plus sains aux plus rentables.

1.3. … et pourtant un potentiel vertueux à plusieurs niveaux

1.3.1 Du point de vue social

Concernant plus particulièrement les repas scolaires, la plus virulente des critiques provient

sans nul doute du Réseau Wallon de lutte contre la Pauvreté portée par la voix de sa secrétaire générale, Christine Mahy. Pour elle, la solution est claire : « la gratuité totale des repas et collations pour les enfants et les jeunes » [2] permettrait de sortir par le haut de problématiques diverses mettant sous tension permanente les plus vulnérables qui considèrent souvent l'alimentation comme une variable d'ajustement budgétaire.

1.3.2 Du point de vue environnemental

Du point de vue environnementale, faut-il encore revenir sur les bénéfices d'une alimentation durable ? N'est-il pas évident que consommer local et de saison va réduire les frais de transport ? Doit-on encore démontrer que la production d'aliments via une agriculture respectueuse de l'environnement, locale, qui cultive de saison et sans énergie fossile ni produits chimiques, protège les sols et garanti la biodiversité ?

1.3.3 Du point de vue de la santé

Donner un cadre clair aux repas servis dans les écoles, en excluant les denrées ayant subi des pulvérisations de pesticides ou autres traitements chimiques, et en bannissant tout plat ultra transformé (exagérément riches en sucres, en sel ou en acides gras saturés) entraînerait des répercussions positives. Une telle mesure contribuerait non seulement à améliorer la santé et le bien-être des enfants, mais aussi à instaurer de meilleures habitudes alimentaires dès le plus jeune âge. Les effets de la « malbouffe » ont été largement documentés par des organismes tels que Sciensano ou encore le Conseil Supérieur de la Santé. Ces études mettent en évidence le lien entre une alimentation déséquilibrée et l'augmentation de maladies chroniques comme l'obésité, le diabète de type 2, les troubles cardiovasculaires ou encore certains types de cancers. En agissant dès l'école, au travers du temps de midi et du programme pédagogique officiel touchant l'alimentation, on favorise l'éducation nutritionnelle des enfants.

1.3.4 Du point de vue économique

Investir dans l'alimentation saine et durable des élèves du fondamental est un choix aux multiples effets positifs. A court terme, cet investissement permettrait de soutenir l'économie locale en s'appuyant sur des emplois non délocalisables dans la production et la transformation alimentaire. A plus long terme, cela générerait des économies importantes tant en matière de santé publique (étant donné que l'on réduirait les coûts relatifs aux soins des maladies citées ci-dessus) qu'en dépollution des sols environnants, réduction des émissions de gaz à effets de serres et autres coûts relatifs à la gestion de l'environnement.

[2] TCHAK! (2021) Collations et boites à tartines, symboles de la méritocratie parentale

1.3.5 Du point de vue scolaire

Dernier enjeu, et non des moindres : fournir une alimentation saine et durable aux élèves qui améliorera leur scolarité.

Il a été largement démontré que l'alimentation peut jouer un rôle direct et concret dans la qualité de l'apprentissage des élèves durant leur scolarité. Ainsi, une étude américaine[3] établit un lien entre une alimentation saine de type "méditerranéenne" (riche en fruits et légumes frais, légumineuses…) et la capacité attentionnelle des enfants. Une autre étude[4] met en évidence le lien entre la consommation de "malbouffe" (collations et boissons sucrées) et de moins bons résultats scolaires.

Une meilleure qualité nutritionnelle améliore directement les fonctions cérébrales (attention, mémoire, flexibilité mentale) qui sont essentielles pour apprendre, rester concentré, et éviter la somnolence.

2. Objectifs de l'enquête

L'enquête menée auprès des écoles fondamentales de l'arrondissement de Verviers s'inscrit dans une démarche de diagnostic territorial.

Son objectif global est de dresser un état des lieux précis et actualisé de la restauration scolaire sur le territoire, afin d'identifier les besoins, les freins et les leviers pour développer une alimentation plus saine, durable et locale dans les écoles.

Plus spécifiquement, les objectifs de l'enquête étaient de :

- Connaitre et répertorier les différentes implantations des écoles fondamentales du territoire ;
- Identifier et caractériser l'offre de repas complet existante ;
- Mesurer la fréquentation et comprendre les comportements alimentaires ;
- Mesurer la prise en compte de certains critères de durabilité ;
- Recenser les besoins et les freins rencontrés par les écoles dans la mise en place d'une offre de repas ;
- Alimenter une réflexion collective et stratégique.

[3] American Society for Nutrition (2023) : https://nutrition.org/mind-diet-linked-with-better-focus-in-school-aged-children/

[4] Bleiweiss-Sande R et al, (2019) Associations between Food Group Intake, Cognition, and Academic Achievement in Elementary Schoolchildren. Nutrients

3. Méthodologie

3.1. En quoi ce diagnostic se distingue-t-il de l'« Etude sur l'alimentation pendant la pause de midi au sein des écoles maternelles, primaires et secondaires » (FWB, 2020) ?

Il importe de signaler que, contrairement au ministère de la Fédération Wallonie-Bruxelles, nous n'avons interrogé que les écoles. En d'autres termes, nous n'avons ni eu le temps de questionner les parents, ni les enfants.

Bien sûr, ce qui distingue à priori ce travail, c'est le territoire sur lequel il porte vu que nous nous sommes attachés à dépeindre la réalité des écoles, tous secteurs confondus, des 20 communes francophones de l'arrondissement de Verviers et non pas celle de l'ensemble des établissements scolaires du territoire francophone de Belgique.

Ensuite, c'est le niveau d'enseignement analysé puisque nous n'avons pas inclus le secondaire.

Il est intéressant de comparer également les taux de réponse. Celui à grande échelle en a recueilli 60%, tandis que nous sommes parvenus à toucher toutes les écoles de l'arrondissement.

La date n'est pas anodine. L'enquête à large échelle a été réalisée en 2020, soit avant deux événements ayant assez bien influencé la thématique. D'une part, le COVID et, d'autre part, le *Décret relatif au financement de repas complets, gratuits, sains et durables au sein des établissements scolaires d'enseignement fondamental ordinaire ou spécialisé, organisés ou subventionnés par la Communauté française*. La restauration en milieu scolaire était considérée comme un haut lieu de contamination au COVID, et les réglementations sanitaires qui en ont découlé ont mis à mal le secteur : fermeture des cantines, réorganisation des lieux de prise de repas, modification des habitudes des parents, baisse de la fréquentation après les réouvertures partielles… Le décret sur la gratuité a également eu un impact positif sur les taux de fréquentation des cantines, et a parfois eu des impacts structurels : changement de fournisseurs, réorganisation des services, réorganisation du personnel, etc.

Dernier élément, si l'objectif visé par la Fédération Wallonie-Bruxelles se cantonnait à objectiver l'offre alimentaire et les comportements des consommateurs par rapport à celle-ci, nous ne cachons pas notre volonté d'amplifier la part de repas servis dans les écoles. C'est la raison pour laquelle nous avons souhaité approfondir l'analyse des fournisseurs actuels et potentiels des écoles ainsi que les leviers susceptibles de relocaliser et de durabiliser ceux-ci.

3.2. Quelques précautions avant de prendre connaissance du contenu

Avant de prendre connaissance des résultats de ce diagnostic, il importe de décrire les conditions dans lesquelles il a été mené afin d'évaluer son objectivité.

Tout d'abord, nous avons dû mener cette enquête dans le cadre d'un subside d'une durée

courte de 6 mois, du 1er juillet au 31 décembre 2025. Pour respecter ce délai serré, nous avons lancé notre questionnaire lors de la rentrée scolaire, période assez intense pour les écoles et donc pas vraiment propice pour permettre aux directions de nous consacrer du temps. Les écoles n'ayant pas répondu au questionnaire ont été rappelées individuellement par téléphone, en leur laissant la possibilité de répondre à l'enquête oralement. De cette manière, nous avons pu obtenir des informations pour chaque école de l'arrondissement.

Ensuite, le parti pris a été de laisser à celles-ci la liberté et la responsabilité de leurs réponses. Exception faite de quelques entretiens personnalisés ou de formulaires remplis par nos soins pour des écoles que nous avions nous-mêmes accompagnées auparavant, nous n'avions pas les moyens d'en vérifier la justesse. Il est possible que les personnes ayant complété le questionnaire ou répondu au téléphone ne soient pas informées de l'entièreté des aspects concernant les repas du midi.

