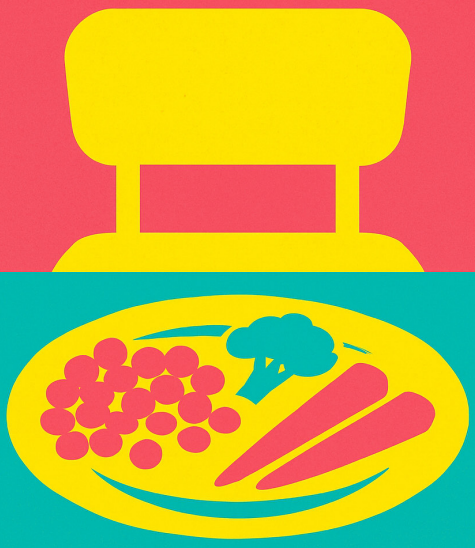
Verviers
Arrondissement

2026

Manger dans les écoles fondamentales :

Quels défis, quelles opportunités ?

synthèse



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

1. Présentation enquête

1.1 Contexte

Après avoir réalisé un diagnostic sur les enjeux d'une alimentation durable dans les milieux d'accueil de la petite enfance en 2024, nous nous sommes attaqués en 2025 au diagnostic dans les écoles fondamentales de l'arrondissement de Verviers.

1.2 Objectifs

- Dresser un état des lieux précis et actualisé de la restauration scolaire sur le territoire
- Recenser les besoins et les freins rencontrés par les écoles dans la mise en place d'une offre de repas
- Mesurer la prise en compte de certains critères de durabilité et comprendre les comportements alimentaires
- Alimenter une réflexion collective et stratégique

1.3 Méthodo

Chaque questionnaire envoyé aux directions a été précédé d'un appel téléphonique. Ensuite, ceux qui n'avaient pas répondu ont reçu un nouvel appel, leur permettant de compléter ou de préciser leurs réponses oralement. Par ailleurs, les données recueillies sont tributaires du degré d'information de la personne qui a répondu.

2. Chiffres clés

- 156 écoles interrogées
- 1 école sur deux propose un repas chaud (2 écoles sur trois pour celles qui peuvent prétendre au décret gratuité, c'est à dire celles à l'indice socio-économique faible)
- 28 % des écoles n'ayant pas d'offre de repas complet proposent quand même de la soupe !
- 2400 repas chauds par jour
- 1 / 4 préparent les repas sur place
- 3 / 4 se font livrer les repas
- 36 % fréquentation moyenne – 57 % pour repas faits sur place – 25 % pour repas livrés
- 3,5€ prix moyen d'un repas
- 35 % proposent des alternatives végétariennes
- 73 % des écoles préparant les repas sur place veillent à inclure des produits locaux – 40 % de produits bio
- 2 écoles sur 3 proposent des repas frits ou panés
- Entre 25 et 43 tonnes de gaspillage annuel
- 83 % des écoles connaissent le nombre de repas avant de les produire. 1 école sur 5 prend encore des commandes le jour même
- 4 écoles sur 10 mesurent le gaspillage alimentaire
- 1 école sur 2 organise des activités de sensibilisation
- 537 ha agricoles (dont 90% pour secteur viandeux et laitiers)

3. Problématiques

- Les écoles ne proposant pas une offre de repas complet aux enfants sont presque toujours confrontées à des freins organisationnels (manque de personnel), des freins liés aux infrastructures (pas de cuisine, de réfectoire, incapacité à répondre aux normes AFSCA) ou au budget.
- Taux de fréquentation variable : les repas confectionnés sur place bénéficient d'une plus large adhésion. Ils bénéficient d'une meilleure image, plus qualitative que les repas livrés.
- Absence de recommandations officielles, contrairement à l'ONE pour le secteur de la petite enfance, ou à l'AVIQ pour les seniors.
- Faible traçabilité des produits pour les repas livrés : Les écoles se faisant livrer les repas ne sont généralement que très peu au fait de l'origine des produits. Il y a un vide en matière de traçabilité de ces repas.
- Critères de durabilité : pris en compte à géométrie variable. Tantôt l'accent est mis sur le local, tantôt sur l'équilibre nutritionnel, plus rarement sur le pourcentage de produits bio.

4. Pistes d'action

- Accentuer le travail sur la distribution de potage, qui est une opportunité de taille pour introduire de l'alimentation durable dans les écoles.
- Mettre en lien les écoles avec des fournisseurs existants, qu'il s'agisse de traiteurs durables de l'arrondissement, ou de producteurs capables d'approvisionner les établissements.
- Poursuivre et intensifier le travail de sensibilisation dans les écoles, des enfants, mais aussi du personnel de l'écosystème "cantine", en particulier les équipes en cuisine et les étudiants en hôtellerie.
- Les cuisines autonomes représentent un levier encore plus efficace pour une alimentation durable : plus de fréquentation, plus de liberté dans la confection des repas, meilleure communication, et plus d'opportunités pédagogique.
- Voir l'alimentation durable comme un projet d'établissement.
- Il faut un soutien financier pour initier le changement. Les initiatives telles que le décret gratuité sont un vrai levier pour offrir une alimentation de qualité.