

Faculté des bioingénieurs

Facteurs influençant l'approvisionnement en légumes locaux des cantines scolaires en Wallonie

Auteur : Isaline Dumont

Promoteur(s) : Pr. Van den Broeck G. (SST/ELI/ELIA)

Lecteur(s) : Pr. Baret P. (SST/ELI/ELIA) et Pr. Lobet G. (SST/ELI/ELIA)

Année académique 2022-2023

Mémoire de fin d'études présenté en vue de l'obtention du diplôme de
Bioingénieur : sciences agronomiques

Remerciements

Mes premiers remerciements vont à ma promotrice, madame Goedele Van den Broeck, pour m'avoir guidée et soutenue dans la réalisation de mon mémoire.

Je tiens ensuite à remercier Laura Enthoven (PhD) pour son temps, sa bienveillance, ses conseils et ses remarques constructives tout au long de ce travail.

Merci également, pour leur temps et leur investissement, à toutes les personnes ayant accepté de participer aux entretiens, à l'enquête en ligne ou simplement de répondre à mes questions par e-mail, sans qui ce travail n'aurait pu être effectué.

Je remercie aussi chaleureusement les membres de ma famille pour leur soutien continu et leurs relectures attentives.

Enfin, merci à Valentine Dupont pour son aide précieuse.

Table des matières

Table des figures.....	IV
Table des tableaux.....	IV
Liste des acronymes.....	V
Introduction.....	1
Partie 1 : Revue de littérature	2
Section 1. Généralités sur les Systèmes Alimentaires Locaux	2
1.1. Indéfinition des systèmes alimentaires locaux	2
1.2. Les canaux de distribution et de commercialisation des produits locaux	2
Section 2. Les avantages à l'utilisation de produits locaux dans les repas scolaires	3
2.1. Le pilier environnemental.....	3
2.2. Le pilier social.....	4
2.3. Le pilier économique	5
Section 3. Les freins à la relocalisation alimentaire des cantines scolaires	5
Section 4. Les lacunes de la littérature scientifique.....	7
Partie 2 : Questions de recherche et considérations.....	9
Section 1. Questions de recherche	9
Section 2. Considérations	9
Partie 3 : Mise en contexte	11
Section 1. Le secteur agricole légumier de Wallonie	11
1.1. Caractérisation de la production légumière wallonne	11
1.2. Filières wallonnes de commercialisation de légumes	12
Section 2. Le secteur scolaire wallon	13
2.1. Caractérisation de l'enseignement wallon	13
2.2. Organisation des cantines scolaires	14
Section 3. Les cuisines centrales.....	15
Section 4. Les marchés publics	16
3.1. Caractéristiques générales.....	16
3.2. Durabilité des marchés publics et focus sur la relocalisation	16
Section 5. L'environnement politique.....	17
Partie 4 : Données et méthodes	20
Section 1. Recherche qualitative et types de données utilisées.....	20
Section 2. Les entretiens qualitatifs.....	21
2.1. Prise de contact et réalisation des entretiens	21
2.2. Analyse des entretiens	24
Section 3. L'enquête en ligne	24

3.1. Réalisation et diffusion du questionnaire	24
3.2. Analyse de l'enquête en ligne	25
Section 4. Echantillonnage des représentants scolaires	25
4.1. Description de l'échantillon	25
4.2. Justification de la taille de l'échantillon.....	27
Partie 5. Résultats et discussion	28
Section 1. La définition multiple du terme « local »	28
1.1. Opinions des acteurs des établissements scolaires	28
1.2. Opinions des sociétés prestataires.....	29
1.3. Opinions des autres intervenants	29
1.4. Résumé et discussion	30
Section 2. Chaîne d'approvisionnement alimentaire.....	31
1.1. Schématisation de la chaîne d'approvisionnement	31
1.2. Influence des différents acteurs sur la relocalisation alimentaire	33
Section 3. Proportion de légumes locaux dans les repas scolaires wallons	35
Section 4. Analyse des freins à l'achat de légumes locaux pour les cantines scolaires wallonnes....	38
4.1 Les résultats	38
4.2. Résumé et discussion	42
Section 5. Analyse des leviers à l'achat de légumes locaux pour les cantines scolaires wallonnes ..	44
5.1 Les résultats	44
5.2. Résumé et discussion	48
Partie 6. Recommandations et pistes de recherches futures	50
Section 1. Recommandations pour divers acteurs	50
1.1 Conseils pour les politiques	50
1.2. Conseils pour les acteurs des établissements scolaires	51
1.3. Conseils pour la société	52
Section 2. Pistes de recherches futures	52
Conclusion	53
Bibliographie	55
Annexes.....	61
Annexe 1. Guide d'entretien pour les représentants d'établissements scolaires.....	61
Annexe 2. Guide d'entretien pour les représentants de cuisines centrales.	62
Annexe 3. Guide d'entretien pour les autres représentants.....	64

Table des figures

Figure 1 : Canaux de distribution et de commercialisation de la nourriture locale	2
Figure 2. Production légumière de Wallonie	11
Figure 3. Politiques favorisant le commerce local dans les cantines scolaires de Wallonie, de 2015 à 2023.....	19
Figure 4. Répartition géographique des entretiens et réponses à l'enquête	26
Figure 5. Répartition des réponses de l'enquête en ligne à la question « Pour votre établissement, qu'est-ce qu'un « légume local » ? C'est un légume ... ».	29
Figure 6. Système d'approvisionnement en légumes locaux des cantines scolaires wallonnes schématisé.	33
Figure 7. Pourcentages d'apparition des freins associés à l'approvisionnement des cantines scolaires en légumes locaux, identifiés grâce aux entretiens et à l'enquête en ligne.....	39
Figure 8. Pourcentages d'apparition des leviers associés à l'approvisionnement des cantines scolaires en légumes locaux, identifiés grâce aux entretiens et à l'enquête en ligne.....	45

Table des tableaux

Tableau 1. Caractérisation des différentes gammes de légumes.....	12
Tableau 2. Ensemble des entretiens réalisés, classés par date	23
Tableau 3. Répartition des métiers des personnes interrogées ou ayant répondu à l'enquête en ligne.....	26
Tableau 4. Estimation des volumes de production de légumes en Wallonie en 2022.	37

Liste des acronymes

AEE : Alliance Emploi-Environnement

AFSCA : Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

CAC : Chaîne d'Approvisionnement Conventiennelle

CAQDAS : Computer-assisted Qualitative Data Analysis Software (logiciel d'analyse de données qualitatives assistée par ordinateur)

CCA : Circuit Court Alimentaire

CCAA : Courte Chaîne d'Approvisionnement Alimentaire

CdP : Collège des Producteurs

CECP : Conseil de l'Enseignement des Communes et des Provinces

COCOF : Commission Communautaire Française

COCOREADO : *C*onnecting *C*onsumers and *p*roducers to *RE*balance farmers' position through *A*mbassa*D*Ors

CPAS : Centre Public d'Action Sociale

CPEONS : Conseil des Pouvoirs organisateurs de l'Enseignement Officiel Neutre Subventionné

CwAD : Collège wallon de l'Alimentation Durable

DPR : Déclaration de Politique Régionale

FELSI : Fédération des Etablissement Libres Subventionnés Indépendants

FTS : *Farm-To-School*

FWB : Fédération Wallonie Bruxelles

FWH : Fédération Wallonne Horticole

GES : Gaz à Effet de Serre

ODD : Objectif de Développement Durable

PO : Pouvoir Organisateur

PRW : Plan de Relance Wallon

SAL : Système Alimentaire Local

SeGEC : Secrétariat Général de l'Enseignement Catholique

SWDD : Stratégie Wallonne du Développement Durable

UBC : Union Belge de Catering

WBE : Wallonie-Bruxelles Enseignement

Je tiens à préciser que ce mémoire n'a pas été écrit en écriture inclusive. Cependant, malgré l'accord au masculin, tous les genres sont concernés.

Introduction

Le système alimentaire mondialisé et industrialisé est aujourd’hui critiqué pour ses externalités négatives (Bousbaine *and* Bryant, 2016; Eriksen, 2013). Il est en effet considéré comme non durable, autrement dit comme entraînant de multiples conséquences sociales, économiques et environnementales négatives (Gori *and* Castellini, 2023). En vue de l’améliorer, plusieurs alternatives se développent et un travail de relocalisation alimentaire est notamment mené en Wallonie. Selon le Comité des Régions¹, cette stratégie de relocalisation pourrait pallier de nombreux inconvénients - tant économiques que sociaux et environnementaux – engendrés par le système actuel (Bresso, 2011).

Par ailleurs, l’approvisionnement public alimentaire peut être considéré comme un instrument essentiel pour encourager des schémas de production et de consommation plus durables (FAO, 2021; Molin *et al.*, 2021; Parsons *and* Barling, 2022). Ainsi, les programmes alimentaires innovants dans les institutions scolaires sont de plus en plus reconnus comme une porte d’entrée pour promouvoir des systèmes alimentaires durables et pour inciter la population à adopter des régimes plus sains (FAO, 2021). L’importance des repas scolaires consommés en Belgique ne peut d’ailleurs pas être sous-estimée : c’est en moyenne 145 temps de midi que, chaque année, la plupart des jeunes de 5 à 18 ans partagent au sein de leur école.