Ce diagnostic permet néanmoins de poser les bases du fonctionnement de la restauration collective dans les écoles fondamentales de l'arrondissement verviétois, ainsi que le potentiel si tous ces repas étaient relocalisés, issus des circuits courts et durables.

Enfin, ce rapport est rédigé dans un contexte particulier, puisque des annonces de coupes budgétaires pour les écoles de l'enseignement différencié présagent, de facto, la fin du décret concernant la gratuité des repas scolaires pour les écoles au faible indice socio-économique[5].

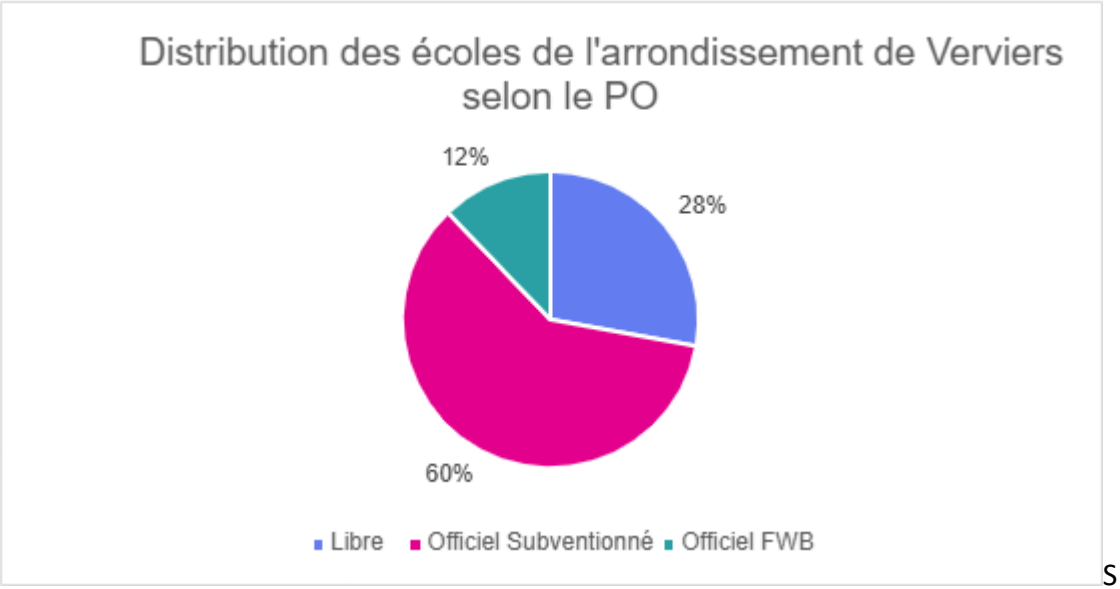
Nous en profitons également pour remercier les étudiants du Master 1 "Global Change" de l'ULiège qui nous a appuyé dans la production de cartes de l'arrondissement, et effectué un travail exploratoire pour de futures enquêtes sur les autres secteurs de la restauration collective.

4. Résultats

4.1. Profil des écoles de l'arrondissement

Les écoles fondamentales de l'arrondissement de Verviers sont au nombre de 156 implantations. Elles se répartissent comme suit entre les différents pouvoirs organisateurs (PO) :

[5] "A qui revient-il de garantir l'accessibilité de l'alimentation scolaire ?" Le Soir (novembre 2025). Carte blanché rédigée par Ecole à Table, Groupe One, Good Planet et le RATaV. https://www.ratav.org/carte-blanche-lesoir-%c2%b7-lire-ecrire-compter-manger/



Elles sont **47 % à proposer à leurs élèves une offre de repas complet**[6] sur le temps de midi. Si l'on ajoute les écoles qui ne proposent pas de repas complet, mais uniquement un potage à 10h ou à midi, cette proportion monte à **61 %**. Notons que les écoles officielles du réseau WBE de l'arrondissement proposent systématiquement un repas complet à leurs élèves. Le potage semble donc plus facile à introduire que les repas.

	Réseau libre	Réseau officiel subventionné	Réseau officiel WBE
Proportion d'écoles proposant un repas complet	31 %	42 %	100 %
Proportion d'écoles proposant un repas complet OU un potage	51 %	58 %	100 %

Nous allons à présent distinguer dans l'analyse les écoles proposant une offre de repas de celles qui n'en proposent pas.

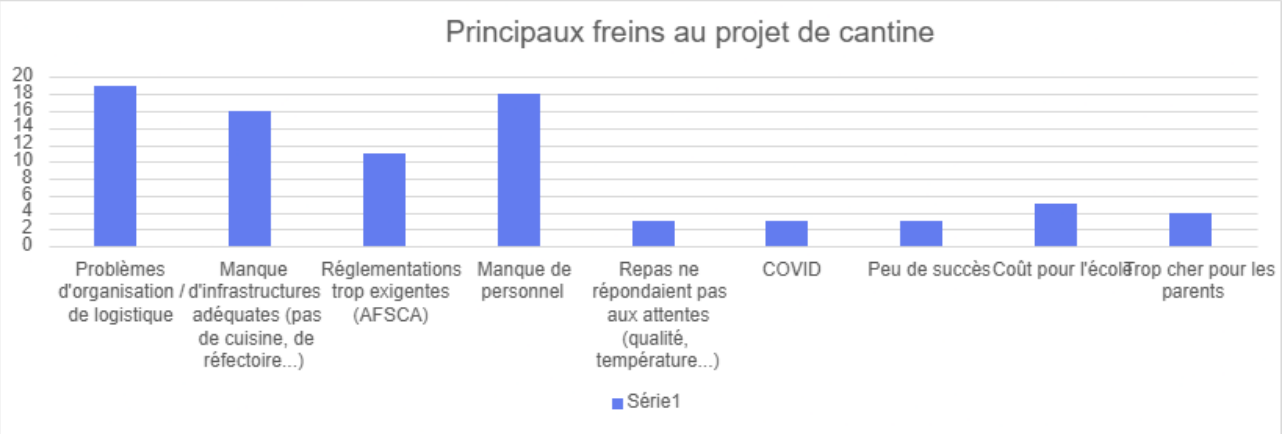
4.2. Les écoles ne proposant pas de repas complet à midi

Une courte majorité d'écoles (53 %) présentes sur le territoire ne proposent pas de repas complet sur le temps de midi à leurs élèves.

Il est important de noter que 28 % de ces écoles proposent néanmoins une offre de potage, à midi ou parfois proposée à 10h en alternative aux traditionnelles collations sucrées. Il s'agit d'un excellent moyen pour encourager la consommation de légumes, et sensibiliser les

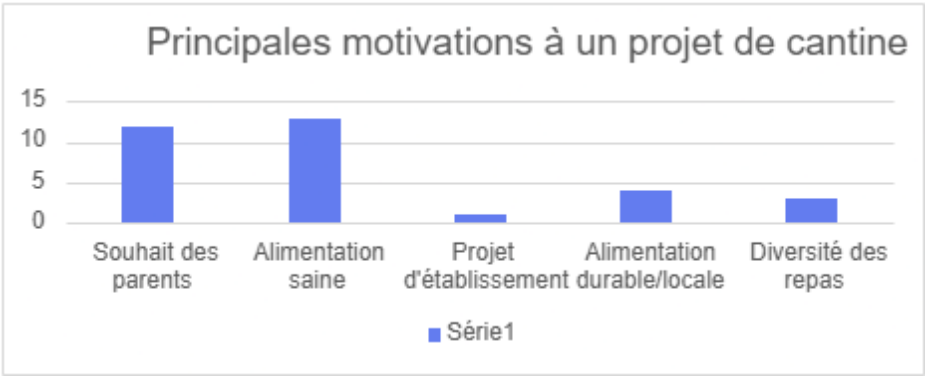
[6] Nous entendons par "repas complet" une offre de repas chaud, servis à table, qui ne soit pas une offre de type sandwich, cornet de pâtes, tranches de pizza ou potage uniquement.

enfants à une alimentation saine.



