



DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

Comment un Centre d'Insertion
SocioProfessionnelle (CISP) forme
des demandeurs d'emploi,
sensibilise à une alimentation
équilibrée (bio, locale et de saison)
et devient un exemple de Transition
et d'Insertion en milieu rural.

Construisons ensemble !



Devenirs a.s.b.l.
Centre d'Insertion Socio-Professionnelle
Formations/Développement social



Deveniris a.s.b.l.

Centre d'Insertion Socio-Professionnelle
Formations/Développement social

TABLE DES MATIÈRES

Introduction : l'ASBL Devenirs : missions, action et méthodes	5
1 - En cuisine	9
2 - Au jardin	24
3 - À l'école	28
4 - Un projet intégré dans son environnement	38
5 - Les récompenses et une reconnaissance pour l'ASBL	42
Conclusions : Tous acteurs !	44



INTRODUCTION

L'ASBL Devenirs : missions, actions et méthodes



Créée en 1995 et issue de la mouvance de l'éducation permanente, l'Asbl Devenirs poursuit une **double mission d'intégration socioprofessionnelle et de développement social (CISP)**. C'est grâce à ses pratiques de terrain que l'Asbl a développé une importante expérience en **gestion participative de projets** ainsi qu'une bonne connaissance des ressources locales et des réseaux actifs à l'échelle de la commune de Marchin et de la microrégion du Condroz Hutois. Située à Vyle-Tharoul (Marchin), elle développe ses activités de formation et d'animation sur le territoire du Condroz hutois (arrondissement de Huy).

Ses compétences

- La formation d'adultes
- L'accompagnement psycho-social
- L'animation d'actions collectives
- L'impulsion et la co-construction de projets innovants (emploi-formation-développement durable)

Ces actions permettent d'améliorer l'accès à l'emploi, l'accès aux moyens de vie et la cohésion sociale.

Les CISP ?

Les CISP sont des opérateurs de formation professionnelle et d'insertion socioprofessionnelle qui s'adressent à des adultes faiblement scolarisés et demandeurs d'emploi.

EFT et DÉFI : 2 cadres méthodologiques

Les actions de formation des CISP se déploient selon deux types de démarches (dont le cadre méthodologique est fixé par décret) et permettent aux CISP de déployer leurs actions :

1. DÉFI

La Démarche de Formation et d'Insertion (DÉFI) comprend des cours, des exercices pratiques et éventuellement des stages, selon une méthode pédagogique participative adaptée à un public adulte (formation par l'expérience, pédagogie du projet).

Trois formations mises en place par l'Asbl répondent à ces critères et s'inscrivent dans cette méthodologie : « *Pré-qualification aux métiers verts : Maraîchage et horticulture* », « *Développement personnel* », « *Découverte des métiers techniques par la réalisation de décors pour le secteur des arts du cirque et de la rue* ».

2. EFT

La démarche « *Entreprise de Formation par le Travail* » (EFT) consiste en une mise en situation réelle de travail par la production commercialisée de biens et de services en lien avec plusieurs métiers, intégrant éventuellement des cours et des stages en entreprise. C'est dans ce cadre que s'inscrit la formation « *Commis de cuisine et commis de salle de collectivités* » proposée par l'Asbl.

Source : Interfédération des Centre d'Insertion SocioProfessionnelle (CISP).



La filière de formation de commis de cuisine et de salle de collectivité est organisée par l'Asbl depuis octobre 2016. Proposée aux demandeurs d'emploi titulaires au maximum d'un Certificat d'Enseignement Secondaire du Deuxième Degré (CESDD ou CESI), elle leur permet de développer les compétences techniques et sociales nécessaires pour intégrer le marché de l'emploi. La durée de la formation est variable en fonction du rythme de la personne. Elle dure 12 mois minimum et offre une possibilité de stage en entreprise.

Le contenu est riche et varié afin de permettre à chaque participant de préciser son projet personnel et professionnel. La formation offre également la possibilité de certifier le volet « *commis de cuisine* » dans le cadre d'une collaboration avec l'IPEPS de Huy.

L'Asbl Devenirs développe les deux méthodologies, via la méthodologie EFT, les stagiaires réalisent principalement des repas de qualité pour des écoles maternelles et primaires. Les repas sont réalisés à base de produits locaux (circuits courts) issus de l'agriculture biologique et/ou raisonnée en fonction de la disponibilité des produits. Durant la formation, le stagiaire sera également sensibilisé à la consommation de produits de saison et à la réduction du gaspillage alimentaire. Les menus proposés permettront également de diminuer la place des protéines animales au bénéfice des protéines végétales. Un maximum de préparations « maison » seront également réalisées (transformation de légumes frais...).

Dans le cadre de la méthodologie DéFI, les stagiaires découvrent les métiers verts (horticulture et maraîchage). Ils entretiennent 50 ares de cultures (pépinière et culture maraîchère) et les différents sites de l'Asbl pour le volet « Parcs et jardins ». Les parcelles sont entretenues par les stagiaires. Leur travail quotidien consiste notamment à entretenir plusieurs dizaines de buttes standardisées sur champ en appliquant notamment la méthode Fortier (cultures biologiques et hyper productives).

C'est toute la genèse, la mise en place et l'évolution de ce projet que nous vous proposons de découvrir ici.

1. EN CUISINE



Des cantines durables ?

Pour l'asbl Devenirs, l'aventure des cantines durables (rebelles) commence en 2008, lorsqu'elle introduit une demande d'agrément à la Région wallonne pour la mise en place d'une formation de commis de cuisine et de salle. Si l'idée de départ était de créer un restaurant dans lequel les stagiaires auraient pu s'exercer, l'asbl s'oriente par la suite vers une spécialisation du même ordre - commis de cuisine et de salle- mais pour les cantines scolaires.

Pourquoi ?