C’est donc en raison des externalités négatives du système agroalimentaire conventionnel et compte tenu de l’importance des établissements scolaires sur la transition alimentaire d’aujourd’hui et de demain, que ce travail est construit. Il vise à analyser les différents facteurs qui influencent la relocalisation de l’approvisionnement des cantines scolaires de la Région wallonne et d’en tirer des conseils et recommandations pour divers acteurs. L’approche observée se limite ici à l’approvisionnement en légumes et à la prise en considération des opinions d’acteurs clés issus d’écoles ordinaires du fondamental (maternelles et primaires) et du secondaire ainsi que du point de vue de certains intermédiaires de la chaîne d’approvisionnement ou encore de personnes travaillant au sein d’organisations soutenant la durabilité des cantines scolaires.

Le travail est divisé en six parties, à savoir : (i) une revue de littérature, (ii) des questions de recherche et considérations choisies, (iii) une mise en contexte, (iv) les méthodologies suivies, (v) les résultats obtenus et leur discussion, et enfin (vi) certaines recommandations.

¹ Le Comité européen des régions (CdR) représente les collectivités locales et régionales de l’Union européenne (UE). Ce comité donne son avis sur les nouveaux actes législatifs qui ont un impact sur les régions et les villes. (Comité européen des régions, n.d.)

Partie 1 : Revue de littérature

Section 1. Généralités sur les Systèmes Alimentaires Locaux

1.1. Indéfiniition des systèmes alimentaires locaux

Les Systèmes Alimentaires Locaux (SAL) ne connaissent aujourd’hui aucune définition universelle (Edwards-Jones, 2010; Enthoven *and* Van den Broeck, 2021; Eriksen, 2013; Lehtinen, 2016). Il est par exemple constaté que, même si la notion de proximité géographique est la plus répandue, le terme « local » peut faire référence aussi bien à la proximité géographique qu’à celle relationnelle ou de valeur [2]. Selon Eriksen (2013), la proximité géographique fait référence à la distance séparant le lieu de consommation du lieu de production et de distribution. Cependant, comme le met en évidence Lehtinen (2016), aucune distance précise n’est intégrée à la définition d’un SAL au sein de la littérature scientifique. Par ailleurs, Eriksen (2013) décrit également la proximité en termes de relations de marché entre les acteurs et présente la nourriture locale comme un moyen de reconnexion entre les diverses étapes de la chaîne alimentaire (soit la proximité relationnelle). Enfin, la proximité de valeur correspond aux différentes raisons et valeurs justifiant l’achat de nourriture « locale » (Eriksen, 2013). Celles-ci diffèrent d’une personne à l’autre et peuvent, par exemple, être associées à la traçabilité, la qualité, l’authenticité ou encore la fraîcheur des produits (Eriksen, 2013).

1.2. Les canaux de distribution et de commercialisation des produits locaux

Les produits locaux peuvent suivre de multiples canaux de distribution et de commercialisation. Selon Enthoven et Van den Broeck (2021), les SAL se distinguent en trois grandes catégories, à savoir : (i) les Courtes Chaines d’Approvisionnement Alimentaire (CCAA) qui regroupent les ventes de produits en direct des producteurs au consommateur, (ii) les CCAA qui impliquent un intermédiaire entre ces deux acteurs, le détaillant, et (iii) la vente de produits locaux au travers des Chaines d’Approvisionnement Conventionnelles (CAC) (fig.1).

Courte Chaine d’Approvisionnement Alimentaire (CCAA)

Vente directe au consommateur

- Marchés de producteurs
- Ventes à la ferme
- Boites alimentaires
- Agriculture Soutenue par la Communauté (ASC)

Vente via te au détaillant

- Coopératives de consommateurs
- Commerçants locaux indépendants
- Restaurants, traiteurs
- Institutions écoles, hôpitaux, prisons

Chaine d’Approvisionnement Conventionnelle (CAC)

- Grands distributeurs alimentaires
- Supermarchés

Figure 1 : Canaux de distribution et de commercialisation de la nourriture locale.
Source : propre élaboration sur base des informations issues de l'article de Enthoven et Van den Broeck (2021).

Les CCAA ont des effets bénéfiques pour la société. Lehtinen (2011) démontre par exemple, par le biais d'une étude de cas portant sur la livraison de pommes de terre par un producteur local à une société publique alimentaire finlandaise, que les CCAA offrent une plus grande flexibilité d'approvisionnement ainsi qu'un temps de livraison plus court et permettent une meilleure traçabilité des produits. Cependant, il est essentiel de souligner que les CCAA ne sont pas toujours locales. La caractéristique commune de ces chaînes d'approvisionnement relève de la limitation du nombre d'intermédiaires entre le producteur et les consommateurs (Gori *and* Castellini, 2023). Ainsi, mise à part la notion de proximité sociale, les proximités géographiques et de valeur ne sont pas associées aux Courtes Chaînes d'Approvisionnement Alimentaire (CCAA), sans pour autant en être exclues.

Section 2. Les avantages à l'utilisation de produits locaux dans les repas scolaires

Selon Molin *et al.* (2021), qui ont réalisé une revue de littérature sur la durabilité des marchés publics alimentaires, l'approvisionnement local est considéré par la littérature scientifique comme participant aux trois piliers de la durabilité : environnemental, social et économique. Cependant, en parcourant la littérature, force est de constater que ces bénéfices sont nuancés. Une analyse de Enthoven et Van den Broeck (2021), portant sur l'étude de 123 articles, identifie notamment certaines allégations associées aux SAL et remet en question le bénéfice préconçu et universel des systèmes alimentaires locaux. En tenant compte de ces observations, il importe de ne pas tomber dans le « piège du local », à savoir penser le « local » comme un objectif et non comme moyen pour atteindre un objectif plus large (Eriksen, 2013; Landon, 2022). Ce dernier pouvant être la durabilité.

2.1. Le pilier environnemental

La contribution de l'approvisionnement local au pilier environnemental est débattue à travers la littérature scientifique. En effet, Molin *et al.* (2021) constatent que dans de nombreux articles, les produits locaux sont perçus comme réduisant les impacts environnementaux en limitant les distances de transports. Cependant, le transport des produits alimentaires ne concerne que 6% des émissions des Gaz à Effet de Serre (GES) attribuables au système agroalimentaire (Enthoven *and* Van den Broeck, 2021) et, malgré la réduction du kilométrage parcouru, la quantité de carburant utilisée par produit pour une commercialisation localisée peut s'avérer plus élevée que dans une chaîne de production agroalimentaire plus longue ayant optimisé la logistique et l'efficacité de leur système de transports (Lehtinen, 2016). Entre autre, Edwards-Jones (2009) met en évidence que le transport par bateau est plus économe que le transport automobile en termes d'émissions de GES. Il souligne également que le transport ne représente pas la seule partie du système alimentaire responsable de l'émission des GES. Par exemple, des sols aux structures physico-chimiques différentes émettent du CO₂ et du N₂O en quantité variable ; deux productions équivalentes, à distance

égale du point de vente, peuvent émettre une quantité différente de GES. Par conséquent, le « kilomètre alimentaire » pourrait ne pas constituer un proxy adéquat pour estimer l’empreinte environnementale attribuée à la consommation d’un aliment (Molin *et al.*, 2021). D’ailleurs, Tregear *et al.* (2022), en étudiant les différents modèles de restauration dans les écoles primaires, ont soulevé le fait que la relocalisation alimentaire serait moins efficace en termes de réduction des émissions de GES des repas scolaires que d’autres actions telles que la réduction de la proportion de viande bovine proposée aux enfants et l’augmentation de celle des fruits et légumes frais.

2.2. Le pilier social

Dans leur revue de littérature, Galloway *et al.* (2021) soulignent que la nourriture locale est généralement perçue comme une nourriture plus fraîche et plus nutritive. En outre, les directeurs des services alimentaires de certaines écoles estiment la nourriture locale comme étant de meilleure qualité (Motta *and* Sharma, 2016), une qualité considérée comme un des avantages à la relocalisation alimentaire par des employés de services alimentaires scolaires du sud de l’Illinois (Etats-Unis d’Amérique) (Smith *et al.*, 2013). Cependant, Enthoven et Van den Broeck (2021) font remarquer qu’aucune preuve empirique ne peut actuellement soutenir le postulat stipulant qu’une consommation locale est plus saine parce qu’elle favorise une consommation d’aliments plus frais et moins transformés. D’ailleurs, selon Tregear *et al.* (2022), implémenter un régime aux standards stricts ainsi qu’améliorer l’environnement de la cantine ou la supervision du temps de midi contribuent de manière beaucoup plus importante à la proposition et à la consommation de repas de qualité dans les écoles que la relocalisation alimentaire.

Le pilier social de la durabilité implique également une meilleure cohésion communautaire. Crivits *et al.* (2016) estiment d’ailleurs que les SAL peuvent stimuler et promouvoir la communication entre les producteurs et les acheteurs, augmentant de ce fait la cohésion communautaire. La participation des écoles aux programmes *Farm-To-School (FTS)*² américains améliore également le taux d’engagement communautaire (Mishra *et al.*, 2022). En revanche, comme le soulignent Enthoven et Van den Broeck (2021), même si la volonté des acteurs participant aux SAL peut être de promouvoir les liens communautaires, la satisfaction des intérêts personnels de chacun prévaut sur cette motivation. Par ailleurs, selon la revue de littérature de Prescott *et al.* (2019), de nombreuses recherches portant sur les activités relatives aux programmes *FTS* américains démontrent que ces programmes améliorent l’éducation nutritionnelle des enfants et accroissent l’attirance des élèves pour les fruits et légumes. Enfin, pouvoir connaître l’origine des produits et donc améliorer la traçabilité de leur

² Les programmes *Farm-To-School (FTS)* américains, rassemblés en un *National Farm to School Network (NFSN)*, ont pour objectif aussi bien de favoriser le service de produits locaux dans les cantines scolaires que de stimuler les jardins potagers cultivés par les élèves ou encore d’augmenter les activités éducatives relatives à l’agriculture et la nutrition (National Farm to School Network, n.d.)

approvisionnement est considéré comme un avantage à la relocalisation alimentaire par certains employés de services alimentaires scolaires (Smith *et al.*, 2013).