Lorsque ces écoles évoquent les freins rencontrés au projet de cantine, il s'agit très souvent de **contraintes organisationnelles ou par manque de personnel** (les deux raisons étant fortement liées). Les équipes en place de l'accueil extra-scolaire ne sont pas suffisantes pour à la fois assurer la réception ou la confection des repas, le service et le nettoyage/rangement de la vaisselle. Certaines écoles assurent que cela serait trop compliqué à mettre en œuvre, ou qu'ils devraient procéder à de lourds changements organisationnels pour proposer une offre de repas complets. Sont ensuite évoquées des contraintes liées au manque d'infrastructures ou aux réglementations jugées trop exigeantes : absence de réfectoire, de cuisine, d'équipements, locaux ne correspondant pas aux exigences AFSCA…). Enfin, l'argument du coût pour l'école est évoqué.

Lorsque l'on se penche sur l'indice socio-économique des écoles (ISE), on remarque que celui des écoles ne proposant pas de repas complet est, en moyenne, 46 % supérieur à celui des écoles qui en proposent. Ces données laisseraient-elles sous-entendre que les écoles les plus favorisées économiquement sont moins susceptibles d'organiser une offre de repas ?



Plus d'un établissement sur quatre (27 %) souhaiterait néanmoins proposer une offre de repas complet. La principale motivation évoquée est la volonté de donner l'opportunité aux élèves de bénéficier d'un repas sain. Il s'agit ensuite d'un souhait des parents. Selon l'étude menée par la FWB en 2020, 52 % des parents inscriraient leur enfant aux repas complets si l'école en proposait, et 49 % d'entre eux le feraient pour "que leur enfant mange un repas

léger le soir". En effet, il est parfois plus facile pour les parents que l'école prenne en charge le repas complet, afin d'alléger le travail à la maison pour le repas du soir, ou de simplifier l'organisation familiale. Enfin, il s'agit aussi pour quelques établissements d'une opportunité d'avoir une alimentation plus locale et plus durable.

Sur les 17 écoles souhaitant proposer un repas complet, 10 ont déjà entrepris des démarches pour y parvenir.

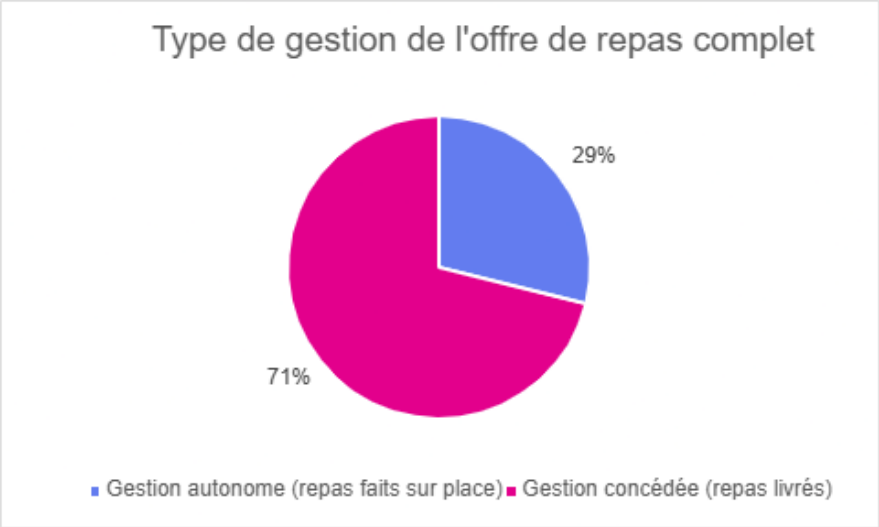
4.3. Les écoles proposant un repas de midi

Près d'une école sur deux propose un repas complet à ses élèves sur le temps de midi. Cela représente environ **2400 repas chaque jour**, soit 355.200 repas annuel, un volume non-négligeable ! Dans cette section, nous allons tenter de caractériser au mieux cette offre de repas : s'agit-il de repas livrés ou confectionnés sur place ? Quelle est leur fréquentation ? A quel prix ? Quel est l'impact du décret sur la gratuité des repas ? Quels sont leurs fournisseurs ?

4.3.1 Type de gestion de la cantine

Il existe différentes façons d'amener une offre de repas aux élèves. La première manière, la plus intuitive, est celle de la confection de repas au sein même de l'établissement, via une cuisine interne. Il s'agit d'une **gestion autonome**.

La deuxième manière est de se faire livrer des repas froids à réchauffer (liaison froide) ou des repas chauds (liaison chaude), et ensuite de les servir aux élèves. Il s'agit alors d'une **gestion concédée** auprès d'un traiteur. Ce dernier peut être une société de catering (à but lucratif) ou une cuisine centrale d'un établissement public (intercommunale, CPAS, ou autre établissement géré par le PO). Par soucis de lisibilité dans l'analyse, nous avons également considéré comme "repas livrés" les repas qui sont consommés dans *un autre* établissement que l'établissement principal des élèves (le cas d'élèves se déplaçant dans une autre école du PO pour y manger les repas confectionnés sur place).



Un peu plus **d'une école sur quatre** a un mode de gestion autonome avec une cuisine interne qui prépare les repas chauds du midi.

Le reste des établissements (71 % des établissements) se fait livrer les repas : 55% le sont par une société de catering (entreprise privée), et 45% par une cuisine centrale publique. Sur la totalité des repas livrés, les sociétés de catering servent moins de repas, alors qu'ils servent plus d'établissement. Est-ce que les sociétés de catering sont davantage "rôdées" d'un point de vue logistique, et à même de livrer peu de repas à un certain nombre d'écoles dispersées sur le territoire ? Ou bien cela signifie-t-il que les repas sont tout simplement moins appréciés ?

Sur les 2400 repas qui sont servis chaque jour aux élèves de l'arrondissement de Verviers, 60 % sont préparés sur place, 20 % sont desservis par une société de catering, et 20 % sont desservis par une cuisine centrale publique. Bien que la proportion des écoles ayant une cuisine interne soit plus faible (29 %), les repas sont majoritairement produits par celles-ci. Cela laisse sous-entendre l'hypothèse que les écoles faisant face à une demande importante vont plus facilement organiser une offre de repas en interne, tandis que les écoles plus petites ou faisant face à une faible demande vont privilégier un service d'offre de repas externe. On pourrait aussi envisager l'hypothèse que les repas confectionnés par une cuisine interne rencontrent tout simplement plus de succès parmi les élèves.

4.3.2 Focus sur les repas livrés par des cuisines centrales publiques ou privées

Un peu moins de trois écoles sur quatre (71 %) font appel à une cuisine externe chargée de la confection et de la livraison des repas. Bien que cela ne représente qu'environ 40 % du volume total de repas préparés dans l'arrondissement, il est pertinent de s'intéresser à ce mode d'organisation spécifique, qui répond à des réalités variées.

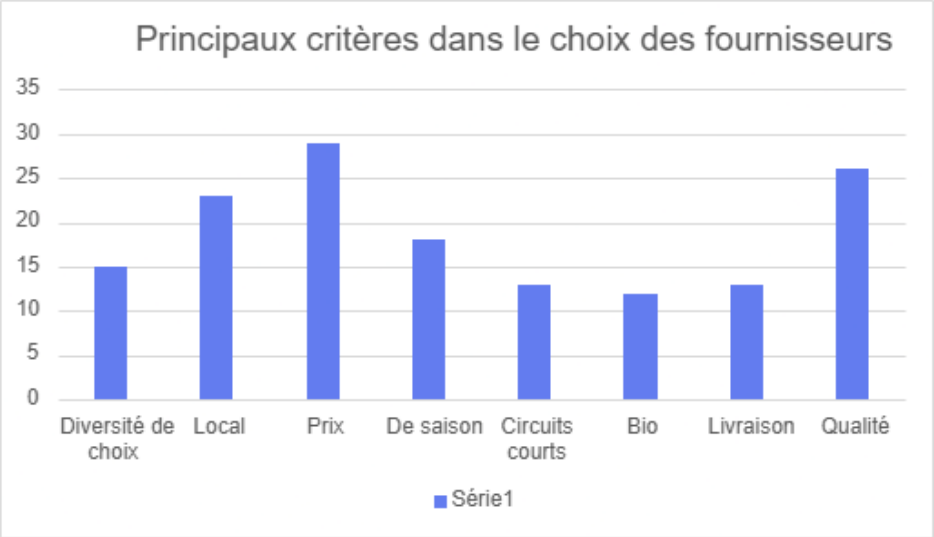
Les écoles peuvent en effet être intéressées par ce système pour plusieurs raisons. Tout d'abord, pour des motifs liés à l'infrastructure : certaines ne disposent pas de cuisine, de locaux ou d'équipements conformes aux normes requises pour la préparation de repas chauds. D'autres, souvent de petite taille, n'ont pas une demande suffisante pour justifier l'emploi d'un.e cuisinier.ère à temps plein. Dans ces cas, le recours à un prestataire externe apparaît comme une solution économiquement viable, permettant malgré tout d'assurer un service de restauration scolaire.

