



CHARTRE D'ENGAGEMENT

*Vers une alimentation saine et responsable au sein des établissements
scolaires de la Province de Hainaut*



Direction Générale des Enseignements du Hainaut

Avenue Général De Gaulle 102

7000 Mons

INTRODUCTION

Le projet Proxial est né de la démarche de responsabilité sociétale de la Direction Générale des Enseignements du Hainaut et s'inscrit dans la mise en place du système de management de développement durable "Agenda 21" dans les établissements scolaires.

Outre le travail mené par la DGEH, ce projet est le fruit d'une collaboration entre différentes institutions provinciales : l'Observatoire de la Santé du Hainaut, Hainaut Développement, la Régie Provinciale des Économats, Hainaut Vigilance Sanitaire, l'Institut Provincial de Formation, la cellule URE du Service Technique des Bâtiments et la Direction Générale des Affaires Sociales. Cette action bénéficie également de l'accompagnement de BioWallonie.

Cette démarche à long terme s'inscrit dans un processus plus global qui tend à modifier l'offre alimentaire dans l'ensemble des institutions de la Province du Hainaut.

Cette charte définit les recommandations pour une alimentation durable au sein des écoles de la Province de Hainaut.

- Elle se veut d'application dans les cantines scolaires mais également à étendre dans le domaine des collations et des activités pédagogiques de toutes disciplines.
- Son application nécessite le rassemblement des compétences et la formation du personnel de cuisine, du personnel enseignant et des autres partenaires chargés de l'accompagnement des élèves.
- La création d'un comité de pilotage dans chaque établissement, assurera la rédaction d'un plan d'actions, un suivi régulier de celui-ci et l'organisation d'actions communes entre les écoles participantes.
- L'implication des parents apparaît comme un défi essentiel auquel chaque école devra se confronter.
- Il est nécessaire de sensibiliser l'ensemble de la population scolaire à une alimentation saine, durable, solidaire et à la transition vers l'agriculture de proximité moins énergivore.
- Les moyens et démarches pédagogiques pour atteindre ces objectifs sont laissés à l'appréciation du comité de pilotage de chaque établissement en fonction des spécificités et des acteurs présents.
- La prise en compte d'aspects techniques et organisationnels est indispensable, notamment : un laps de temps suffisant pour se nourrir correctement, un cadre agréable et du mobilier qui permet la sociabilité sans pour autant être l'un sur l'autre.

PRINCIPES ESSENTIELS

1. Favoriser l'utilisation de produits frais ou peu transformés.
2. Favoriser des méthodes de cuisson douces afin de ne pas nuire à la qualité et à la valeur nutritionnelle.
3. S'orienter autant que possible vers des d'aliments bénéfiques à la santé, la vitalité, l'attention et à la concentration des consommateurs.
4. Donner la priorité aux productions de proximité dans le but de promouvoir l'agriculture et l'économie locale ainsi que de proposer des produits de saison.
5. Donner la priorité aux productions issues de l'agriculture respectueuse de l'environnement dans le but de :
 - consommer des produits avec moins de résidus de pesticides, voire sans,
 - consommer des aliments qui ont une haute teneur en oligoéléments et vitamines,
 - sauvegarder nos sols et notre biodiversité,
 - favoriser la main d'œuvre humaine plutôt que la mécanisation excessive,
 - limiter voire supprimer le recours aux engrais issus de la pétrochimie.
6. Préférer les aliments issus de petits artisans.
7. Tenir compte de l'âge, de la santé et des habitudes alimentaires des consommateurs :
 - donner l'opportunité au consommateur d'accéder à une alimentation qui répond autant que possible à ses besoins (de santé, philosophique, culturel),
 - veiller à l'attractivité de l'offre.
8. Donner la priorité aux produits issus du commerce équitable, si le produit n'est pas produit localement ou pour des raisons pédagogiques (échanges nord-sud, souveraineté alimentaire).
9. Mettre en œuvre des pratiques qui génèrent moins de déchets.
10. Prendre en considération les difficultés de certains jeunes (handicap, pathologie, ou difficulté socio-économique) pour assurer à tous l'accès à cette alimentation.
11. Utiliser son bon sens lorsqu'un conflit apparaît dans le choix des critères.

APPUI

Il va sans dire qu'un tel projet ne peut être mené à bien sans l'appui de la direction de l'établissement scolaire.

1. **Rendre possible** : S'assurer que les comportements liés à une alimentation saine ou au développement durable en général ne soient plus l'apanage de quelques courageux nageant à contre-courant. Initier à l'inverse une nouvelle dynamique qui implique l'ensemble de la population scolaire.
2. **Encourager** : Inciter impérativement la population scolaire à suivre cette charte et créer des facteurs d'attraction.
3. **Montrer l'exemple** : Montrer le bon exemple et faire preuve d'autorité est essentiel, en particulier de la part de la direction. Une politique ou un discours incohérent finira inexorablement par avoir un impact négatif sur le comportement de nombreux élèves mais aussi des membres du personnel. En étant elle-même convaincue, la direction peut réussir à faire comprendre que cette démarche est cruciale et qu'il ne s'agit pas là d'un énième projet à court terme, mais bien une transition importante et nécessaire.
4. **S'engager** : Engager de manière active l'ensemble de la population est essentiel lorsque de tels processus sont à l'œuvre. Donner des informations au niveau individuel a beaucoup moins d'impact qu'au niveau d'un processus holistique.
5. **Essaimer** : Partager avec d'autres établissements scolaires les apprentissages reçus et les expériences est fondamental.



Les écoles qui s'engagent dans ce projet bénéficient du soutien non seulement de la DGEH mais aussi des nombreux partenaires qui participent activement à la démarche.

Notre établissement scolaire s'engage à mettre en place de manière évolutive des procédés qui tendent vers une alimentation durable pour une période minimum de trois ans à partir de l'adoption de la charte,

Nom de l'établissement :

Adresse :

Directeur/directrice de l'établissement :

Économe :

Responsable(s) de la (des) cuisine(s) :