2.3. Le pilier économique

Le troisième et dernier pilier de la durabilité est le pilier économique. Selon Molin *et al.* (2021), de nombreux articles scientifiques estiment que soutenir l'agriculture locale peut renforcer l'économie locale. Plus précisément, plusieurs auteurs considèrent qu'une relocalisation de l'approvisionnement alimentaire des cantines scolaires (Galloway *et al.*, 2023; Motta and Sharma, 2016; Tregear *et al.*, 2022) ou une participation des établissements aux programmes *FTS* (Mishra *et al.*, 2022) peut stimuler l'économie locale. Cependant, selon Galloway *et al.*, ce bénéfice économique est fonction des politiques de financement et des conditions mises en place pour le favoriser.

Les systèmes alimentaires locaux plus résilients et plus durables sont perçus comme pouvant soutenir les communautés à face à certains bouleversements, qu'ils soient récurrents ou inattendus (FAO, 2021). Dernièrement, Chikodzi *et al.* (2023) ont mis en évidence le besoin de programmes politiques qui renforcent la capacité des systèmes alimentaires locaux afin de résister aux situations critiques telles que celle vécue lors de la pandémie de la COVID-19. Celle-ci a notamment eu comme effet d'amplifier les crises alimentaires en restreignant par exemple les mouvements relatifs aux intrants agricoles (Chikodzi *et al.*, 2023). Cette pandémie a mis en lumière les dangers résultant d'un unique système alimentaire globalisé et illustre le besoin de promouvoir les SAL et surtout de renforcer leur résilience (Chikodzi *et al.*, 2023).

Section 3. Les freins à la relocalisation alimentaire des cantines scolaires

Les valeurs des acteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et leurs motivations à participer aux programmes *FTS* sont majoritairement d'ordres économique et social (Conner *et al.*, 2014). Plus précisément, il peut s'agir de la volonté d'améliorer la santé et la sécurité alimentaire des élèves ou encore d'enrichir leur éducation (Conner *et al.*, 2014). Cependant, selon Smith *et al.* (2013), dix-sept obstacles à la relocalisation alimentaire sont relevés par les employés de services alimentaires de cantines scolaires du sud de l'Illinois (Etats-Unis d'Amérique). Les contraintes les plus importantes sont celles associées au coût de la nourriture, à la disponibilité des produits en quantités suffisantes, à la nécessité d'un service de livraison efficace et à la saisonnalité des fruits et légumes locaux (Smith *et al.*, 2013).

Le premier frein estimé a trait au prix des produits. Au travers de son étude, Lehtinen (2011) a notamment pu relever que le facteur décisionnel le plus important de la restauration publique était le prix d'achat des matières premières. Or, la nourriture locale est généralement perçue comme plus chère que les produits des sociétés (multi)nationales avec lesquels elle entre en compétition directe (Lehtinen, 2012). Pour des directeurs de services

alimentaires scolaires, le coût plus élevé des matières premières constitue effectivement un frein à la participation aux programmes *FTS* américains (Rumble *et al.*, 2019). Plus généralement, Galloway *et al.* (2022) soulignent que, dans beaucoup d'articles scientifiques, les contraintes budgétaires sont identifiées comme des obstacles à un approvisionnement direct des cantines scolaires auprès des producteurs locaux. En outre, Motta et Sharma (2016) mettent en évidence le budget nécessaire aux démarches préalables à la collaboration : la recherche et la prise de contact avec les agriculteurs, la visite de l'exploitation, l'évaluation de l'offre, l'assurance du respect des exigences en matière de sécurité alimentaire ou encore la négociation des prix, quantités, procédures de livraison et de paiements sont toutes des démarches exigeant un certain investissement budgétaire qui freine ce faisant la relocalisation alimentaire du secteur public. Pour pallier ce problème budgétaire, certains articles mettent en avant des politiques de financements comme incitant à la relocalisation de l'offre alimentaire scolaire (Galloway *et al.*, 2023; Tikkanen, 2014). Cependant, Wen et Connolly (2022) estiment que ces financements supplémentaires soutiennent la relocalisation mais n'incitent pas toujours à sa mise en place. Par ailleurs, selon plusieurs auteurs, les écoles de grande taille, au contraire des plus petites, ont plus de chances de privilégier un approvisionnement local (Bonanno *and* Mendis, 2021; Botkins *and* Roe, 2018; Smith *et al.*, 2013; Wen *and* Connolly, 2022). Ce constat peut s'expliquer par les ressources financières et équipements plus importants (Smith *et al.*, 2013) qui engendrent, par économie d'échelle, une réduction du coût par repas d'élève (Bonanno *and* Mendis, 2021; Botkins *and* Roe, 2018; Wen *and* Connolly, 2022).

Le deuxième frein à la relocalisation alimentaire majoritairement identifié à travers la littérature scientifique concerne les contraintes liées à l'approvisionnement en tant que tel, comme l'offre en quantité suffisante. En effet, Galloway *et al.* (2022) exposent qu'il ressort de plusieurs articles que le personnel travaillant pour le service alimentaire des établissements scolaires est souvent inquiet quant à la disponibilité alimentaire, en quantité et qualité suffisantes, proposée par les producteurs locaux. Pour passer outre cet obstacle, diverses politiques peuvent influencer l'achat de produits locaux par les cantines scolaires, comme des politiques supportant les producteurs locaux de petites échelles (Galloway *et al.*, 2023). D'autres auteurs soutiennent le caractère essentiel d'une politique d'aide aux écoles désavantagées (Bonanno *and* Mendis, 2021).

Par ailleurs, alors que les écoles souhaitent des produits lavés, découpés ou déjà préparés, les légumes issus d'agricultures locales, aux dimensions limitées, sont majoritairement de première gamme³ (Rumble *et al.*, 2019). Les agriculteurs n'ont en effet pas toujours les infrastructures nécessaires pour les transformer (Mishra *et al.*, 2022) et les établissements

³ Les légumes sont classés en différentes gammes en fonction de leurs techniques d'élaboration et procédés de conservation (Antier *et al.*, 2019). La première gamme correspond aux légumes frais bruts, non-transformés, lavés ou non (Riera *et al.*, 2020). (Voir *infra*, p.12).

scolaires ne disposent pas forcément d'équipements et d'installations nécessaires à l'utilisation de produits locaux de premières gammes (Galloway *et al.*, 2023; Mishra *et al.*, 2022), comme un espace de légumerie. En outre, le temps nécessaire à la coordination des approvisionnements alimentaires limite la relocalisation alimentaire dans le secteur scolaire (Galloway *et al.*, 2023). Ainsi, un besoin de rencontre, de communication et de coopération entre les producteurs et les établissements scolaires est soulevé par plusieurs auteurs (Mishra *et al.*, 2022; Oberholtzer *et al.*, 2012; Rumble *et al.*, 2019; Tikkanen, 2014). Ces liens permettent aux deux parties de s'informer mutuellement sur leurs propres affaires et de mettre en concordance l'offre et les besoins (Oberholtzer *et al.*, 2012; Rumble *et al.*, 2019). Enfin, Tikkanen (2014), dans son étude traitant de la relocalisation alimentaire dans les collectivités européennes, souligne que, pour avoir de meilleures chances de remporter l'appel d'offres émis dans le cadre d'un marché public, le potentiel du marché local doit être connu par le pouvoir adjudicateur⁴ et un dialogue doit pouvoir être établi entre ce dernier et les candidats locaux.

Section 4. Les lacunes de la littérature scientifique

Intégrer des produits locaux dans les repas des cuisines de collectivités fait partie intégrante des politiques wallonnes actuelles. Un des objectifs principaux du plan d'actions *Green Deal* Cantines Durables inhérent à la stratégie « Manger Demain » (voir infra, p. 18) est notamment de pouvoir proposer, d'ici 2030, des repas dans les cuisines de collectivités dont 50% des volumes ont été produits en Wallonie (Gouvernement wallon, 2018). Malheureusement, un constat général pouvant être tiré au terme de ce parcours de la littérature correspond au manque d'études relatives à la thématique de recherche en Belgique et plus précisément en Wallonie. Ceci peut être confirmé par la revue de littérature de Galloway *et al.* (2022) qui, en récoltant les articles traitant de l'approvisionnement alimentaire local dans les écoles primaires et secondaires, n'ont relevé aucun article se penchant sur la situation en Belgique. Plus largement, dans la revue de littérature sur les systèmes alimentaires locaux de Enthoven et Van den Broeck (2021), seuls deux articles discutant de la situation en Belgique ont été recensés⁵ mais aucun des deux n'avait pour sujet de recherche les établissements scolaires. Dès lors, compte tenu de l'importance des objectifs politiques en termes de relocalisation alimentaire et de cette lacune de la littérature scientifique, il semblait essentiel de réaliser une étude portant sur la relocalisation de l'approvisionnement alimentaire des cantines scolaires de Wallonie.