Selon le pouvoir organisateur de l'école, elle a le choix entre faire appel à une société de catering (entreprise privée), ou une cuisine centrale publique. Dans ce dernier cas il peut s'agir d'une école issue du même PO qui va mutualiser les commandes et organiser la livraison dans les autres implantations, d'un CPAS confectionnant les repas pour une maison de repos et des livraisons de repas aux bénéficiaires du CPAS, d'une intercommunale, ou tout autre entité publique dotée d'une cuisine centrale.

<u>Qu'est-ce qui les lie ?</u>

Les établissements scolaires faisant appel à des fournisseurs de repas sont liés par marché public, qu'il s'agisse d'un prestataire privé ou issu d'une entité publique. Il existe néanmoins des exceptions à la mise en concurrence, le "in house". Ainsi, les écoles d'une commune souhaitant bénéficier des repas confectionnés par le CPAS de cette même commune peuvent directement travailler ensemble. Même cas de figure pour une intercommunale qui livrerait les repas des écoles des communes concernées. Le pouvoir adjudicateur va alors rédiger un cahier des charges incluant des critères d'exclusion et des critères

d'attribution qui permettra de faire un classement entre les différentes offres reçues. Les établissements qui fonctionnent sans marché public s'exposent à des risques.



Nous n'avons pas pu nous fournir les cahiers des charges des écoles concernant leur fourniture de repas. Nous n'avons donc pas de vue complète sur ce qui a été exigé au niveau des critères d'attribution. Néanmoins, les répondants à l'enquête nous indiquent que le choix du traiteur qui livrera les repas se fait d'abord selon le prix, la qualité de l'assiette, et l'origine locale des produits. Pour certains établissements, le choix du traiteur est restreint (d'un point de vue budgétaire, géographique ou de capacité) ; ils ne disposent, par conséquent, pas de beaucoup de marge de manœuvre.

Pour les écoles de l'arrondissement de Verviers, la durée du contrat semble se faire le plus souvent sur une période d'un an, pour être soit reconduite tacitement, soit pour permettre la relance d'un marché public.

4.4. Décret gratuité

Ce décret apparu fin 2023, vise à encourager une transition vers une alimentation plus durable en permettant le financement d'établissements scolaires de l'enseignement différencié afin qu'ils assurent la distribution gratuite de repas complets aux élèves qui le souhaitent. Il est intéressant de remarquer que parmi les écoles de l'arrondissement de Verviers qui peuvent prétendre au décret, **deux écoles sur trois (68 %)** proposent une offre de repas chaud, contre 36 % pour les écoles qui ne se retrouvent pas dans les conditions de l'enseignement différencié.

	Pourcentage d'écoles ayant mis en place une offre de repas complet
Parmi les écoles éligibles au décret gratuité	68 %
Parmi les écoles non-éligibles au décret gratuité	36 %

Si l'on regarde ces chiffres sous un autre angle, 27 % des établissements proposant une offre de repas sont éligibles au décret gratuité. Il est ressorti de certains entretiens avec des directions d'écoles que le taux de fréquentation de la cantine a pu faire un bond à la suite de ce subside. En effet, si l'on compare les moyennes du taux de fréquentation des cantines, les écoles bénéficiant de la gratuité des repas accueillent presque **deux fois plus d'élèves** au repas chaud (28 % de fréquentation pour les écoles non-éligibles au subside, contre 50 % pour celles qui en bénéficient). En rendant l'accès au repas chaud financièrement possible pour toutes les familles, le décret a permis de lever un frein majeur et de susciter l'adhésion des enfants et de leurs parents.

En complément d'information, il a été demandé aux parents, dans le cadre de l'enquête FWB (2020), s'ils inscriraient leur enfant à la cantine si celle-ci était gratuite. 42 % des parents ont répondu que même gratuite, ils n'inscriraient (probablement) pas leur enfant à la cantine. Les raisons invoquées sont une méfiance au niveau de la qualité des repas (crainte d'une nourriture industrielle ou de "malbouffe", reflétant un déficit d'image de la cantine scolaire), une méfiance autour de la gratuité ("si c'est gratuit, ce n'est pas de qualité"), ou le fait que deux repas complets par jour, ce serait trop.

A l'heure d'écrire ces lignes, la FWB envisage de supprimer, de facto, le décret gratuité en réduisant l'enveloppe budgétaire allouée à l'enseignement différencié. Une diminution du financement, voire une suppression de ce décret signifierait un **retour en arrière probable**, à moins d'une prise en charge de la gratuité par les PO (ce qui paraît également peu probable en regard des conditions économiques évoquées en introduction) ou de la mise en place de mécanismes de solidarité.

4.5. Fréquentation de la cantine

Selon les informations recueillies auprès des établissements, le taux de fréquentation de la cantine pour prendre un repas complet est en moyenne de **36 %**. Il s'agit d'un taux légèrement supérieur à celui de la moyenne wallonne qui est de 33,3 % pour les élèves du fondamental[7].

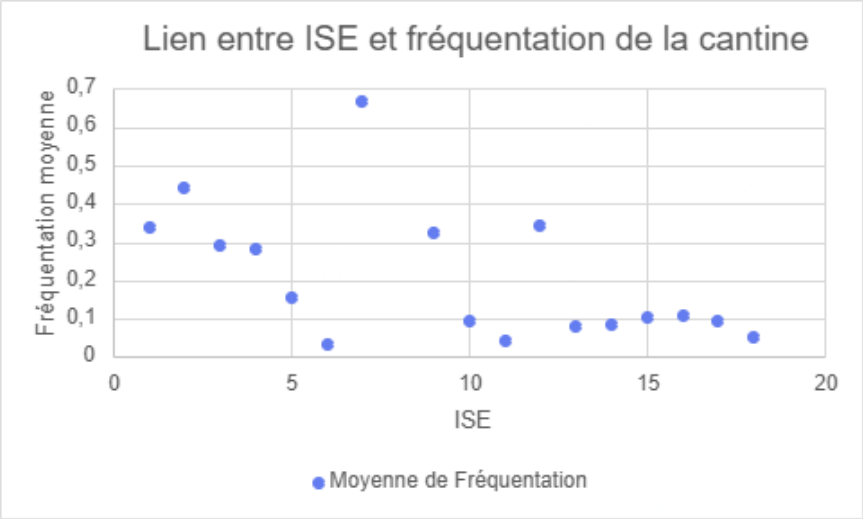
Il ressort de l'enquête que la fréquentation moyenne augmente fortement si les repas sont préparés sur place.

	Fréquentation moyenne
Repas faits sur place	57 %
Repas livrés	25 %

Il est évident que **les repas préparés en interne bénéficient d'une meilleur adhésion** et

[7] Selon l'étude sur l'alimentation pendant la pause de midi au sein des écoles maternelles, primaires et secondaires (2020), réalisée par la Direction de la Recherche de la Fédération Wallonie-Bruxelles.

attractivité de taille auprès des enfants. Ils sont perçus comme étant de meilleure qualité, du "fait maison" moins industriel, et plus savoureux. Sur ce dernier point, les repas livrés en liaison chaude sont tenus de rester à une température supérieure à 65°C entre leur confection et le service, au moyen de contenants isothermes ou de bains-marie. Cela peut avoir un impact sur la saveur du repas si ce laps de temps est long, tandis que les repas cuisinés en interne sont plus rapidement servis aux élèves.