- A cette époque (2010, 2011), l'emploi de commis de cuisine pour collectivités était officiellement en pénurie,
- Aucun CISP de la région ne proposait de formation permettant d'y accéder,
- Considérant le profil habituel des stagiaires pris en charge par l'asbl, ce type d'emploi représentait clairement un débouché possible pour eux.

Concrètement, le projet répond à plusieurs objectifs



- Faciliter l'insertion de personnes (femmes et hommes) ayant des difficultés importantes à trouver un emploi : formation, mise en stage et engagement.



- Créer une cuisine de collectivité sur le Condroz de production de repas de qualité pour les collectivités : dans un premier temps, à destination des écoles primaires. L'Asbl a entamé le projet avec l'école communale de Fraiture (Tinlot) et aujourd'hui douze écoles composent le réseau de cantines rebelles (sept communes)

L'agrément EFT est accordé officiellement par la Région wallonne en 2017 après un financement en 2015 comme projet pilote. La mise en œuvre du projet est confiée à Florence Porignon.

Portrait



Florence Porignon a travaillé pendant plus de 10 ans auprès de grands chefs dans des établissements étoilés à l'étranger. En 2015, elle décide de revenir au pays pour se lancer dans son propre business : table d'hôtes, chef à domicile et cours de cuisine. Elle travaille avec l'Asbl pendant plusieurs mois. La démarche de l'Asbl a permis à Florence de se rendre compte de l'importance d'une alimentation à base de produits bios, tant pour la santé qu'au niveau de la préservation de notre cadre de vie. Elle propose aujourd'hui dans son restaurant (la table d'hôtes " Chez FLO") à Flémalle, un menu de saison avec des produits de qualité et bio.

Une cuisine, des cuisiniers

Si la base du projet et des locaux avaient déjà été définis et identifiés par Albert Delière (Directeur de Devenirs), le travail de Florence Porignon, de juillet 2015 à février 2016 fut de « débroussailler la mise en oeuvre » de la cuisine de collectivité. Pour elle, il fut d'abord question de mettre à jour ses connaissances en matière de réglementation belge d'hygiène alimentaire, puis d'envisager, avec son directeur, les travaux d'aménagement des lieux, le matériel de cuisine à acquérir, l'équipement du véhicule de livraison à effectuer, etc.

C'est à cette période que des questions pratiques font jour : quel conditionnement choisir ? Portions individuelles ou grandes quantités à répartir dans les cantines ? Quel type de plats utiliser ? Comment assurer le maintien d'une température constante des plats jusqu'aux divers lieux de consommation ? Au fil de réunions d'équipe et de contacts avec des fournisseurs, des solutions émergent progressivement, des procédures sont mises en place et sont encore adaptées aux réalités de terrain toujours mouvantes.

Depuis le 25 octobre 2016, les repas sont réalisés sur le site du CTA, à Strée (rue de la Charmille, 16 à 4577 Modave) et sont livrés en liaison chaude dans chaque école.



Portrait

Joël Genon, formateur cuisine. Actif dans l'industrie alimentaire chez Marcassou, avant d'être chef de cuisine à l'Athénée Royal « L'Agri » pendant 4 ans. Il débute en octobre 2016 à l'Asbl Devenirs.

« Le projet avait déjà été grandement développé par Albert et Florence, il restait les procédures d'hygiène à mettre en place afin de répondre aux exigences de l'Afscsca¹, initier les contrôles journaliers, veiller au respect des températures frigo etc. On a commencé avec deux-trois stagiaires et on en est maintenant à 6 + 2 chauffeurs pour la confection et la livraison de cent cinquante repas par jour. Concernant les stagiaires, la durée de leur formation est de minimum un an et de maximum 18 mois. Il y a des entrées et des sorties permanentes d'apprenants, à tout moment certains s'en vont et d'autres arrivent. Leur formation prévoit obligatoirement un stage de plusieurs semaines en extérieur. Une première période de stage est habituellement organisée durant la formation, le reste intervient à la fin et est utilisé comme levier de mise à l'emploi. Ils s'effectuent dans des institutions comme des maisons de repos ou des hôpitaux. La programmation du stage en fin de formation ouvre la possibilité d'un engagement par l'institution qui accueille le stagiaire (la période de fin de stage est plus favorable car l'apprenant n'a plus d'obligation à poursuivre la formation) ».

En 2019, notre taux de mise à l'emploi était de 80%.

¹ AFSCA : Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire : www.afsca.be

Focus : Quel est le profil des stagiaires ?

Ce sont des personnes en décrochage, qui n'ont pas de travail et qui vont bénéficier de l'expérience en matière de réinsertion socio-professionnelle accumulée par l'Asbl. Celle-ci agit effectivement en première ligne, dans le domaine du pré-qualifiant, soit le début du parcours de formation. Outre les bases du métier de commis de cuisine, il s'agit également de les conscientiser aux attentes plus générales d'un employeur : respect des horaires, communiquer en cas de retard, justifier les absences, respect des consignes et des collègues pour assurer un travail d'équipe efficace. Il s'agit donc de leur donner les outils soit pour poursuivre leur formation dans un organisme de deuxième ligne (Epicuris, la Promotion sociale), soit pour viser un engagement directement après cette formation.

Il faut noter qu'aucun prérequis n'est exigé pour entrer en formation, et que les personnes acceptées sont donc dépourvues d'expérience en la matière.

Depuis 2018, un accord a été conclu avec l'Institut Provincial d'Enseignement de Promotion Sociale de Huy-Waremme (IPEPS) afin de permettre aux stagiaires d'obtenir le certificat de l'Enseignement Professionnel Secondaire Inférieur de commis de cuisine (CSPI) au terme d'un parcours de formation fluide impliquant les deux partenaires.