⁴ Le pouvoir adjudicateur est une entité soumise à la réglementation des marchés publics qui, si elle est désireuse de faire une dépense en fonction d'un besoin à définir, doit lancer un marché public. (Service Public Wallonie, n.d.)

⁵ « *Exploring emergent practices in Alternative Food Networks : Voedselteams in Belgium* » (Zwart and Mathijs, 2020) et « *Retailing local food through supermarkets : cases from Belgium and the Netherlands* » (Zwart and Wertheim-Heck, 2021)

La recherche qualitative qui sous-tend ce travail, bien qu'inspirée des approches employées dans d'autres études, présente néanmoins quelques distinctions. De fait, nombreux auteurs ont identifié les freins à la relocalisation alimentaire dans le secteur scolaire à partir d'entretiens et d'enquêtes en ligne. Cependant, seul un seul type d'acteurs est généralement ciblé par une même étude et les confrontations entre différents points de vue manquent. Par exemple, l'étude de Smith *et al.* (2013), qui porte sur les bénéfices et les obstacles à l'utilisation de nourriture locale dans les écoles, rassemble, via une enquête en ligne, uniquement les opinions d'employés travaillant dans des services alimentaires d'établissements scolaires du sud de l'Illinois (Etats-Unis d'Amérique). Motta et Sharma (2016), pour identifier les bénéfices et les coûts de transaction de l'achat de nourriture locale par les écoles, ont réalisé onze entretiens semi-directifs avec des directeurs de services alimentaires scolaires travaillant dans des établissements du Nord-Est des Etats-Unis d'Amérique. Ces deux études illustrent la spécificité des acteurs interrogés dans les recherches associées à la thématique de ce travail. Ainsi, la présente recherche a pour avantage d'être construite sur base de discussions entretenues avec une multiplicité d'acteurs issus d'horizons différents. En effet, elle se fonde aussi bien sur le point de vue de personnes travaillant dans des établissements scolaires, que dans des cuisines de collectivités, dans des sociétés intermédiaires de la chaîne d'approvisionnement ou encore dans des structures d'aide soutenant la durabilité de l'offre alimentaire des collectivités. Cette diversité octroie une mise en relation et en confrontation de divers points de vue et répond donc au manque en question aperçu dans la littérature scientifique.

Partie 2 : Questions de recherche et considérations

Section 1. Questions de recherche

La question principale guidant la recherche est la suivante :

« Quels facteurs influencent l'utilisation de légumes locaux dans les repas proposés dans les écoles en Wallonie ? »

Pour développer cette thématique principale, plusieurs sous-questions sont formulées :

- Qu'est-ce qu'un légume « local » selon les acteurs interrogés ?
- Quelle est la chaîne d'approvisionnement en légumes locaux des cantines scolaires wallonnes ?
- Quelle part de légumes locaux est actuellement intégrée dans les repas scolaires en Wallonie ?
- Quels sont les freins associés à l'achat et à l'utilisation de légumes locaux dans les repas scolaires ?
- Quels leviers pourraient contrebalancer les freins identifiés ?

Section 2. Considérations

Pour répondre à ces questions, plusieurs considérations sont émises.

L'étude se concentre sur l'ensemble de la Région wallonne. Les institutions scolaires étudiées sont les écoles maternelles, primaires et secondaires ordinaires du secteur privé et public qui offrent un repas chaud et complet sur le temps de midi.

Le caractère local d'un produit dépendant souvent du contexte de l'étude et du chercheur [2], dans le cadre de ce travail, un produit est considéré comme local si son origine est wallonne. Cependant, les données utilisées étant principalement issues d'enquêtes, la proximité géographique associée au terme « local » peut varier en fonction des régions et des acteurs interrogés. Répondre à la première sous-question permet ainsi de comprendre l'opinion des acteurs quant à la qualification « locale » d'un produit.

Le terme « région », en faisant référence à une portion de territoire ou d'espace géographique (CNRTL, 2012), a plusieurs significations. Dans ce travail, pour ôter toute ambiguïté, les termes « Région » ou « Régional », avec une majuscule, sont utilisés pour faire référence au territoire auquel se rattache une des trois institutions régionales belges, à savoir la Région flamande, la Région de Bruxelles-Capitale ou la Région wallonne. Les termes « région » ou « régional » sont quant à eux utilisés pour « un espace organisé par et autour (...) d'un point géographique » et font dès lors référence aux environs et aux alentours d'un endroit spécifique (CNRTL, 2012).

Nombreux sont ceux qui associent les Systèmes Alimentaires Locaux (SAL) aux Circuits Courts Alimentaires (CCA). Dès lors, bien que ce travail porte sur les SAL dans leur intégrité, la majorité de l'étude traite de produits locaux achetés en circuit court, directement auprès des producteurs ou via un seul intermédiaire.

L'étude se focalise sur le point de vue d'acteurs clés du secteur scolaire jouant un rôle dans la décision relative aux menus proposés. Ont également été interrogées des personnes travaillant dans des cuisines de collectivité, dans des sociétés de distribution alimentaires et dans des associations satellites à la chaîne d'approvisionnement qui soutiennent sa durabilité. Dès lors, les opinions des parents, élèves et agriculteurs ne font pas partie de la recherche.

Enfin, les définitions relatives à la restauration collective sont similaires à celles employées par la cellule Manger Demain⁶. Ainsi, le terme « cantine » fait référence aux restaurants des collectivités, quels que soient les types d'implantation, de gestion ou de service, le nombre de repas servis ou encore l'emplacement de la cuisine (Manger Demain, n.d.(A)). Les termes « cuisine centrale » sont relatifs à une unité de production capable de produire d'importantes quantités de repas par jour, consommés dans plusieurs lieux différents (Bauduin, 2021). Enfin, une « société de catering » est une cuisine centrale à but lucratif, assurant la production et la livraison de repas pour les collectivités (Bauduin, 2021).

⁶ La cellule Manger Demain est une cellule de la Région wallonne qui a pour objectif d'opérationnaliser la stratégie « Manger Demain », vers un système alimentaire durable en Wallonie (voir infra, p.18).

Partie 3 : Mise en contexte

Section 1. Le secteur agricole légumier de Wallonie

1.1. Caractérisation de la production légumière wallonne

La production de légumes peut être divisée en deux grandes catégories : les cultures en plein air et les légumes cultivés sous serres (Riera *et al.*, 2020). La première catégorie comprend la production en plein champ sur de grandes surfaces (les légumes font partie du plan de rotation de l'agriculteur) ainsi que la production maraîchère sur des petites et moyennes surfaces (PMS) dont les superficies ne dépassent pas les deux hectares (Riera *et al.*, 2020). En 2022, avec 15 473 hectares, la Région wallonne possédait 37% de la production légumière en plein air belge (Statbel, 2022a). Sur ces quinze mille hectares, quatre cultures sont majoritaires : les petits pois (8286 ha, soit 54%), les haricots verts (2434 ha, soit 16%), les oignons (1248 ha, soit 8%) et les carottes (740 ha, soit 5%) (Statbel, 2022a) (fig. 2.A.). Seul 1% des surfaces agricoles dédiées à ces quatre légumes est attribuable au maraîchage sur des PMS ; 99% des superficies associées à ces cultures principales sont exploitées en plein champ (Riera *et al.*, 2020) (fig. 2.B.). Concernant les légumes cultivés sous serres, leur production est beaucoup moins importante. En 2022, seulement 0,3% de la production wallonne de légumes était cultivée sous serres, avec 41,7 ha (Statbel, 2022a) (fig. 2.B.).

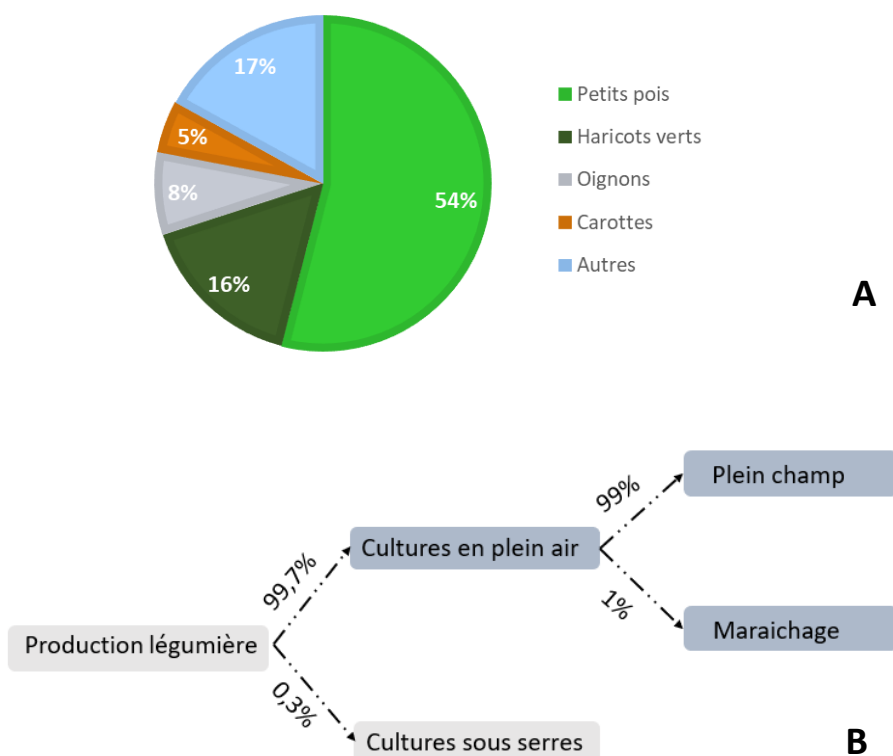


Figure 2. Production légumière de Wallonie. En A, répartition des surfaces occupées par les principales cultures légumières wallonnes en plein air en 2022. En B, embranchements de la production. Les cases bleues sont relatives à la culture en plein air. Source : propre élaboration sur base des chiffres issus de Statbel (Statbel, 2022a) et du rapport de Riera *et al.* (2020).