Selon notre analyse, il existerait un faible lien de causalité entre l'ISE de l'école et la fréquentation de la cantine (coefficient de corrélation de −0,4). Cela signifierait que plus l'ISE de l'école augmente, et moins la cantine de l'école est fréquentée. Nous l'avons déjà observé, la gratuité des repas a une incidence sur le taux de fréquentation, avec une augmentation de celui-ci. Mais si l'on retire les écoles bénéficiant de la gratuité, nous gardons un coefficient similaire. Cela sous-entendrait que plus les enfants viendraient de milieux favorisés, et moins ils seraient susceptibles de prendre un repas chaud à l'école. Vu le faible lien de causalité, nous ne pouvons pas affirmer cette hypothèse avec force, mais nous pouvons simplement supposer qu'une petite partie des comportements, et notamment le fait d'inscrire son enfant ou non à la cantine, est influencé par des facteurs économiques et culturels (image de la cantine jugée "moins savoureuse" ou "plus industrielle" comme évoqué précédemment).

4.6. Autour du repas

Parmi les cantines proposant une offre de repas chaud, elles sont 83 % à proposer une soupe à 10h ou à midi. Il est donc rare que les deux offres ne soient pas couplées. La soupe a cet avantage de soit remplacer la collation sucrée à 10h, soit d'apporter au repas une partie de la dose de légumes recommandée.

Une cantine sur trois (35 %) propose également un dessert pré-emballé ou fait maison. Quand on approfondit ces résultats, il s'avère que **les écoles qui se font livrer les repas sont seulement 16 % à proposer un dessert**, tandis que ce pourcentage monte à 67 % pour les écoles préparant les repas en interne. Cela s'explique par des contraintes logistiques pour les repas livrés : l'ajout d'un dessert frais (crème, yaourt, fruits frais…) nécessite une chaine du froid séparée. Les écoles doivent alors disposer d'un lieu et d'un matériel adapté pour

stocker ces produits (réfrigérateur, contenants isothermes…). Cette logistique est simplifiée pour les écoles en régie interne.

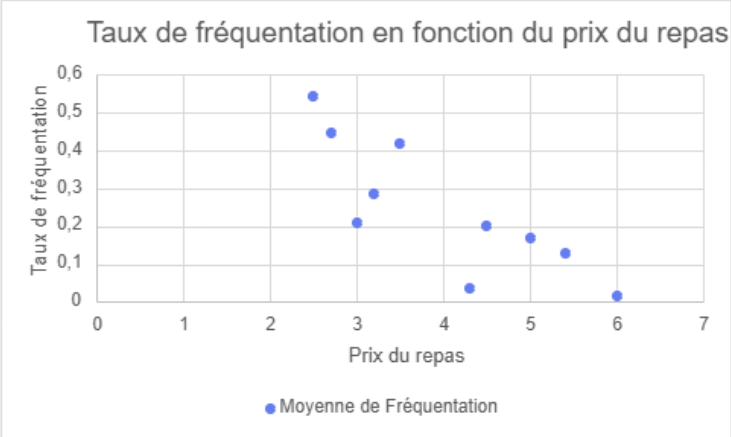
Au sein des cantines autonomes, les équipes en cuisine ont un rôle important. Selon la taille de l'implantation ou du nombre de repas servis, cela représente qu'une ou deux personnes. Ce sont elles qui vont à la fois élaborer les différents menus en tenant compte de certaines spécificités (allergènes, régimes alimentaire), qui vont réaliser les commandes auprès des fournisseurs, et qui vont gérer le budget alloué aux repas du midi (en collaboration avec l'économat ou le service comptable de l'établissement). Mais bien souvent, les contraintes budgétaires sont telles que les fournisseurs sont vite choisis, et que les produits les moins couteux sont achetés.

Pour les gestions concédées, c'est le traiteur qui réalise les menus, qui choisit ses fournisseurs et qui achète les denrées nécessaires à la confection des repas. Il doit néanmoins respecter le cahier des charges imposé par l'école, lorsque celui-ci existe. Dans les faits, peu d'écoles semblaient au fait d'un tel cahier des charges, ou des modalités de celui-ci. Le traiteur a par conséquent "quartier libre".

Un peu plus de la moitié des écoles (53 %) organisent plusieurs services afin de pouvoir servir tous les enfants. Nous avons voulu vérifier si l'organisation de plusieurs services avait une influence sur le taux de fréquentation, comme démontré dans l'étude susmentionnée réalisée par la Fédération Wallonie-Bruxelles où plus il y aurait de services et plus la fréquentation serait élevée. Cela n'est pas le cas pour les écoles de l'arrondissement de Verviers.

Le prix du repas est de **3,5 €** en moyenne[8]. Les repas préparés en interne sont vendus au prix de 2,90 € en moyenne, tandis que cela tourne autour des 3,70 € pour les repas livrés. Cette différence de prix peut s'expliquer d'une part par le fait que la cantine autonome internalise de facto les coûts liés aux infrastructures et au personnel, et que des frais supplémentaires de transport, de logistique (respect de la chaine du chaud), et de la présence d'une marge commerciale doivent être ajoutés pour les prestataires externes.

La moitié des établissements pratiquent une différence de prix entre leurs différentes sections (primaires ou maternelles).



[8] Durant l'enquête, la TVA sur les repas scolaires était de 6 %. A l'heure d'écrire ces lignes, la réforme de la TVA semble se diriger vers une augmentation à 12 %, ce qui signifierait environ 0,20 € d'augmentation par repas, en moyenne.

Comme nous pouvons le constater sur ce graphique, il existe une forte corrélation négative (coefficient de corrélation = -0,82) entre le prix du repas et la fréquentation de la cantine. Cela signifie que plus le prix augmente, et moins il y a de fréquentation du repas chaud.

4.7. Prise en compte de critères de durabilité

Le tableau suivant tente de refléter la prise en compte de critères liés à l'alimentation durable : l'approvisionnement local, la saisonnalité, les produits biologiques, les produits issus du commerce équitable, les alternatives végétariennes, etc.

Pour chaque question, le premier pourcentage indique la répartition des réponses ("oui, "non"," ne sait pas"). Le second pourcentage montre cette répartition selon les catégories "repas fait sur place" et "repas livrés". De cette manière, nous pouvons décortiquer des façons de faire différentes selon le type de gestion des repas.

Faible traçabilité des repas livrés

Il convient avant tout d'aborder le point commun de tous les items analysés : les écoles qui reçoivent des repas livrés semblent peu sensibilisées ou informées à ces différents critères de durabilité. Cela traduit un manque de traçabilité et un manque de contrôle sur la chaine d'approvisionnement. En effet, la gestion des repas, qu'il s'agisse de l'élaboration des menus, du choix des fournisseurs ou de la réalisation des commandes, relève principalement du traiteur. Toutefois, le pouvoir organisateur peut exercer une certaine influence en intégrant des critères de durabilité dans le cahier des charges. Les cantines en gestion autonome sont beaucoup plus souvent au fait de leur approvisionnement. Plus la gestion de l'alimentation est locale, et plus la décision d'achat responsable est possible. Au contraire, il est difficile d'établir une traçabilité pour les repas qui sont livrés aux écoles.

4.7.1 Produits locaux

	Ne sait pas		Non		Oui	
	Repas livrés	Repas faits sur place	Repas livrés	Repas faits sur place	Repas livrés	Repas faits sur place
Tenez-vous compte de la saisonnalité des fruits et légumes ?	45 %		2 %		53 %	
	58 %	13 %	0 %	7 %	42 %	80 %
Achetez-vous des produits d'origine wallonne ?	57 %		2 %		43 %	
	72 %	20 %	0 %	7 %	28 %	73 %
Achetez-vous en direct chez un éleveur ?	53 %		33 %		14 %	
	70 %	13 %	22 %	60 %	8 %	27 %

De manière générale, les cantines tentent de tenir compte de la provenance de leur

approvisionnement et affirment à 43 % acheter des produits locaux[9].

Les cantines autonomes sont plus libres dans le choix des produits et elles sont **80 % à privilégier un approvisionnement local**. Il est toutefois plus rare que l'école s'approvisionne en circuit-court via des achats en direct chez un éleveur ou via une coopérative (14 % des écoles). 27 % des cantines autonomes achètent des produits en direct chez le producteur, ce qui traduit un ancrage relationnel plus fort que les cuisines centrales externes.