Objectif alimentation saine

Parallèlement, l'asbl explore les débouchés : un questionnaire est envoyé aux responsables des écoles condrusiennes, et des visites des écoles ayant répondu positivement sont organisées. Le constat est interpellant : beaucoup d'écoles ne disposent plus de réfectoire, ce qui oblige les enfants à manger en classe, sur leur banc. Si un réfectoire existe, il se révèle souvent trop petit pour accueillir tous les enfants en même temps : on assiste alors à un ballet de groupes qui se succèdent par vingtaine de minutes et où prédominent l'urgence, le stress et le bruit. Quant au contenu des « boîtes à tartines », là non plus, pas de bonnes surprises : paquets de chips, boissons sucrées et biscuits chocolatés prédominent.

C'est ainsi que l'importance de la place de l'alimentation est niée dès le plus jeune âge : ce qui devrait être une respiration dans le temps d'apprentissage, un moment de détente, de convivialité et de dégustation d'une nourriture non seulement agréable au goût mais revigorante devient un passage obligatoire, un de ces instants que les enfants et ceux qui les surveillent sont forcés de vivre ensemble, dénué de plaisir, générant au contraire un stress indéniable et quotidiennement renouvelé.

Le questionnaire envoyé par Albert Deliège (Directeur de l'Asbl) aux écoles début 2015 visait à vérifier si un service de repas chauds et à base de produits bio-locaux était déjà proposé dans certains établissements et quelles difficultés les responsables identifiaient à sa mise en place.

Majoritairement, les réponses reçues ciblaient trois écueils :

1. La procédure de commande de repas,
2. Le service aux tables,
3. La vaisselle.

Afin de réduire ces difficultés, Devenirs a rapidement proposé :

1. La mise en ligne d'un site internet permettant une commande simplifiée des repas, incluant la gestion des allergènes (au moment de la commande en ligne, les parents peuvent voir quels aliments contiennent quels allergènes) ;
2. Une procédure d'accompagnement des personnes en charge du service dans les écoles ;
3. La fourniture de vaisselle propre et la reprise + lavage de la vaisselle sale.

C'est avec l'école communale de Tinlot (Fraiture) que le premier partenariat est scellé : les repas chauds et bio sortis des fourneaux de Devenirs y seront servis dès le 25 octobre 2016. Onze autres implantations ont depuis rejoint le projet (les dernières en septembre 2019), en se calquant et en adaptant le mode de fonctionnement initialement mis en pratique à Tinlot.



Portrait

Jessica Dooremont, comptable de l'Asbl depuis 2011. Dès le lancement du projet, la récolte et la transmission des commandes vers la cuisine et les écoles est apparue comme une étape importante. Véritable carrefour entre les parents, les écoles et la cuisine, le siège administratif de l'Asbl s'est doté d'un site internet

dédié à cette unique fonction : www.devenirsencuisine.be. C'est sur cette plateforme à l'ergonomie simple et à l'usage intuitif que les parents sont invités à s'inscrire et à passer commande des repas. Sur base des menus figurant sur la plateforme, les repas peuvent être réservés jusqu'au mercredi midi pour la semaine suivante.

Les menus de toute l'année scolaire figurent dès septembre sur le site ; le constat posé par l'Asbl est qu'approximativement deux tiers des parents réservent en tenant compte de ceux-ci, le dernier tiers réservant pour toute l'année sans distinction de ce qui est proposé.

À l'autre bout de la chaîne, Jessica contribue à la fluidité du processus : elle récolte les informations, vérifie les paiements (qui peuvent être effectués via Paypal ou virement SEPA) et transmet les commandes vers ses collègues de la cuisine (quantités de repas à prévoir pour la semaine suivante) et vers les écoles (noms et classe des enfants qui ont commandé un repas). C'est également vers elle que se tournent les parents qui désirent de l'aide pour s'inscrire et commander sur le site ou pour signaler l'absence inopinée de leur enfant.

Souplesse et diplomatie sont ici de rigueur : si les écoles transmettent la plupart des dates d'activités extra-scolaires à l'Asbl, il arrive que certaines classes prévoient des sorties en cours d'année scolaire. Dans ce cas, comme dans les cas de maladie d'un enfant ayant réservé un repas, un système de bons à valoir a été mis en place.

Camp de base

La cuisine du CTA² s'impose assez rapidement comme le « camp de base de la formation ». Elle est idéalement située, à proximité des terrains sur lesquels Devenirs permet à d'autres stagiaires de se former aux compétences en maraîchage (voir « au jardin », page 24) mais également à proximité de l'espace-test mis en place en collaboration avec le GAL du Pays des Condruses, le CTA et la commune de Modave³ (4 hectares de terres mis à disposition d'entrepreneurs -maraîchers débutants, voir page 39). La complémentarité des formations et l'accompagnement des stagiaires se voient ainsi renforcés par la proximité géographique et par une articulation logique, qui coule presque de source, du rôle de chacun des partenaires dans le cadre d'un processus global.

² Le CTA : Centre des Technologies agronomiques de Strée (Modave)

³ Le Groupe d'Action Locale Pays des Condruses est une asbl active dans le développement territorial et active sur le territoire de 7 communes condrusiennes : Anthisnes, Clavier, Marchin, Modave, Nandrin, Ouffet et Tinlot.

Les légumes cultivés à proximité sont utilisés dans la préparation des menus, les menus sont confectionnés et acheminés dans des écoles situées dans un rayon de 25 kilomètres. À chaque étape (maraîchage, cuisine, transport, réception des repas et service final aux enfants) les intervenants sont soit des stagiaires de Devenirs, soit des personnes ayant bénéficié d'une formation minimale toujours pensée et mise en pratique par l'Asbl et permettant de garantir la qualité du processus.

L'équipement d'origine de la cuisine a été complété par du matériel adapté à la cuisson, à la conservation et au transport de grandes quantités : marmite de 100 litres, sous-videuse, four à cuisson-vapeur, cellule de refroidissement, thermo-boxes, etc. L'infrastructure de la cuisine a également été modifiée : évacuations, installation du gaz...