1.2. Filières wallonnes de commercialisation de légumes

Les légumes peuvent (ou non) subir plusieurs types de transformations et de procédés de conservation, permettant de les classer en diverses catégories, nommées gammes (Antier *et al.*, 2018). Celles-ci sont commercialisées via deux filières : le marché du frais et la filière de transformation. Le marché du frais inclut les légumes de première et quatrième gammes correspondant aux légumes bruts ainsi qu'aux légumes nettoyés, découpés et conditionnés. La filière de transformation rassemble les légumes de deuxième, troisième et cinquième gammes, à savoir les légumes en conserves ou en bocaux, surgelés ou ayant déjà subi une première cuisson (Amrom *et al.*, 2022) (tableau 1)⁷.

Tableau 1. Caractérisation des différentes gammes de légumes. Les cases grises sont relatives à la filière du frais, les cases bleues à la filière de transformation. Source : propre élaboration en reprenant les définitions du rapport de Amrom *et al.* (2022).

Gamme	Description
Première	Légumes frais bruts, non-transformés, lavés ou non
Deuxième	Légumes en conserves, bocaux et jus, ayant subi un traitement thermique pour faciliter la conservation
Troisième	Légumes surgelés, ayant subi un traitement préalable
Quatrième	Légumes frais crus, lavés, épluchés ou taillés et conditionnés sous vide d'air partiel ou mélange gazeux
Cinquième	Légumes lavés, découpés et cuits

En 2017, seulement 15% des superficies légumières⁸ wallonnes étaient dédiées au marché du frais contre 85% pour la filière de transformation (Riera *and* Baret, 2020). Cependant, en termes de volumes, la répartition est différente. En effet, en 2021, la Wallonie recensait 325kt de légumes dont 149 (soit 46%) pour le marché du frais et 175 (soit 54%) pour la transformation (Amrom *et al.*, 2022).

Plusieurs voies de commercialisations sont utilisées dans la filière du frais. Les légumes de première gamme peuvent passer par des criées⁹, des centrales d'achats, des marchés du gros ou des entreprises de conditionnement avant d'être achetés par des sociétés de distributions alimentaires (Amrom *et al.*, 2022). Les agriculteurs vendent également leurs légumes directement aux distributeurs, passent par des coopératives agricoles ou privilégient le circuit court en vendant, par exemple, leurs produits directement à leur ferme ou sur des marchés

⁷ Certains auteurs relèvent également une sixième gamme regroupant les légumes secs et cuisinés, dont seule une remise à température est nécessaire avant consommation (fèves, lentilles, pois, ...) (Manger Demain, 2020).

⁸ Par « superficies légumières » sont comprises ici les surfaces attribuées aux quatre cultures principales : petits pois, haricots verts, carottes et oignons.

⁹ Les criées sont des organisations de producteurs (OP) reconnues par les autorités publiques. Elles jouent un rôle dans la négociation des prix et la planification de l'offre. Aujourd'hui, aucune OP wallonne n'existe pour les légumes frais ; toutes les criées belges de légumes frais sont flamandes. (CdP *and* FWH, 2018)

(Amrom *et al.*, 2022). Selon le Collège des Producteurs (CdP) et la Fédération Wallonne Horticole (FWH) (2018), les criées flamandes commercialisent la majorité des fruits et légumes belges de première gamme et définissent les prix des produits frais, qui fluctuent au cours de l'année en fonction de l'offre et de la demande. Concernant les légumes de quatrième gamme, la grande majorité des entreprises belges de découpe se situent en Flandre.

En Wallonie, la filière de transformation est majoritairement dominée par la troisième gamme via la société Ardo qui possède sa filiale Hesbaye Frost à Geer (en province de Liège) (Amrom *et al.*, 2022; CdP *and* FWH, 2018). Notons qu'en 2015, 31% de la production européenne de légumes surgelés étaient belges, ce qui souligne l'importance de cette filière au niveau national (CdP *and* FWH, 2018). La plupart des entreprises de transformation de deuxième gamme sont principalement situées en Flandre, notamment avec le groupe Greenyard (Amrom *et al.*, 2022). Les prix des produits transformés sont définis en début de saison, à la signature des contrats de cultures entre l'industriel et le producteur (Amrom *et al.*, 2022).

Selon Enthoven *et al.* (2023), les maraichers wallons favorisent en général un unique réseau de vente pour leur production, complété par quelques canaux secondaires. Ces agriculteurs sont majoritairement réticents à la vente d'une large part de leur production via un nouveau réseau mais sont en faveur de Circuits Courts Alimentaires (CCA) si les acheteurs s'engagent au préalable, avant semis. L'importance d'un tel engagement serait d'ailleurs supérieure à l'assurance d'un prix de vente élevé pour leurs légumes. Ils sont également intéressés par des contrôles internes de labellisation. (Enthoven *et al.*, 2023)

Pour résumer, les cultures légumières de la Région wallonne sont principalement des cultures de petits pois, haricots verts, carottes et oignons, cultivés en plein air, sur de grandes surfaces et à vocation de transformation. La majorité des légumes frais passe par les criées flamandes et la transformation de légumes a surtout lieu en Wallonie grâce la société Ardo. Enfin, les maraichers wallons, bien qu'étant favorables aux CCA, préfèrent vendre leur production via un unique canal de commercialisation et recevoir une assurance de vente avant la plantation.

Section 2. Le secteur scolaire wallon

2.1. Caractérisation de l'enseignement wallon

Les établissements scolaires (écoles) sont des entités dirigées par un chef d'établissement (un directeur). Chaque entité dépend d'un pouvoir organisateur (PO) qui fait partie d'un réseau d'enseignement, officiel (public) ou libre (privé). Les PO officiels sont la Commission Communautaire Française (COCOF), Wallonie-Bruxelles Enseignement ou encore les provinces, villes et communes. Ce réseau officiel peut être subventionné ou organisé. Le réseau libre, toujours subventionné, peut être confessionnel ou non confessionnel. Les PO de l'enseignement subventionné sont représentés par une fédération de pouvoirs

organisateur¹⁰, à savoir un organe de coordination et de représentation auprès de la Fédération Wallonie Bruxelles (FWB) (FWB, n.d.(B)). A ces établissements, s'ajoutent les écoles indépendantes non subventionnées et les écoles européennes.

En Belgique, l'économie, l'environnement et l'agriculture sont des compétences Régionales (Belgium.be, n.d.(B)) tandis que l'enseignement est une compétence communautaire (Belgium.be, n.d.(A)). Dès lors, bien que la zone d'étude de ce travail corresponde la Région wallonne, certaines données relatives au secteur scolaire concernent la FWB, les données équivalentes pour la Région wallonne n'étant pas toujours disponibles. Ainsi, selon l'annuaire des établissements de la FWB, consultable sur le site « Enseignement.be », l'année 2022-2023 comptabilisait 1987 établissements pour l'enseignement ordinaire fondamental (1594) et secondaire (393), répartis sur les cinq provinces wallonnes (FWB, n.d.(C)).

2.2. Organisation des cantines scolaires

Selon le rapport de la Direction de la Recherche (2020), 72%¹¹ des établissements scolaires fondamentaux et secondaires de la FWB proposent des repas chauds et complets aux élèves sur le temps de midi. En Région wallonne, cela représente environ 50 811 repas par jour (Antier *et al.*, 2018). De fait, selon Antier *et al.* (2018), environ 200 000 repas chauds et complets sont servis chaque jour sur le temps de midi dans le secteur de la collectivité en Wallonie dont un quart (25,5%) est attribué à l'ensemble des écoles maternelles, primaires et secondaires. Mis à part les repas chauds, 74% des écoles secondaires et 19% des écoles fondamentales proposent des sandwiches sur le temps de midi (Direction de la Recherche, 2020). Enfin, près de 71% des établissements mettent de la soupe à disposition mais moins de 8,5% d'entre eux fournissent d'autres services alimentaires, tels que le repas complet et froid, le bar à salades, le bar à pâtes ou encore les pizzas (Direction de la Recherche, 2020).

Les cuisines de collectivité peuvent être gérées de manière autonome, mixte ou concédée (Manger Demain, 2020). Dans l'enseignement, les gestions autonomes et concédées sont les plus représentées et 53% des établissements scolaires de Wallonie travaillent en gestion autonome (Antier *et al.*, 2018). Le temps de midi étant considéré comme un moment parascolaire, un certain montant peut être réclamé pour les services proposés (FWB, 2022). En octobre 2020, le prix médian des repas en maternelle atteignait trois euros, contre trois euros cinquante pour les élèves du primaire et du secondaire (Direction de la Recherche,

¹⁰ Les fédérations de PO sont : Wallonie-Bruxelles Enseignement (WBE) ; Conseil de l'Enseignement des Communes et des Provinces (CECP) ; Conseil des Pouvoirs organisateurs de l'Enseignement Officiel Neutre Subventionné (CPEONS) ; Secrétariat Général de l'Enseignement Catholique (SeGEC) ; Fédération des Etablissements Libres Subventionnés Indépendants (FELSI). (FWB, n.d.(A))

¹¹ 85% des établissements proposent de la nourriture sur le temps de midi et 85% d'entre eux proposent un repas chaud et complet (Direction de la Recherche, 2020). Multiplier les deux pourcentages équivaut à 72%.