4.7.2 Produits bio et produits équitables

	Ne sait pas		Non		Oui	
	Repas livrés	Repas faits sur place	Repas livrés	Repas faits sur place	Repas livrés	Repas faits sur place
Achetez-vous des produits bio ?	55 %		16 %		29 %	
	75 %	7 %	0 %	53 %	25 %	40 %
Achetez-vous des produits issus du commerce équitable ?	61 %		18 %		21 %	
	72 %	33 %	3 %	53 %	25 %	13 %

29 % des écoles affirment que leurs menus incluent quelques produits d'origine biologique. Cette proportion grimpe à **40 %** pour les cantines qui préparent leurs repas.

Les produits issus du commerce équitable rencontrent quant à eux moins de succès, avec seulement une cantine sur cinq qui les achète. On remarque que les écoles préparant les repas sur place affirment majoritairement ne pas en utiliser. Cela correspond aux résultats de l'étude de la FWB, qui démontrait que les produits issus du commerce équitable et les produits bio étaient les critères les moins souvent pris en compte dans le choix des produits.

4.7.3 Pêche durable

	Ne sait pas		Non		Oui	
	Repas livrés	Repas faits sur place	Repas livrés	Repas faits sur place	Repas livrés	Repas faits sur place
Achetez-vous des poissons issus de la pêche durable ?	51 %		8 %		41 %	
	58 %	33 %	6 %	13 %	36 %	53 %

Les poissons sont le plus souvent issus d'une pêche durable. Il semble que les poissons labellisés "pêche durable" (MSC, ASC, Naturland) soient faciles d'accès et disponibles.

[9] Attention, il existe parfois une confusion entre produits locaux et fournisseurs locaux. Un magasin, un traiteur ou un grossiste "local" ne se fournit pas nécessairement en produits locaux. Tout comme un boucher de village peut vendre de la viande issue d'une autre région.

4.7.4 Nutritionniste

	Ne sait pas		Non		Oui	
	Repas livrés	Repas faits sur place	Repas livrés	Repas faits sur place	Repas livrés	Repas faits sur place
Faites-vous valider vos menus par un.e nutritionniste ?	51 %		31 %		18 %	
	64 %	20 %	11 %	80 %	25 %	0 %

Les cantines en gestion autonome ne font pas valider leurs menus par un.e diététicien.ne ou un.e nutritionniste, tandis que c'est une pratique plus courante en gestion concédée. On peut supposer que les cuisines centrales sont soumises à plus de contraintes (réglementation ONE, recommandations AVIQ, respect des normes AFSCA…) et bénéficient plus souvent de l'appui d'un.e expert.e.

4.7.5 Alternatives végétariennes

	Ne sait pas		Non		Oui	
	Repas livrés	Repas faits sur place	Repas livrés	Repas faits sur place	Repas livrés	Repas faits sur place
Proposez-vous des alternatives végétariennes ?	33 %		31 %		35 %	
	44 %	7 %	22 %	53 %	33 %	40 %

Environ **un tiers des écoles proposent une alternative végétarienne** à leurs élèves. Les repas livrés semblent en proposer plus souvent que pour les repas faits sur place. Les menus des repas réalisés sur place semblent plus souples pour tenir compte des régimes spécifiques des enfants : menus halal, menus tournant (un jour poisson, un jour porc, boeuf, etc.) …

4.7.6 Fruits en dessert

	Ne sait pas		Non		Oui	
	Repas livrés	Repas faits sur place	Repas livrés	Repas faits sur place	Repas livrés	Repas faits sur place
Proposez-vous un fruit en dessert ?	0 %		59 %		41 %	
	0 %	0 %	78 %	13 %	22 %	87 %

87 % des cantines autonomes proposent un fruit en dessert, contre seulement 22% des cantines en gestion concédée. Ces résultats sont à mettre en relation avec le fait que les repas livrés ne sont que très rarement accompagnés d'un dessert, à l'inverse des cantines en régie interne.

4.7.7 Céréales complètes

	Ne sait pas		Non		Oui	
	Repas livrés	Repas faits sur place	Repas livrés	Repas faits sur place	Repas livrés	Repas faits sur place
Proposez-vous des céréales complètes ?	55 %		35 %		10 %	
	67 %	27 %	28 %	53 %	5 %	20 %

Une cantine sur dix affirme servir des céréales complètes, et une sur cinq lorsque la cantine prépare elle-même ses repas. Les céréales complètes, c'est-à-dire non-raffinées (dont la couche externe est encore présente sur le grain), présentent de nombreux bienfaits d'un point de vue nutritionnel : plus grande concentration de fibres, de minéraux et de vitamines.

4.7.8 Produits frits ou panés

	Ne sait pas		Non		Oui	
	Repas livrés	Repas faits sur place	Repas livrés	Repas faits sur place	Repas livrés	Repas faits sur place
Proposez-vous des produits frits ou panés ?	0 %		33 %		67 %	
	0 %	0 %	44 %	7 %	55 %	93 %

Deux cantines sur trois proposent des produits frits ou panés. Cette proportion chute pour les repas livrés, d'une part car les contraintes de la liaison chaude qui impliquent de maintenir à une température supérieure à 65°C réduit le côté croustillant de la friture ou de la panure. D'autre part, les repas étant plus souvent suivis par un.e nutritionniste, les repas moins diététiques se font plus rares.

4.8. Gaspillage alimentaire

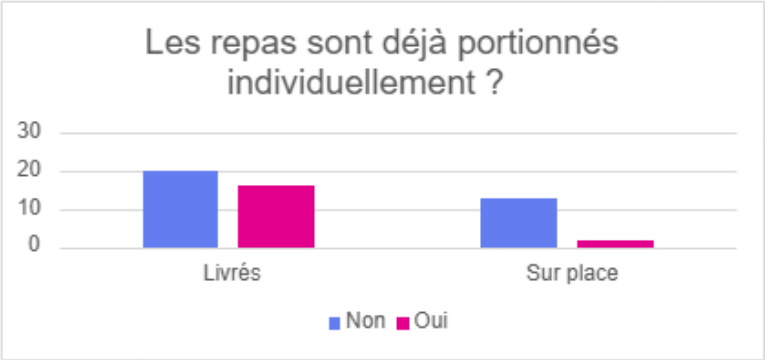
Le gaspillage alimentaire touche de nombreuses collectivités. Selon l'étude de Good Food Brussels sur le gaspillage alimentaire dans les écoles, le gaspillage est de 70 à 120 g par jour et par enfant. Cela équivaudrait à une moyenne de 21 à 36 % pour une portion de 330 g. Si l'on transpose ce pourcentage aux 2400 repas servis quotidiennement durant une année scolaire (en comptant 148 jours où il est possible de manger un repas chaud), nous arrivons **entre 25 et 43 tonnes de gaspillage annuel** !

Il existe plusieurs facteurs qui favorisent le gaspillage alimentaire. En amont du service, il peut s'agir d'une surestimation des quantités commandées, une surestimation des quantités préparées, ou un grammage imposé dans le cahier des charges trop élevé. En aval, au retour d'assiette, il peut s'agir d'une difficulté de faire consommer certains aliments aux enfants, d'un grammage trop important en féculant, d'une portion non adaptée à l'appétit de l'enfant, d'un temps de repas trop court, d'un environnement peu confortable, d'un manque de sensibilisation ou d'accompagnement adapté de l'enfant face à son

assiette.

Une stratégie pour réduire le gaspillage est donc de prévoir le nombre de repas à l'avance pour anticiper les quantités à acheter. Sur l'arrondissement de Verviers, 83 % des écoles connaissent le nombre d'élèves qui mangeront les repas chauds avant que ceux-ci ne soient préparés. Une école sur cinq affirme encore prendre des commandes le jour même.

Les cantines sont partagées dans des proportions équivalentes entre des systèmes de réservation en ligne, ou manuellement. Les menus sont envoyés aux parents soit par courrier ou fiche de réservation si c'est un système de réservation manuel, ou transmis en ligne via mail, une application scolaire ou une plateforme communale pour les réservations en ligne.