La sous-videuse

Permet le travail en J-1 (les plats sont préparés la veille pour le lendemain) : la conservation et l'hygiène sont ainsi assurées.

Le four à cuisson-vapeur

Très utilisé pour la cuisson des légumes dont il permet de conserver les qualités nutritives et la texture.



La cellule de refroidissement

Vu le travail en J-1, les aliments, une fois leur cuisson achevée, doivent être ramenés en une heure trente en-dessous de 10 degrés (obligation légale pour éviter la propagation des bactéries).



Les thermo boxes

Boîtes (alimentées électriquement) qui maintiennent la chaleur au long du trajet de livraison. Ces boîtes sont constamment « branchées » lorsqu'elles sont stockées en cuisine. Non-relées à l'alimentation électrique durant le transport en camionnette, elles sont immédiatement

rebranchées à leur arrivée dans l'école de destination. Ici encore, le souci du maintien de la caractéristique locale de l'activité prend tout son sens, puisque les durées de livraison ne dépassent jamais un temps qui pourrait nuire à la qualité du produit livré (les aliments contenus dans thermo box subiraient une perte de 2 degrés de chaleur par heure, sachant qu'ils quittent la cuisine à une température de +/- 80°/85° et qu'ils doivent être servis à 60 degrés minimum, la durée du trajet n'excède de toute façon pas excéder les 40'.

Créer la norme

S'il n'existe à ce jour pas de normes à satisfaire pour bénéficier de l'appellation de « cantine durable » (la Région Wallonne a lancé ce type de label début 2020), le choix délibéré pour certaines méthodes de travail et l'attention portée au maintien de la qualité à chaque étape du processus permettraient sans doute à l'Asbl de revendiquer cette appellation. Il n'y aurait par exemple aucun sens à acheter des matières premières à un producteur situé à 150 km, alors qu'on a un producteur fonctionnant en « raisonné » à proximité.

De même, pour Devenirs, « cantine durable » suppose que l'on limite les déchets au maximum, aussi bien en cuisine que dans les cantines où les repas sont livrés. Si des cantines « classiques » affichent un taux de 30 à 40 % de déchets « assiettes et repas », l'Asbl atteint un résultat qui pointe sous la barre des 10%. Outre l'aspect environnemental et anti-gaspillage, ce taux influe favorablement sur le maintien d'un prix abordable et compétitif pour des repas bios, face à des « concurrents » qui pratiquent les mêmes prix pour des repas « normaux » (actuellement : 3 euros pour les maternelles et 3.80 pour les primaires).

Mais quelles sont ces méthodes ?

1. Travailler avec des producteurs locaux, des légumes de saison et bio si possible (chaque producteur est rencontré et Devenirs s'assure qu'il fonctionne au minimum en raisonné). Si aucun producteur bio du produit n'existe dans la région, la livraison peut être assurée par la centrale d'achat Interbio. Le taux de produits locaux atteint ainsi les 80 %. L'objectif à terme est 100 % bio, local et de saison.

2. La viande intégrée dans les menus est garantie 100 % bio, alors que les légumes le sont à 60/70 %. A ces taux, il faut ajouter que l'Asbl a tout de suite misé sur une quantité de viande réduite -mais de meilleure qualité- par assiette. Il s'agissait là de répondre à des critères nutritionnels actuels et de proposer des menus originaux, répondant moins aux habituels « viande-légumes-féculent ». La conscientisation à l'intérêt de cette démarche est également assurée par l'Asbl (voir « à l'école », page 28).
3. Quantité des aliments servis : en fonction de leur valeur nutritive, les différents aliments composant le menu journalier sont servis selon des quantités définies en cuisine et en tenant compte de l'âge des enfants. Ces quantités sont définies en « boules » de chaque aliment, boules résultant de l'utilisation de bouleuses de tailles différentes. Les cantines disposent des mêmes bouleuses numérotées, ce qui permet aux personnes chargées du service sur place de suivre aisément les instructions livrées avec les repas. Ex : une boule n° 1 de purée aux carottes + une boule n° 2 de viande et une boule n° 3 de sauce.
4. Menus confectionnés sur base de critères multiples : les fiches-recette établies sur tableur informatique tiennent compte de la valeur nutritive des aliments mais aussi d'un coefficient de perte de densité et de poids lors de la cuisson (un kg de poireaux crus ne donne pas un kg de poireaux cuits). La maîtrise de ces facteurs permet d'évaluer les quantités de produits à acheter suivant le nombre de repas à produire.

Focus : Effets inattendus



Acheter local insuffle une dynamique locale et même régionale : dans certains cas, cela donne des idées de diversification aux entrepreneurs (un producteur de farine s'est ainsi lancé dans la production de pâtes), dans d'autres cas, cela incite de nouveaux acteurs à investir, à s'installer et à produire. Les lieux de production se voient ainsi ramenés à proximité des lieux de consommation et, par ce qu'on peut qualifier d'« effet boule de neige », les différents acteurs se font connaître et des réseaux se créent.

2. AU JARDIN



Portrait

Indépendant pendant plus de 10 ans dans différents secteurs, Frédéric Englebert a suivi la formation de base en horticulture, qu'il a complétée par la formation pratique dispensée par l'asbl Devenirs. Frédéric a donc presté son année comme les stagiaires qu'il forme actuellement et présenté son TFE. Il a également suivi une formation en herboristerie. En charge de la formation en maraîchage dans l'Asbl depuis 2013, il a le goût de la transmission des savoirs et apprécie la liberté qui lui est laissée dans son quotidien avec les stagiaires.