2020). Avec de tels prix, la majorité des établissements étaient à l'équilibre (Direction de la Recherche, 2020).

Section 3. Les cuisines centrales

En croisant les informations obtenues via trois sources – les sociétés signataires du *Green Deal Cantines Durables en 2022* (Manger Demain, 2021), l'ensemble des cuisines centrales reprises dans le rapport sur la filière wallonne de légumes de Amrom *et al.* (2022) et les cinq sociétés artisanes de l'Union Belge de Catering (UBC) (UBC, n.d.) – treize cuisines centrales travaillant partiellement ou uniquement dans le secteur de l'enseignement peuvent être recensées en Wallonie.

Six d'entre elles sont des sociétés de catering actives sur toute la Région wallonne : Api Restauration, Duo Catering, Prorest, Compass Group, Aramark, et Sodexo. La première, Api Restauration, est signataire du *Green Deal Cantines Durables* (Manger Demain, 2021) et accompagne ses clients dans leurs démarches de restaurations responsables (API, n.d.). Duo Catering et Prorest sont respectivement des sociétés belges et néerlandaise. Les trois dernières sociétés travaillent à l'échelle internationale. Parmi elles, Sodexo fut également signataire du *Green Deal Cantines Durables en 2022* (Manger Demain, 2021).

Cinq autres des treize cuisines centrales sont des sociétés qui travaillent à l'échelle « provinciale ». Parmi elles, se trouve TCOservice qui possède des cuisines bruxelloises, namuroises et brabançonnaises (Ernst, com. pers.). Cette société, qui livre près de 9600 repas par jour en Wallonie est elle aussi signataire du *Green Deal Cantines Durables* et se fournit tant auprès de plateformes de distribution alimentaire que de coopératives agricoles (Ernst, com. pers.). Dans le Hainaut se trouvent Dupont Restauration Traiteur et Déli Centre. Le lagon Bleu et ISOSI se situent en province de Liège.

Les deux dernières cuisines centrales sont des sociétés qui travaillent à échelle encore plus restreinte : Sorest Depoitre élabore des repas pour les écoles athoise et Les œuvres sociales de Habay se situe dans la commune de Habay.

Notons que ces sociétés représentent les principales cuisines centrales de Wallonie mais n'en constituent pas une liste exhaustive et immuable. Par ailleurs, les établissements scolaires de la FWB travaillant en gestion concédée peuvent aussi bien faire appel à des sociétés de catering qu'à d'autres fournisseurs pour la confection et la livraison des repas sur le temps de midi. En effet, certaines écoles font appel à des Centres Publics d'Action Sociale (CPAS), des services communaux ou provinciaux, voire à d'autres établissements scolaires dont la cuisine est en gestion autonome, des traiteurs ou encore des bénévoles (Direction de la Recherche, 2020).

Section 4. Les marchés publics

53% des écoles fondamentales et 30% des écoles secondaires de la FWB dont la cantine est en gestion concédée réalisent des marchés publics pour faire appel à leur prestataire externe (Direction de la Recherche, 2020). La plupart des autres établissements concluent directement un contrat de service avec leur prestataire choisi (Direction de la Recherche, 2020). En outre, la majorité des cantines en gestion autonome sont également soumises à la loi des marchés publics pour se fournir en denrées alimentaires (Manger Demain, 2020). Les marchés publics influencent donc de façon non négligeable l'approvisionnement alimentaire des cantines scolaires et ont une portée significative sur le recours aux produits locaux.

3.1. Caractéristiques générales

Le marché public est défini comme un « contrat à titre onéreux conclu entre un ou plusieurs opérateurs économiques et un ou plusieurs adjudicateurs et ayant pour objet l'exécution de travaux, la fourniture de produits ou la prestation de services [...] » (Art. 2, 17°, Loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics). Quatre principes fondamentaux régissent la loi des marchés publics européens : la non-discrimination, la transparence, la mise en concurrence et la proportionnalité (Manger Demain, 2020). Concrètement, ces principes signifient notamment qu'un pouvoir adjudicateur ne peut sélectionner l'opérateur économique sur base de sa nationalité ou de sa position géographique. De façon non arbitraire, il doit pouvoir sélectionner, parmi plusieurs offres, la proposition la plus économiquement avantageuse. Enfin, les critères de sélection doivent être équilibrés et proportionnés à l'objet du marché. En effet, le pouvoir adjudicateur, dans son cahier des charges, est obligé de fixer des critères d'attribution afin de classer les offres proposées par les soumissionnaires. Ces critères forcent l'adjudicateur à retenir l'offre qui est économiquement la plus avantageuse au regard de l'objet du cahier des charges. (Manger Demain, 2020)

En raison de la nature complexe des marchés publics, de nombreuses organisations conseillent les institutions pour la réalisation de leur cahier des charges. L'Observatoire de Bruxelles a notamment rédigé un document de « recommandations spécifiques aux marchés publics de catering » en 2017 (Velasco, 2017). Parmi les recommandations proposées, l'identification claire des besoins de l'institution est considérée comme essentielle à la réalisation du cahier des charges (Velasco, 2017).

3.2. Durabilité des marchés publics et focus sur la relocalisation

La cible spécifique 12.7 des Objectifs de Développement Durable (ODD) est la suivante : « Promouvoir des pratiques durables dans le cadre de la passation des marchés publics, conformément aux politiques et priorités nationales » (Bodiguel, n.d.). Travailler sur la durabilité des marchés publics peut donc directement contribuer aux ODD (FAO, 2021). En incitant les acteurs de la chaîne d'approvisionnement à produire et à consommer plus

durablement, les marchés publics peuvent en effet constituer un moyen pour soutenir la transition des systèmes alimentaires vers des systèmes plus durables et plus sains (FAO, 2021). D'ailleurs, selon le rapport de la Direction de Recherche (2020), 42% des établissements scolaires de la FWB souhaitent introduire plus de clauses en faveur de repas respectueux de l'environnement dans leur prochain contrat. Parmi eux, 91% désirent travailler avec plus de produits ayant une origine locale (Direction de la Recherche, 2020).

Cependant, la dualité entre le libre-échange et le désir de relocalisation alimentaire est complexe. En effet, ces marchés publics sont essentiels pour favoriser la compétitivité et le libre-échange (Krivašonoka, 2017) mais imposer des exigences de restriction quant à la zone géographique de provenance d'un produit est considéré comme discriminatoire et n'est donc pas autorisé (Manger Demain, 2020; Velasco, 2017).

Section 5. L'environnement politique

La relocalisation alimentaire des cantines scolaires wallonnes ne peut être dissociée du contexte politique de ces dernières années et la traduction des freins et leviers associés à cette transition alimentaire en divers conseils et recommandations ne pourra se faire qu'au regard des politiques déjà mises en place aux niveaux européen, belge et wallon. C'est pourquoi les politiques principales influençant la relocalisation alimentaire des cantines scolaires wallonnes depuis 2015 jusqu'à aujourd'hui (2023) sont parcourues et représentées ci-après par un organigramme (fig. 3).

Les **Objectifs de Développement Durable (ODD)** des Nations Unies sont transposés en diverses politiques infra- et supranationales. Le **Pacte Vert** correspond à l'accord reprenant les ODD au niveau européen (Commission Européenne, 2020, 2019). Ce pacte intègre une stratégie, la **stratégie « de la Ferme à la Table »**, qui promeut un système alimentaire juste, sain et respectueux de l'environnement (Commission Européenne, 2020). Un des objectifs de cette stratégie est de faire de l'alimentation européenne un exemple en termes de durabilité (Commission Européenne, 2019). Au niveau wallon, les ODD ont été transcrits dans les trois **Stratégies du Développement Durable (SWDD)** qui se sont succédées de 2013 à 2022. La **2^e stratégie (SWDD 2019)**, en répondant à la **déclaration de Politique Régionale 2014-2019 (DPR 2019 – 2024)**, souligne l'importance d'un changement de consommation et de production en termes d'alimentation, d'énergie et de ressources afin de favoriser la résilience de la Wallonie (Gouvernement wallon, 2016). La DPR 2019-2024 fait état d'une ambition globale de développement social, écologique et économique pour la Wallonie (Gouvernement wallon, 2019). A travers cette DPR, le gouvernement wallon proposa la mise en place d'une Alliance Emploi-Environnement (AEE) sur l'alimentation qui résulta en la création, par le **Collège wallon de l'Alimentation Durable (CwAD)**, du plan d'action **Food Wallonia** en 2020.

La Covid-19 catalysa la relocalisation alimentaire. Le **plan de relance de l'Union européenne, Next Generation Eu**, adopté en 2020 et plus particulièrement son instrument de financement à destination des Etats membres, la « **Facilité pour la reprise et la résilience** », vise à soutenir les Etats dans leurs projets de réparation suite aux dommages socioéconomiques directs causés par cette pandémie (Ledroit, 2022). Afin de recevoir ces subventions, de multiples projets ont été proposés par le **plan de relance belge**. Parmi ceux-ci, se trouve le projet I-5.12 « relocalisation de l'alimentation et développement de plateformes logistiques » (Commission Européenne, n.d.). Au niveau régional, le **plan de relance de la Wallonie (PRW)** fut conçu pour mutualiser les mesures provenant de trois programmes indépendants, à savoir la « Facilité pour la Reprise et la Résilience », la « déclaration de politique régionale 2019-2014 » et « **Get Up Wallonia** », une initiative construite sur base d'une consultation citoyenne pour transformer la crise sanitaire en une opportunité de dynamisation (Gouvernement wallon, 2022). Certains projets du PRW, comme les projets 212 « soutenir et amplifier l'accompagnement des cantines durables » et 213 « amplifier la sensibilisation des collectivités aux sources d'approvisionnement locales et durables » traitent directement de la relocalisation alimentaire des cantines scolaires (Gouvernement wallon, 2022).