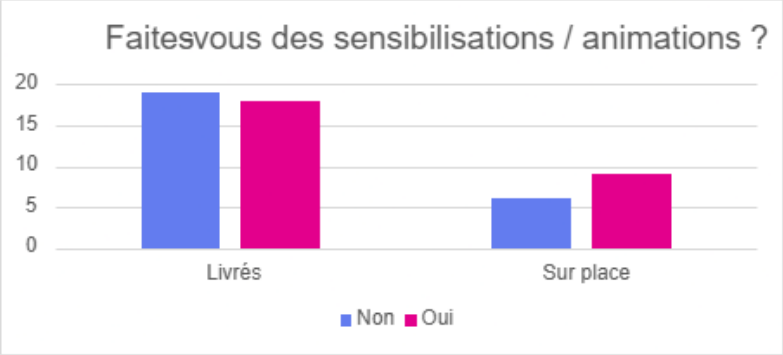
Portionner les repas est également une manière d'anticiper et diminuer les restes dans les assiettes. Les écoles préparant les repas sur place ne portionnent jamais les repas individuellement. Les repas livrés sont quant à eux plus souvent portionnés, mais ils arrivent majoritairement dans des gastronomes ou de grands contenants, et sont ensuite répartis par le personnel de l'accueil extra-scolaire.



Mesurer le gaspillage alimentaire est souvent considéré comme la **première étape pour ensuite établir une série d'actions de lutte contre le gaspillage**. La moitié des écoles est au courant de ce qu'il reste dans les assiettes des enfants. La proportion est bien plus large pour les repas faits sur place (87 %) que ceux qui sont livrés (39 %).

Quatre écoles sur dix mesurent le gaspillage alimentaire. Il s'agit essentiellement de constatations visuelles (quantité présente dans le seau à déchets), il est rare que les écoles effectuent des pesées.

4.9. Sensibilisation et formation



Une cantine sur 2 indique organiser des activités de sensibilisation ou des animations autour de l'alimentation, plus régulièrement pour les cantines autonomes que pour les cantines en gestion concédée. Il s'agit le plus souvent d'animations réalisées dans le cadre du cursus pédagogique des élèves : pyramide de l'alimentation, gaspillage alimentaire, manger sainement, système digestif, etc. Mais il peut aussi s'agir d'animations annexes : les goûters sains et bio, atelier cuisine, visite de ferme… Elles sont réalisées en général une fois par trimestre.

Concernant la prise en compte des enjeux liés à une alimentation saine et durable, 2 écoles sur 3 indiquent que leur personnel en cuisine est sensibilisé, soit via des formations en interne, en ligne, ou via une structure tierce (par exemple, Manger Demain ou Terre d'Herbage). Il est en effet indispensable que le personnel de cuisine ait un maximum de clés en main, qu'elles soient théoriques (enjeux sur la santé, l'environnement, les apprentissages des enfants) ou techniques (recettes équilibrées, confections d'alternatives végétariennes sans avoir recours à des substituts industriels, méthodologie de lutte contre le gaspillage alimentaire…) pour s'inscrire dans une démarche d'alimentation durable.

5. Quelles leçons en tirer ?

5.1. Constats transversaux

L'analyse des résultats issus de l'enquête menée auprès des 156 écoles fondamentales de l'arrondissement de Verviers permet de dégager plusieurs constats transversaux qui témoignent à la fois des défis structurels auxquels les établissements sont confrontés, notamment une fragilité organisationnelle persistante, et du potentiel transformateur de la restauration scolaire.

5.1.1 Une offre alimentaire inégale

Près d'une école sur deux ne propose pas de repas chaud complet à ses élèves. Cette situation ne résulte pas d'un désintérêt, car la plupart sont demandeuses de la mise en place de cette offre, mais d'une combinaison de facteurs structurels : manque d'infrastructures adaptées, ressources humaines insuffisantes, lourdeur administrative et

contraintes budgétaires. Les écoles de petite taille sont davantage pénalisées car elles ne disposent ni d'un volume suffisant pour justifier un cuisinier à temps plein, ni d'un local adéquat pour accueillir une cuisine aux normes AFSCA. Il existe donc une inégalité d'accès à un repas sain et équilibré pour les enfants. Le type de réseau de l'école et leur pouvoir organisateur ont un impact sur cette offre puisque les écoles du réseau WBE disposent systématiquement d'une offre de repas, contrairement aux écoles du réseau libre pour lequel une école sur trois propose un repas complet, et du réseau officiel subventionné (42 % propose un repas chaud).

Nous remarquons cependant que la mise en place d'une offre de soupe aux enfants vient lisser ces inégalités. Il semble plus facile de mettre en place ce système puisque plus d'un établissement sur quatre ne proposant pas de repas arrive à proposer de la soupe, à 10h ou à midi. **Les potages semblent donc être une opportunité** pour ces écoles dont les infrastructures et les limites budgétaires rendent difficile l'accès aux repas complet. Par ailleurs il pourrait s'agir d'une première phase de test à la mise en place d'une offre plus large, en se confrontant à une logistique plus légère et en cherchant des solutions organisationnelles avec les équipes en place.

5.1.2 Des contraintes humaines, logistiques et budgétaires

Les freins organisationnels constituent la principale barrière à l'élargissement de l'offre alimentaire. Les directions évoquent : le manque de personnel disponible pour gérer la préparation, le service et la vaisselle ; des locaux inadaptés ou non conformes aux exigences sanitaires ; la charge administrative liée aux marchés publics pour la sélection de fournisseurs ; la faible marge de manœuvre budgétaire.

Sur ce dernier point, le subside de la Fédération Wallonie-Bruxelles concernant la gratuité des repas semble être un levier important pour les écoles dont l'indice socio-économique est faible. En effet, deux écoles sur trois (68 %) qui sont dans l'enseignement différencié proposent une offre de repas chaud, contre 36 % pour les écoles ne pouvant prétendre au décret gratuité. Dès lors, un levier majeur pour les années à venir serait de pérenniser et d'élargir ce dispositif, afin d'éviter les effets de seuil entre écoles éligibles et non éligibles, et de consolider une politique alimentaire scolaire accessible à tous les enfants. A contrario si le dispositif venait à être réduit ou supprimé, les écoles et leur PO devraient supporter eux-mêmes les frais, demander une contribution financière aux parents, instaurer des mécanismes de solidarité pour les familles précarisées, ou revenir à un système sans gratuité.

5.1.3 Un taux de fréquentation variable

Le taux moyen de fréquentation des cantines atteint 36 %, avec une différence marquée entre les repas préparés sur place (57 %) et les repas livrés (25 %). Ce contraste traduit non seulement une préférence pour le "fait maison", perçu comme plus sain et plus savoureux, mais aussi une méfiance envers les repas livrés. Il s'agit d'une belle opportunité en termes de communication pour les écoles disposant d'une cuisine fonctionnelle au sein de leur établissement, d'autant plus si l'école fait des efforts en matière d'alimentation saine et durable qu'il est important de communiquer aux parents, et susciter à nouveau de

l'adhésion, dans un cercle vertueux.

Notons que la motivation d'une cantine et de son équipe en cuisine a un impact très important sur le dynamisme et le taux de fréquentation de la cantine.

La fréquentation dépend également du prix du repas : plus celui-ci est élevé, plus la participation diminue, ce qui renforce les inégalités entre élèves selon le niveau socio-économique de leur famille.

Le niveau socio-économique de l'école semble également avoir une influence sur la fréquentation de la cantine par les élèves. Selon nos résultats, il semblerait que plus celui de l'école est élevé, et moins les enfants (et leurs parents) adhèrent à la cantine. Ce constat pourrait s'expliquer par des hypothèses économiques et culturelles :

- Une plus grande habitude, dans les milieux favorisés, de préparer les repas à domicile ou de privilégier des repas froids ou tartines garnies. À l'inverse, dans les écoles situées dans des zones à indice socio-économique plus faible, la cantine représente souvent une opportunité réelle d'accès à un repas complet, chaud et équilibré, particulièrement lorsque celui-ci est gratuit.
- Une perception parfois négative de la cantine, associée à une cuisine collective jugée standardisée, industrielle, ou de moindre qualité.

Ces observations invitent donc à envisager la restauration scolaire au-delà d'un simple service, mais comme un levier d'éducation alimentaire et d'égalité des chances.

5.1.4 Une absence de recommandations nutritionnelles et durables claires

Contrairement aux milieux d'accueil de la petite enfance pour lesquels l'ONE a établit un cadre strict, ou à l'AVIQ qui a rédigé toute une série de recommandations nutritionnelles pour nos ainés à travers son Plan Qualité-Nutrition, les écoles ne disposent d'aucune référence réglementaire claire concernant la qualité nutritionnelle, la provenance ou la durabilité des repas.