Concernant le choix et la quantité des légumes à produire, Frédéric travaille dans la mesure du possible en accord avec Joël, le cuisinier. Les demandes précises et ponctuelles sont cependant plus difficiles à rencontrer. Il s'agit pour lui d'un choix : soit on ménage l'aspect formation des stagiaires, soit on essaie de satisfaire des besoins de production pure. Pour lui comme pour l'asbl, le choix est fait, c'est l'aspect formation qui primera toujours, même si celle-ci prévoit de mettre en évidence la rentabilité du métier.



Transmission de savoirs

Justement, par rapport à la question de la « rentabilité », cette formation en maraîchage démontre qu'une petite surface (un demi-hectare) peut suffire pour l'atteindre.

Focus

Jean-Martin Fortier est un agriculteur et auteur canadien, spécialisé dans les pratiques d'agriculture biologique. Il est convaincu que l'on peut produire beaucoup de légumes sains et bios sur une petite surface et c'est dans cet esprit qu'il exploite une micro-ferme au Québec. Son livre *Le jardinier-maraîcher*, manuel d'agriculture sur petite surface, vendu à plus de 100 000 exemplaires, a été traduit en plusieurs langues et a inspiré des centaines de milliers de lecteurs à imaginer des systèmes alimentaires écologiques, à échelle humaine et rentables⁴. La pratique de la méthode Fortier a rapidement fait ses preuves sur les terrains de l'Asbl. Tous les légumes sont cultivés sur buttes (chacune mesure 20 mètres de long sur 75 cm de large ; une allée de 45 cm les sépare entre elles). Chaque butte accueillera les mêmes légumes toute l'année puis, à la fin de l'hiver, le plastique qui la recouvre est enlevé, la butte est travaillée puis à nouveau plastifiée et prête pour recevoir un type de légume différent. Frédéric et ses stagiaires alternent avec 4 types de légumes différents, il faut donc 4 ans pour qu'une même butte retrouve un légume qu'elle a déjà fait pousser.

⁴ Extraits du site <http://lejardiniermaraicher.com> et <https://www.terraeco.net/> consultés le 15 septembre 2019.

L'idée ici est de ne pas épuiser le sol et d'éviter son appauvrissement. De la poudre de lithothamme (algue qui est l'équivalent du compost) est intégrée dans la butte avant de replanter.

Les avantages de la méthode

- Production importante sur un petit espace,
- Les légumes sont très serrés, les espaces classiques sont réduits (exemple, les laitues : en suivant une méthode classique, celles-ci seraient cultivées sur des lignes espacées de 40 cm. Dans la méthode Fortier, cinq lignes vont occuper 75 cm),
- La plastification permet d'éviter les corvées de désherbage. Il s'agit là de casser l'idée préconçue auprès des stagiaires qui veut qu'en formation maraîchage, on ne vient que pour désherber,
- Irrigation moindre : comme les légumes sont plus serrés, l'humidité se révèle plus persistante. En période de sécheresse, la butte maintient l'humidité sur un plus long terme et en période pluvieuse, elle draine plus intensément qu'un sol plane,
- Ergonomie du travail (on doit moins se pencher),
- Persistance d'un sol vivant et non compacté : une fois la butte constituée, on ne travaille plus le sol et on marche plus dessus donc on ne le compacte pas. Une idée reçue voudrait que le plastique tue la vie du sol, alors que c'est le soleil qui a cet effet. Dans ce cas-ci, le plastique protège cette vie qui persiste donc dans le sol.

La méthode Fortier est également appliquée en serre. Là, les buttes produisent 9 mois sur 12

avec apport de fertilisants et d'engrais verts, et dans une température maintenue aux alentours de 4-5 degrés. Les légumes élevés en serre se voient transplantés dans le potager pour atteindre leur maturité.

Vivre le métier

Au-delà de l'apprentissage des techniques de maraîchage, d'autres savoirs « transversaux » sont transmis aux stagiaires :

La tenue attentive d'un journal de cultures, qui occupe une part essentielle dans la réussite d'un projet. Ce journal définit les moments de récolte : il prévoit donc les légumes qui vont remplacer ceux qui seront récoltés. En toile de fond : le souci d'avoir toujours des légumes pour les paniers et pour la cuisine.

Le maraîchage n'est pas un métier où l'on ne travaille que 5 mois par an : même si, par manque de lumière, les légumes ne poussent pas de manière significative durant les mois d'hiver, dès février-mars, la croissance reprend sous les serres et donc il y a du travail. À cet égard, la partie « horticulture » de la formation induit de l'apprentissage théorique et de l'élagage en hiver, et le fleurissement des sites de l'Asbl en été.

La diversité de culture qui est envisageable, même ici, en Belgique. Par exemple, cette année, un essai a été tenté avec les épinards de malabar (Baselle) : épinard qui se plaît à la chaleur, originaire des tropiques, pousse très bien du moment qu'il a de l'eau.

3. À L'ÉCOLE



TISSER DES LIENS

Portrait

Catherine Driesmans : entrée chez Devenirs en 2015 et formée en animation. Depuis le lancement du projet en octobre 2016, Catherine est chargée des relations avec les écoles. Dans ce cadre, elle assure également la formation et l'encadrement des bénévoles qui servent les repas ainsi que le travail d'animation autour de la thématique du « bien

manger » avec les enfants.

Les directions d'école sont rencontrées de manière indépendante ainsi que chaque partie prenante (équipe pédagogique, pouvoir organisateur, les parents...) Chaque rencontre consiste en une prise de contact personnalisée, qui vise à informer des tenants et aboutissants de la démarche, de l'origine du projet, de ses objectifs et des avantages que l'école et l'Asbl auraient à offrir le service de repas chaud.



Chaque école opère les choix qui lui conviennent le mieux notamment au niveau de la fréquence du service et des animations proposées.

L'équipe de bénévoles qui est en charge du service est constituée par l'école. Une fois cette équipe constituée, Catherine les rencontre, tout comme elle rencontrera les enseignants impliqués.