Peu de temps avant, en 2017, Carlo Di Antonio¹² lança des assises pour discuter de la transition alimentaire. Il en résulta la création du **référentiel « Vers un système alimentaire durable en Wallonie »** dont certains objectifs sont en lien direct avec l'approvisionnement des cantines scolaires. Par exemple, l'objectif cinq consiste à « renforcer l'alimentation relevant d'un système alimentaire durable dans la restauration collective ». Sur base de ce référentiel, la **stratégie « Manger Demain »**, qui guide à présent l'ensemble de la Wallonie dans sa transition alimentaire vers un système plus durable, fut créée et son opérationnalisation fut accordée à la **cellule Manger Demain** (Gouvernement wallon, 2018). Pour accompagner la transition alimentaire des cuisines de collectivité, un plan d'actions spécifiques inhérent à cette stratégie a été mis sur pied en 2018 : le **Green Deal Cantines Durables** (Conseil stratégique, 2021). Ce projet, poursuit deux objectifs : la généralisation du **label « Cantines Durables »** et la **relocalisation alimentaire des cuisines de collectivité** pour lequel deux indicateurs de résultats, à visée 2030, ont été déterminés (Gouvernement wallon, 2022) :

- 50% du volume des repas des cantines wallonnes devront être issus de produits wallons.
- 20% du volume des repas des cantines wallonnes devront être issus de produits biologiques et wallons.

¹² Ancien Ministre wallon de l'Environnement et de la Transition écologique (2017 – 2019) (Wikipédia, 2023)

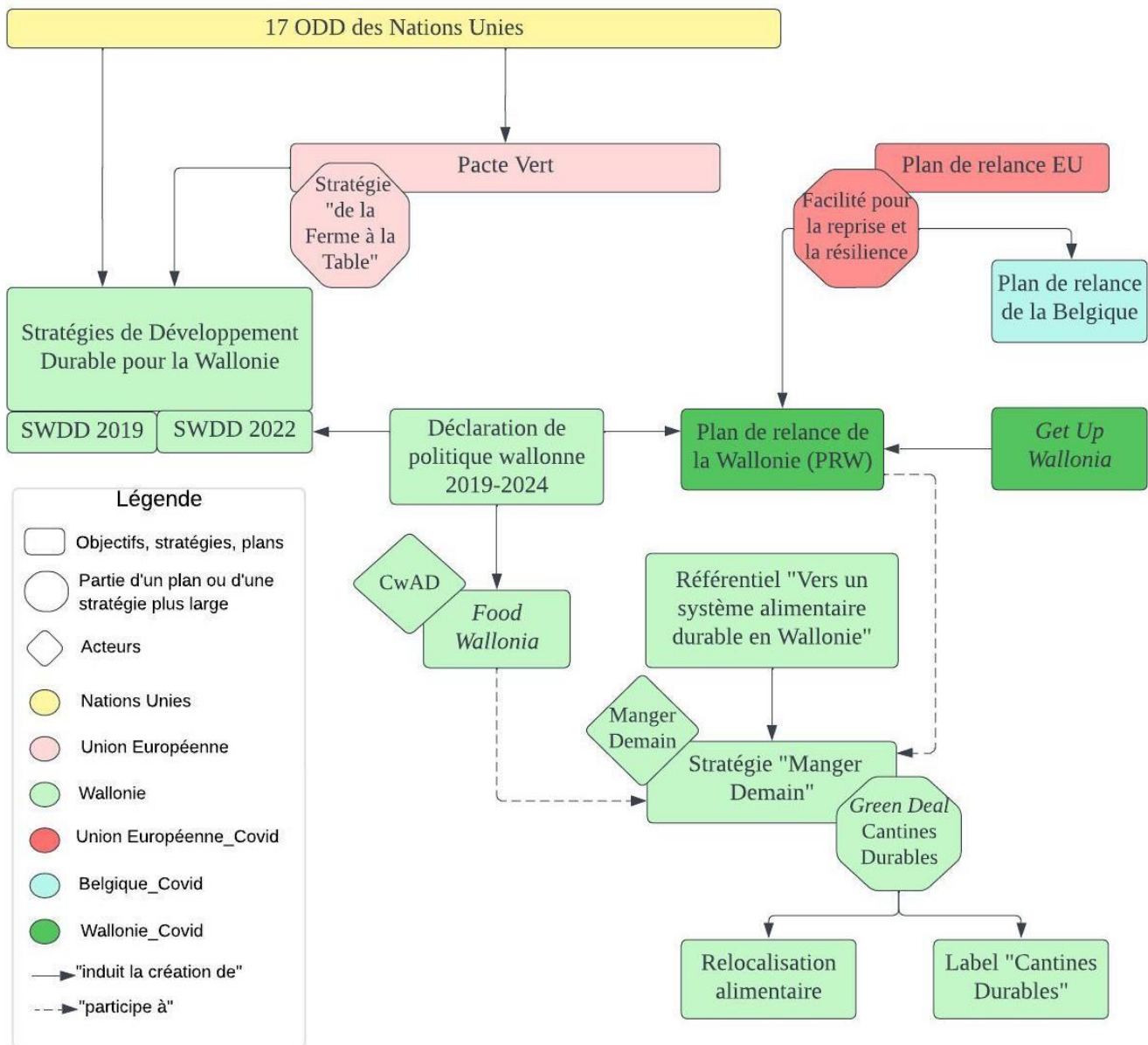


Figure 4. Politiques favorisant le commerce local dans les cantines scolaires de Wallonie, de 2015 à 2023. Source : propre élaboration sur base d'un recensement et d'une mise en parallèle des politiques.

Partie 4 : Données et méthodes

Section 1. Recherche qualitative et types de données utilisées

La recherche qualitative, bien que difficilement définissable en raison de l'ensemble des techniques qu'elle regroupe, consiste en l'étude de phénomènes complexes à partir de descriptions narratives et d'interprétations (Ary *et al.*, 2010). Elle se distingue de la recherche quantitative qui requiert une stricte analyse de données statistiques et numériques. Parmi les approches inhérentes à la recherche qualitative, deux ont été appliquées lors de présente étude : la théorie enracinée et l'étude de cas. La première mène à la construction de théories et d'hypothèses à partir d'une analyse inductive des données (Ary *et al.*, 2010). A l'inverse des analyses déductives qui octroient le transfert d'une théorie générale à des situations particulières au moyen de raisonnements logiques, l'analyse inductive vise à développer une théorie générale à partir de données récoltées (Ary *et al.*, 2010). La seconde approche, l'étude de cas, consiste en l'analyse en profondeur d'un phénomène contemporain à travers son contexte réel (Yin *and* Robert, 2003), dans cette étude le cas étant « la relocalisation alimentaire des cantines scolaires wallonnes ».

La principale méthode sélectionnée pour mener cette étude est la comparaison d'entretiens qualitatifs semi-directifs ou semi-structurés. Pour mener ces entretiens, des questions ont été formulées au préalable et différents canevas de questions ont été construits pour les établissements scolaires (annexe 1), les cuisines centrales (annexe 2) et les autres intervenants (annexe 3). Nonobstant ces distinctions, les entretiens ont tous suivi une trame similaire respectant trois sous-thématiques identiques :

- Un état des lieux général incluant notamment la description du rôle de l'intervenant et de la structure dans laquelle il travaille ;
- Des questions sur l'offre alimentaire durable en général ;
- Une attention particulière sur son point de vue concernant l'alimentation locale.

Ces canevas furent modulés et adaptés au fil des entrevues et certaines questions supplémentaires furent parfois improvisées en cours d'entretiens. En effet, une certaine liberté quant à la modification, la suppression ou l'ajout de questions est toujours laissée au chercheur (Ary *et al.*, 2010). Les entretiens semi-directifs permettent donc, aussi bien au chercheur qu'à l'intervenant, de conserver une certaine flexibilité et réactivité face aux thèmes émergeant des discussions (Jackson *et al.*, 2007).

Les informations recueillies lors des entretiens ont été complétées par celles obtenues grâce à une enquête en ligne, développée afin de brasser un plus large panel d'opinions sur le sujet de la part des établissements scolaires.

Assister à la conférence du 31 juillet 2023 « Les cantines : un débouché concret pour les producteurs / transformateurs / distributeurs locaux », présentée par la cellule Manger Demain dans le cadre de la Foire agricole de Libramont (Belgique), permet de clôturer la recherche et de faire le point sur les résultats obtenus.

Enfin, quelques données secondaires ont été utilisées pour compléter les données primaires obtenues via les entretiens, l'enquête en ligne et la conférence. Elles proviennent principalement de la liste complète reprenant les chiffres agricoles de 2022 de l'office belge de statistique, Statbel (Statbel, 2022a) ainsi que de l'Etude sur l'alimentation pendant la pause de midi au sein des écoles maternelles, primaires et secondaires menée par la Direction de la Recherche (2020). Ces données ont principalement été utilisées pour répondre à la troisième sous-question de l'étude concernant l'estimation de la quantité de légumes wallons utilisés pour la confection des repas scolaires.