5.1.5 Une faible traçabilité dans les repas livrés

Dans les écoles ayant recours à des prestataires externes, la traçabilité des denrées reste très limitée. La majorité des directions ne connaît pas précisément l'origine des produits ni les critères de durabilité appliqués par les traiteurs. Ce manque d'information empêche toute démarche d'amélioration continue et rend les pouvoirs organisateurs des écoles dépendants d'une logique de marché où le prix reste le critère dominant. Il serait opportun d'établir des clauses de suivi et d'information du pouvoir adjudicateur dans les marchés publics, en mentionnant, par exemple, des tableaux récapitulatifs mensuels sur l'origine des produits et leurs critères de qualité. Ces cahiers des charges peuvent également mentionner un pourcentage obligatoire de produits qualitatifs ou les plus locaux possibles, assortis d'éventuels contrôles selon les moyens du pouvoir adjudicateur. C'est, in fine, toute une collaboration entre les différents acteurs de la filière, et une communication efficace entre toutes les parties qui devrait être mise en place.

À l'inverse, les écoles qui cuisinent sur place maîtrisent mieux leurs achats et pourraient intégrer des produits locaux, de saison ou issus de circuits courts, ce qui illustre le potentiel

de la gestion interne pour relocaliser l'alimentation. Ces écoles peuvent également mieux communiquer sur les repas, et sur les démarches entreprises pour durabiliser ceux-ci.

5.2. Quelles opportunités pour notre territoire ?

5.2.1 Approvisionner les cantines, un levier économique pour les producteurs de notre territoire

La restauration collective scolaire de l'arrondissement de Verviers représente un levier économique majeur pour les producteurs et les transformateurs locaux. Bien que les volumes actuels restent relativement limités (environ 2400 repas par jour, soit 355.200 repas par an) et les circuits encore peu structurés, le potentiel est considérable à moyen terme, à condition que l'offre et la demande puissent s'articuler efficacement.

Selon une simulation de l'outil wallon Parcel[10], il faudrait 537 hectares agricoles pour la production exclusives des repas des écoles fondamentales de l'arrondissement, répartis comme suit :



[10] https://parcel-wallonie.be/

Si l'on **végétalisait davantage les assiettes** des élèves, en réduisant de seulement un quart la part de produits carnés, alors on réduirait les surfaces agricoles nécessaires à nous nourrir à 433 ha. Si l'on réduisait de moitié la consommation de viande, seuls 362 ha suffiraient, dans la répartition des cultures suivante :



Les cantines scolaires offrent un débouché régulier et prévisible, permettant aux producteurs d'adapter leur production en amont, de diversifier leurs cultures et de sécuriser une partie de leurs revenus. Elle favorise également la mutualisation des outils logistiques entre producteurs (récolte, livraison, transformation). Le recours à une légumerie, qui se charge de transformer les légumes bruts en légumes coupés, lavés, conditionnés, offre une solution concrète à un obstacle logistique entre les producteurs et les cuisines de collectivité : la préparation intermédiaire des légumes.

Exemple d'outil à destination de l'approvisionnement des collectivités : légumerie Terra Alter

La légumerie Terra Alter, dont le projet est initié en 2019 suite au partenariat entre la Ville de Liège et la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise (CATL), est officiellement inaugurée fin 2025. Il s'agit d'une unité de lavage, d'épluchage, de découpe et de conditionnement de légumes frais, principalement à destination de la restauration collective. Sa montée en puissance pourrait consolider une véritable filière alimentaire locale au service des cantines.

5.2.2 Un potentiel éducatif et territorial encore sous-exploité

Au-delà de la simple fonction nourricière, le repas du midi représente un moment d'éducation à part entière : apprentissage de l'autonomie, du goût, du respect de l'environnement et du vivre-ensemble. Pourtant, ce potentiel reste souvent marginalisé faute de temps, de moyens ou de reconnaissance institutionnelle. Il y a un besoin de recréer un intérêt dans l'offre de repas, et de remobiliser les acteurs gravitant autour des écoles (politiques, PO, direction, personnel, parents, enfants) autour d'un projet concret. Quelques établissements parviennent à intégrer cela au travers d'activités pédagogiques : animations autour du gaspillage, potages-collations, ateliers cuisine, visites de fermes locales, etc. La restauration scolaire peut devenir un levier concret de transition, à condition qu'elle soit intégrée dans un véritable projet d'établissement.

6. Conclusion

Le diagnostic réalisé sur la restauration scolaire dans l'arrondissement de Verviers révèle un système contrasté : à la fois fragile dans son organisation et porteur d'un fort potentiel de transformation sociale, éducative et économique. Si seule une école sur deux dispose d'un service de repas chauds, cette offre limitée traduit surtout des contraintes structurelles — manque d'infrastructures, de personnel et de moyens.

La restauration scolaire joue un rôle fondamental d'égalité et de cohésion. Dans de nombreuses écoles, elle constitue parfois le seul accès quotidien à un repas complet et équilibré pour certains enfants. L'impact positif du décret "gratuité" en est une preuve concrète : les écoles bénéficiant du subside enregistrent un taux de fréquentation presque deux fois supérieur à celles qui n'en bénéficient pas. Ce dispositif agit donc comme un véritable levier d'inclusion et de lutte contre la précarité alimentaire. A l'heure d'écrire ces lignes, son avenir est menacé. Pourtant, il apparait clairement qu'un soutien financier élargi resterait le levier majeur pour rendre accessibles les repas scolaires.

Au-delà de sa dimension sociale, la cantine scolaire représente un outil pédagogique et culturel. Elle peut devenir un espace d'apprentissage autour du goût, de la santé, du respect du vivant et du gaspillage alimentaire, tout en favorisant le lien entre les enfants, les équipes éducatives et les familles.

La restauration scolaire offre également un potentiel économique pour les producteurs locaux du territoire. L'approvisionnement régulier en produits frais, de saison et transformés localement peut générer un cercle vertueux entre écoles et agriculture du territoire.

En somme, la restauration scolaire demeure un levier stratégique de la transition alimentaire. En soutenant les écoles, en valorisant les personnels, en renforçant les infrastructures et en développant les partenariats avec les acteurs agricoles, le territoire verviétois disposerait de tous les atouts pour faire de ses cantines un modèle d'alimentation durable, solidaire et ancrée dans son terroir.

7. Pour aller plus loin :

7.1. Accompagner les écoles dans une offre alimentaire saine et durable

- Guide Pratique Cantine Durable : il s'agit d'un guide très complet s'adressant à toute personnes s'impliquant dans une cantine de collectivité. Ce guide reprend de l'information sur l'alimentation durable, des fiches pratiques remplies de conseils pour avancer petit à petit, et des fiches recettes adaptées à la restauration collective. Une mine d'or !
- Des formations pour accompagner à / mettre en place une alimentation plus durable dans les écoles.
- Le vademecum du label "Cantines durables" : reprend les différents critères qu'une cantine wallonne doit atteindre pour obtenir sa labélisation.
- Le vademecum cantine "Good Food" : reprend les différents critères qu'une cantine

bruxelloise doit atteindre pour obtenir sa labélisation.

- Les recommandations alimentaires pour la population belge du Conseil Supérieur de la Santé.

7.2. Accompagner les pouvoirs adjudicateurs dans leurs marchés publics alimentaires

Il existe de nombreuses ressources pour aider les pouvoirs adjudicateurs à inclure des critères d'attribution privilégiant des produits locaux et durables :

- Un exemple de cahier des charges conçu par la Fédération Wallonie-Bruxelles, mis à jour en 2024, qui présente les critères de qualité, d'équilibre alimentaire et de durabilité que les pouvoirs organisateurs peuvent intégrer dans leurs marchés publics relatifs à la livraison de repas dans les cantines scolaires.
- Le guide pour un marché public d'alimentation plus durable, créé par Manger Demain et mis en jour en juin 2024, concerne plutôt les achats de fournitures en direct, mais un grand nombre de ces recommandations peuvent être appliquées aux services de catering.

7.3. Des idées de recettes durables et adaptées à la restauration collective

Le répertoire des recettes durables en restauration collective : plutôt que de créer un énième catalogue de recettes durables, Manger Demain a décidé de tous les répertorier et de les classer selon leur thématique : recettes végétariennes, recettes appréciées des enfants, recettes selon les saisons, etc.