Aux enseignants, il s'agira d'expliquer la démarche dans tout ce qu'elle pourrait amener comme contenu exploitable en cours (par exemple, les chiffres résultants du pesage des restes -voir ci-dessous- peuvent être utilisés dans le cadre de l'apprentissage des fractions ou des pourcents) ; aux bénévoles, il s'agira de former au service et à la composition de l'assiette. Le réflexe peut parfois être de proposer une assiette trop remplie.



Catherine les accompagne pendant plusieurs semaines dans le service afin de veiller au respect des quantités à servir mais également au suivi des normes Afsca (prise de température régulière, normes d'hygiène).

D'un point de vue pratique, c'est également elle qui va, dans l'école, mettre au point le dispositif de service des repas. Comme dit plus haut, certaines écoles ne disposent pas de réfectoire, il s'agit dans ce cas-là de trouver des solutions pour que le confort des enfants (notamment au niveau du bruit) et la facilité de transport puis de service des repas soit assurée.

À chaque école son autonomie

Le nombre de repas servis par école est étonnement diversifié, on passe ainsi de situations où une école n'est livrée qu'une fois par semaine mais demande 100 repas à d'autres qui sont livrées quotidiennement à raison d'une dizaine de repas seulement en passant par une autre dans laquelle seulement une dizaine de pourcent d'enfants sont demandeurs. Clairement ici, c'est la dynamique dans l'école, l'envie des équipes pédagogiques et l'enthousiasme à relayer l'info aux enfants qui peuvent jouer.

Quant au personnel de service, là aussi, on constate une grande diversité selon les écoles. Par exemple, à Fraiture/Tinlot, ce sont des bénévoles et des seniors qui se chargent de réceptionner les thermo boxes et de servir les enfants. On ne peut que constater la grande motivation des différents intervenants, qui, depuis la mise en place du système sont en grande majorité les

mêmes. Un esprit familial prédomine, le travail plaît et insuffle un sentiment d'utilité. L'équipe est assez importante pour ne pas nécessiter une présence permanente de chacun, ce qui permet d'éviter fatigue et démotivation. Dans une autre école, à Ouffet, où les repas ne sont livrés et servis qu'un jour par semaine, c'est une bénévoles, entourée de la direction et de quelques professeurs qui se charge du service. Enfin, la commune d'Anthisnes a chargé l'équipe du service communal d'accueil temps libre d'assumer la réception des repas et le service à table.

Focus : le travail du personnel de service dans les écoles



Contrôle des températures

1. Prendre la température des différents aliments

La feuille de liaison

2. Lecture de la feuille de liaison qui les accompagne qui reprend le nombre d'aliments différents et leurs quantités respectives à servir + listing des éventuels allergènes.





Portions

3. Service (utilisation des « bouleuses »)



Entraide

4. Débarrassage des tables (par les enfants des primaires et/ou les bénévoles en maternelle)

Objectif réduction du gaspillage alimentaire

Un des objectifs de la démarche est de conscientiser à une diminution du gaspillage alimentaire. La première assiette que reçoivent les enfants contient tous les aliments du jour, mais en quantité réduite (la consigne ici est de goûter à tout). Chaque enfant peut ensuite venir se resservir, en tentant de respecter la deuxième consigne qui est de terminer tout ce qu'il a demandé en plus. Dans ce cadre, et afin d'éviter les déplacements d'un lieu à l'autre, la solution idéale serait que le lieu de service soit le même que celui où les enfants mangent, ce qui n'est hélas pas toujours le cas.

Autre moyen de poursuivre cet objectif : à la fin du repas, tous les restes sont rassemblés dans un seau, et pesés. Le chiffre est noté et, afin de bien le faire comprendre aux enfants,



c'est sous une forme évocatrice que les résultats sont transmis ; ce n'est pas le nombre de kilos d'aliments « perdus » qui est communiqué mais bien le nombre de repas que ce poids représente : « en avril, nous aurions pu servir X repas en plus ». Certains enfants sont plus conscientisés que d'autres et, en fin de repas, tentent de convaincre leurs camarades de finir leur assiette pour faire diminuer le chiffre. Ce système fonctionne

d'autant mieux si l'école en question promet déjà le zéro déchet. Dans ce cas-là, la démarche s'inscrit dans un état d'esprit global qui va du type de collation que les enfants sont autorisés à apporter à l'école (sans emballage, sans berlingot, usage de gourdes) et mène logiquement à l'absence de poubelle.



À noter : la part de gaspillage est plus importante en primaire qu'en maternelles. Les plus petits arrivent avec un esprit encore ouvert à la nouveauté, prêts à goûter à tout. Les plus grands ont déjà eu le temps d'affirmer leurs goûts et le temps de les faire essayer d'autres aliments (ou d'en réessayer certains trop vite catalogués comme « mauvais ») sera donc plus long.

Ce chiffre est également transmis à Joël qui, en cuisine, en tiendra compte lors de la confection des menus en début de chaque année scolaire. Les pourcentages de gaspillage par recette sont donc archivés et analysés.

Enfin, qu'est-ce qu'on mange ?

Autre objectif poursuivi par l'Asbl durant les animations avec les enfants, celui de la découverte des légumes sous leur forme « naturelle », soit avant qu'ils ne soient cuisinés.

A quoi ressemble un plant de courgette ? Comment poussent les bettes et les carottes et quelles sont les différentes manières de les cuisiner, de les accommoder ? Quand cueille-t-on les haricots ? Autant de questions, parmi d'autres, qui sont abordées durant les animations en classes ou lors des visites sur les lieux de productions.



Les premières semaines, Catherine présente -au moment des repas- les légumes « tels qu'ils sortent du jardin » pour que les enfants puissent établir le lien avec ce qu'ils mangent. Dans certains cas, on ne se limite pas aux légumes : le jour du couscous par exemple, ce sont les épices, les pois chiches secs et la semoule qui sont présentés.

Ensuite, pour chaque école, des visites chez les producteurs de légumes sont organisées. Certaines visites ont lieu chez des producteurs partenaires de l'Asbl (Les « Jardins d'antan »

par exemple) alors que d'autres ont tout naturellement lieu à Strée, dans les locaux et sur les terrains où l'Asbl organise les formations en maraîchage. Ces visites sont l'occasion d'impliquer les acteurs de terrain : les maraichers en formation, les formateurs, les maraichers professionnels et des responsables d'Asbl partenaires actives dans la sensibilisation des plus jeunes à l'écologie.



Qu'elles se tiennent dans les classes ou même parfois dans la cuisine de l'Asbl, les enfants ont l'occasion de découvrir, de nettoyer et de cuisiner les légumes. Catherine mène les animations en compagnie d'une nutrithérapeute/pharmacienne, Caroline Hallut (découverte de la pyramide alimentaire, etc) qui peut aller jusqu'à initier les enfants à la confection de collations saines. Sachant la composition des assiettes servies (une moitié de légumes, un quart de protéines animales ou végétales) et un quart de féculents) les animations reviennent sur le pourquoi de cette répartition, sur l'importance des légumes, les bonnes et les mauvaises graisses. Sont également abordés : l'importance de l'eau, le taux de sucre dans certaines boissons (l'occasion

de relativiser les boissons soi-disant vitaminées), l'importance du petit déjeuner, la composition de la boîte à tartine et les collations saines, la lecture d'étiquettes...

Les Cantines rebelles en pratique

Les menus/prix

Devenirs propose des menus uniques avec la possibilité de bénéficier d'un potage (voir site : www.devenirsencuisine.be).

Tarif : primaires 3.8 €/maternelles 3 €. Potage : 0.7 €.

Devenirs fait le constat que les produits issus de l'agriculture biologique, locaux et de saison ne coûtent pas plus cher que les produits conventionnels issus des grands groupes agro-alimentaires.



Le service des repas :

Le service de repas s'effectue actuellement dans 12 écoles primaires et maternelles du Condroz hutois (le réseau des cantines rebelles) :

Anthisnes : école communale ; le lundi.

Limont : école communale ; le mardi.

Villers-aux-Tours : école communale ; le mardi.

Anthisnes : école Saint-Maximin ; le lundi.

Fraiture : école communale : lundi, mardi, jeudi et vendredi.

Warzée : école communale : le mardi.

Ouffet : école Saint-Joseph ; le mardi.

Villers-le-Temple : école communale ; le jeudi.

Nandrin : école Saint-Martin ; potage le lundi et le jeudi et repas le vendredi.

Vierset : école Sainte-Famille ; le jeudi.

Marchin : école communale de Belle-Maison ; lundi, mardi, jeudi et vendredi.

Comblain : école Saint-Joseph ; le vendredi.

4. UN PROJET INTÉGRÉ DANS SON ENVIRONNEMENT



Portrait

Albert Deliège, directeur de Devenirs depuis plus de quinze ans. Il est issu du monde agricole de par ses origines familiales. Militant engagé depuis plus de 20 ans, « ambassadeur » du secteur de l'économie sociale, il défend des valeurs de solidarité, d'humanisme et d'écologie dans un esprit de bienveillance et de fraternité. Plaisir et simplicité font aussi partie de ses devises.

Directeur de l'Asbl Devenirs depuis 2003, c'est toutefois en 2002, en voyage au Québec, qu'Albert a repéré des initiatives de formation en maraîchage (permaculture...) possédant une dimension communautaire et active dans un contexte d'économie sociale (D-Trois-Pierres) « Je m'en suis inspiré pour mettre en place, au sein de l'Asbl, des cours de maraîchage pour les demandeurs d'emploi en 2003 ».

En aval de l'insertion socio-professionnelle, qui reste son cœur de métier, il a développé des passerelles avec des opérateurs qualifiants (filière horticole, filière commis de cuisine) ou soutenant le développement économique (espace test maraîcher) afin de fluidifier au maximum le parcours de ses stagiaires en fin de formation.

C'est ainsi que, dès 2006, les stagiaires sortant de l'Asbl dans le secteur vert ont la possibilité de certifier leur formation grâce à une collaboration avec l'Institut Provincial de promotion sociale de Huy (filière horticole).

Par ailleurs, afin de soutenir la formation continue des maraîchers et des agriculteurs en conversion bio, le développement du maraîchage et la consommation de produits locaux, une collaboration avec le Gal du Pays des Condruses, le CTA de Strée et la Commune de Modave permet dès 2012, de créer le premier « espace test maraîcher » de Wallonie (passerelles).

Les porteurs de projet sont encadrés par notre Asbl pour les aspects techniques et la formation continue, par Créa-job pour la partie création d'entreprise. Le Centre des technologies agronomiques de Strée assure la préparation des parcelles et l'amendement organique si nécessaire. Le GAL assure la coordination avec les porteurs de projet.

Sur une superficie de 4 hectares, des parcelles sont mises à disposition des candidats entrepreneurs pour plusieurs saisons. La mise à disposition de parcelle peut être évolutive (p.ex : 30 ares en année 1 - 50 ares en année 2). Le site est certifié en agriculture biologique.

Au niveau matériel, nous disposons de :



- 6 serres-tunnels
- Un bassin d'eau de pluie de 400 m³ qui permet l'irrigation des serres et des parcelles.
- un motoculteur
- 3 roues maraîchères avec divers outils
- une zone lavage de légumes
- Un espace de stockage

Un espace container sert à organiser des formations, des conférences et des ateliers.

Outre l'aspect d'incubateur, l'espace test rencontre également une fonction de développement communautaire par la mise à

disposition aux habitants du quartier, d'un espace de jardins collectifs. Cet « espace dans l'espace-test » a rapidement été adopté par une dizaine de familles qui bénéficient chacune d'une parcelle, mais qui travaillent également ensemble une parcelle collective. Là aussi, une même démarche d'accompagnement technique et de mise à disposition de matériel est mise en place par l'asbl et ses partenaires.

Depuis 2019, un espace de coworking est venu compléter le dispositif. Il s'agit d'un espace

collectif et d'outils (bureau/poste de travail, salles de réunions, laboratoire informatique, mini-Fablab - découpeuse laser et imprimante 3D) mais également de formations à la carte, d'une possibilité de livraison de repas à midi et de l'organisation de moments conviviaux, qui permettent d'accompagner au plus près les démarches des porteurs de projet (métiers du maraîchage et de l'alimentation), dans les locaux de l'Asbl à Vyle-Tharoul.



Ce dispositif permet aux coworkers de quitter leur domicile souvent peu adapté au travail et de développer des collaborations entre eux. Il permet aux porteurs de projet de bénéficier d'un cadre de travail confortable et performant.

À terme, l'Asbl souhaite compléter ses outils avec du matériel nécessaire à la transformation et à la conservation. Elle sera ainsi en mesure de transformer pour les petits producteurs les surplus de leurs récoltes, pour les vendre hors saison.

5. LES RECOMPENSES ET UNE RECONNAISSANCE POUR L'ASBL



Devenirs a obtenu à l'Hôtel de Paris en novembre 2018, la Victoire des Cantines rebelles « Prix spécial du Jury-Coup de cœur européen » par l'association française « Un Plus Bio » en présence de personnalités du milieu culinaire et télévisuel (Thierry Marx, Julie Andrieu, Cyril Dion...).

L'association est identifiée comme référence et citée régulièrement en exemple, pour l'ensemble de ses pratiques en Belgique

notamment à ce sujet l'article du Soir du 9 janvier 2019).

Elle est soutenue par le CFNA (Centre de Formation en Nutrithérapie et Phytothérapie Appliquées) et plus particulièrement par son Directeur Pierre Van Vlodorp.

Elle est membre du réseau BioCanteens, réseau européen de cantines bio/local.

Devenirs a été désignée comme coach dans le cadre de l'appel Wallonie#Demain pour l'accompagnement d'écoles et de cantines scolaires dans une logique de transition écologique.

Elle est signataire du Green Deal « Cantines durables » wallon. Elle est membre du pôle des circuits courts de l'Instance Bassin de Huy/Waremme dans le cadre duquel elle a co-organisé le premier festival de la transition alimentaire de l'arrondissement à Huy entre le 08 octobre et le 20 octobre 2019.

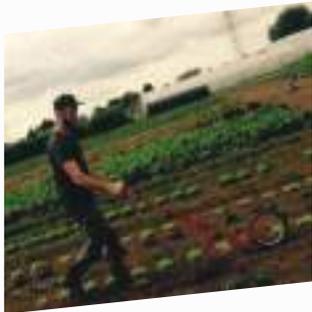
Devenirs réalise également un travail de sensibilisation à l'alimentation saine et de qualité, la limitation du gaspillage, les collations et la boîte à tartines saine et durable dans douze écoles du Condroz. Elle est soutenue par le GAL Pays des Condruses. Durant l'année scolaire 2019-2020, des animations autour de l'alimentation saine, les collations et la boîte à tartines seront menées auprès des enfants et des parents de ces écoles. Ce projet est quant à lui soutenu par la Fédération Wallonie Bruxelles.



CONCLUSION : TOUS ACTEURS !

Le projet de cantines bio articule l'action de nombreux intervenants. Chacun apportant sa pierre à l'édifice.

L'Asbl travaille avec plusieurs producteurs de la région qui sont prêts à adapter leur méthode de travail pour pouvoir alimenter la cuisine de collectivité :

- 
- La ferme de Tabreux, Guy et Cindy Vanhoof : viande de boeuf, de porc et d'agneau. Boucherie à la Ferme à Tabreux (Hamoir) proposant de la viande biologique de Boeuf Limousin, de l'agneau Charolais et du porc Berkshire
 - Les sentiers du potager, Renaud Devries : maraîchage diversifié. Ce maraîcher a lancé son activité sur l'espace test maraîcher "Point Vert" à Strée. Aujourd'hui, il développe ses cultures sur le site de la ferme de Froidefontaine à Barsy (Havelange).
 - Les jardins d'Antan, Laurent Born : légumes de saison. Vente directe à la ferme à Hody (Anthisnes) de légumes variés et épicerie de produits locaux.
 - La Ferme André à Maffe fournit le poulet.
 -

L'objectif à terme est d'atteindre 100 % de produits issus de l'agriculture biologique avec un maximum de produits locaux et de saison. À cette fin, Devenirs étoffe progressivement son réseau de producteurs sur le territoire.

Début 2019, les repas sont constitués de produits à 80% locaux et 70 % bio.

Il s'agit donc bien d'un processus commun intégrant les formateurs, les stagiaires, les porteurs de projet indépendants, les producteurs locaux, les équipes pédagogiques, les bénévoles qui réalisent le service, les parents, les enfants, les enseignants... Nous sommes tous acteurs !





Dev

en

venirs

e cuisine



Deveniris a.s.b.l.

Centre d'Insertion Socio-Professionnelle
Formations/Développement social

Renseignements :

085 41 91 31

info@deveniris.be

Rue du Parc 5 - 4570 Vyle-et-Tharoul



Avec la participation des Écoles Communales de Anthisnes, Limont, Villers-aux-Tours, Fraiture, Warzée, Villers-le-Temple, Belle-Maison (Marchin) et les Écoles Saint-Maximin à Anthisnes, Saint-Joseph à Ouffet, Saint-Martin à Nandrin, Sainte-Famille à Vierset et Saint-Joseph à Comblain.