Section 2. Les entretiens qualitatifs

2.1. Prise de contact et réalisation des entretiens

Un premier entretien avec la chargée de communication de la Cellule Manger Demain a été réalisé le 24 janvier 2023. Cette entrevue permet d'initier concrètement le projet et de comprendre l'ensemble des rôles imputés à cette structure.

Comme le suggère l'approche de l'étude de cas, afin d'assurer une adéquation des intervenants avec la question de recherche, les premières personnes interrogées doivent être choisies de manière intentionnelle (Lehtinen, 2016). Dès lors, pour rendre compte de l'opinion des acteurs des établissements scolaires, les premières demandes d'entretiens furent envoyées aux personnes ayant un rôle à jouer dans les décisions de la cantine, que ce soit via l'écriture du cahier des charges (lors d'un marché public), le choix des fournisseurs ou encore le choix des menus. Toute école offrant un repas chaud et complet sur le temps de midi, que la cantine soit gérée de manière autonome ou concédée, était conviée à participer. Pratiquement, la demande de liste complète et exhaustive des adresses e-mails des établissements scolaires de la Région wallonne fut adressée au directeur général de l'enseignement obligatoire de la FBW. Cependant, selon lui, cette liste existe mais est réservée aux publications administratives ; il ne pouvait donc pas la communiquer. En conséquent, toutes les adresses emails des écoles wallonnes reprises dans les onglets « maternelle et primaire ordinaire » et « secondaire ordinaire » de l'annuaire des établissements scolaires du site « Enseignement.be » de la FWB (FWB, n.d.(C)) ont été indexées dans un tableau Excel afin de constituer un répertoire initial pour la prise de contact avec les établissements scolaires. Pour inviter les répondants à participer à un entretien, un premier e-mail leur fut envoyé entre le 14 février et le 6 mars 2023 à l'aide de cette base de données et un e-mail de rappel fut transmis entre le 10 et le 14 mars. Sur l'ensemble des 1987 établissements wallons recensés

sur le site de la FWB, seuls 357 présentaient une adresse e-mail valide. Douze réponses ont mené à la concrétisation d'entretiens.

Ensuite, des entretiens furent menés avec des représentants de cuisines centrales, de plateformes de distributions alimentaires ou encore d'associations soutenant la durabilité dans l'alimentation collective. Ainsi, trois entretiens furent menés avec des représentants de sociétés de catering à la suite de demandes envoyées à cinq sociétés le 18 janvier 2023. Enfin, les entretiens programmés avec des personnes travaillant au sein des associations ont été sélectionnés suivant la théorie d'échantillonnage de la boule de neige qui fait référence à la sélection d'intervenants sur base de conseils donnés lors d'entretiens antérieurs (Ary *et al.*, 2010).

Au total, 28 discussions ont été menées dans le cadre de ce travail : 12 entretiens se sont déroulés avec des personnes travaillant au sein d'établissements scolaires et 16 avec d'autres acteurs jouant un rôle dans l'approvisionnement des cantines scolaires (tableau 2). Mise à part deux personnes ayant répondu aux questions par courriel et deux personnes ayant préféré un appel téléphonique, tous les entretiens ont été réalisés en présentiel dans le bureau du participant ou en distanciel via la plateforme *Teams*. L'ensemble des entrevues ont été enregistrées et entièrement retranscrites.

Tableau 3. Ensemble des entretiens réalisés, classés par date. Les noms des représentants et des établissements scolaires n'ont pas été exposés en raison de confidentialité.

Date de l'entretien	Type d'organisation	Nom de l'organisation	Rôle de l'intervenant	Modalité de l'entretien
24-janv.	Accompagnateur	Cellule Manger Demain	Responsable communication	Teams
8-févr.	Ecole	/	Chef de cuisine	Présentiel
10-févr.	Cuisine de collectivité	TCO service	Responsable environnement et commerciale	Présentiel
10-févr.	Cuisine de collectivité	Compass Group	Healt Manager	Teams
13-févr.	Ecole	/	Gestionnaire infrastructure et finance	Teams
17-févr.	Ecole	/	Responsable de l'economat	Présentiel
23-févr.	Ecole	/	Directeur	Teams
1-mars	Accompagnateur	Coduco	Directeur	Teams
1-mars	Cuisine de collectivité	API	Directeur	Teams
3-mars	Accompagnateur	Solidairement	Responsable du projet de relocalisation des filières alimentaires et responsable de l'ASBL	Teams
6-mars	Accompagnateur	Ekilibre	Fondateur	Teams
7-mars	Ecole	/	Administrateur	Teams
9-mars	Ecole	/	Directeur	Teams
10-mars	Cuisine de collectivité	Sodexo	Responsable RSE	Teams
14-mars	Ecole	/	Directeur	Teams
15-mars	Producteur/Vendeur	Ardo	Manager du groupe culinaire	Teams
15-mars	Ecole	/	Responsable de l'économat	E-mail
17-mars	Service santé d'une ville	Service santé de Marche	Chargé de projet	Teams
27-mars	Ecole	/	Chef de cuisine	Appel téléphonique
29-mars	Cuisine de collectivité	ISoSI	Chargé de mission alimentation durable	Teams
29-mars	Ecole	/	Directeur	Présentiel
30-mars	Hall relais agricole	Agrinew	Administrateur	Teams
30-mars	Accompagnateur	MadeInBw	Administrateur délégué	Teams
4-avr.	Ecole	/	Responsable de l'économat	E-mail
6-avr.	Ecole	/	Gestionnaire de la cantine	Présentiel
6-avr.	Producteur/Vendeur	Solucious	<i>Strategisch Marketeer Social</i>	Teams
11-mai	Accompagnateur	Collectif Développement Cantines Durables	Coordinateur	Teams
14-août	Accompagnateur	CPL-Promogest	Responsable commercial de l'ASBL	Appel téléphonique

2.2. Analyse des entretiens

La première étape d'analyse consista en une lecture successive des différentes transcriptions d'entretiens combinée à un codage préliminaire. De fait, les douze entretiens des représentants scolaires ont été parcourus et codés dès la première lecture. Ce premier codage, servit de structure de base au développement de l'enquête en ligne.

Deux principaux fils conducteurs ont soutenu les entretiens : l'identification du système d'approvisionnement des cantines scolaires et la mise en évidence des freins et leviers associés à l'achat de légumes locaux par ces cantines. Ces deux thématiques ont également guidé la réorganisation des informations issues des entretiens, modulée par des (sous)thématiques complémentaires perçues à la lecture des retranscriptions. En outre, afin de faciliter le processus d'analyse, NVivo, un logiciel d'analyse de données qualitatives assistée par ordinateur (CAQDAS) a été utilisé. Ce logiciel fut sélectionné en raison de sa facilité d'emploi, de son accessibilité via l'UCLouvain et d'une récurrence de son utilisation à travers la littérature scientifique. Grâce à ce logiciel, chacune des informations transmises lors des entretiens ont été classées en différentes catégories. Cependant, il importe de mentionner que les programmes CAQDAS ne font qu'assister le chercheur dans la réorganisation des données, la création des codes et relations reste de sa responsabilité (Wong, 2008). Ainsi, au travers cette étude, le logiciel permit d'obtenir un premier aperçu des informations obtenues grâce à l'ensemble des entretiens et facilita la récolte ultérieure d'informations plus précises dans les transcriptions, telles que le choix de citations permettant de soutenir et d'illustrer les propos référencés. Cependant, certaines thématiques furent également analysées sans ce logiciel, en comparant directement les entretiens entre eux. Par exemple, un tableau croisant chaque entretien avec les freins et les leviers identifiés fut construit sans l'aide de ce logiciel. Il permit de faire émerger la fréquence de répétition associée à chacune des catégories.

Section 3. L'enquête en ligne

3.1. Réalisation et diffusion du questionnaire

L'enquête en ligne, réalisée via le site *Limesurvey*, a eu pour objectif de récolter l'opinion d'un plus large panel de personnes travaillant au sein d'établissements scolaires sur la question de recherche. Subdivisée en trois parties – le contexte de l'établissement, la situation actuelle de la cantine et l'opinion du répondant sur le commerce local dans les cantines scolaires –, les questions furent rédigées sur base d'une première analyse des entretiens qualitatifs avec les acteurs des établissements scolaires. Toute personne exerçant une certaine influence sur la décision des repas et sur le choix des légumes proposés dans les menus fut conviée à participer ; plusieurs personnes d'un même établissement pouvaient donc répondre au questionnaire. L'enquête fut diffusée le 23 avril 2023 à toutes les adresses e-mails fonctionnelles recensées à partir du site « Enseignement.be » mais n'ayant pas fait suite à la demande d'entretien. Un e-mail de rappel fut envoyé le 15 mai. En outre, une demande de

transmission du questionnaire a été adressée, le 17 mai, aux différentes fédérations de pouvoirs organisateurs de la FWB (WBE, CECF, le SEGEC, FELSI, CPEONS) (FWB, n.d.(A)). Seuls le CPEONS et le FELSI ont répondu positivement à la demande. Le CPEONS a accepté de transmettre son registre constitué de 86 écoles. Huit adresses e-mails ayant déjà été enregistrées au préalable dans le tableau Excel, seules les 78 écoles supplémentaires reçurent une invitation à répondre au questionnaire. Le FELSI accepta de transférer le questionnaire à l'ensemble de ses établissements. Enfin, 100 écoles additionnelles furent choisies de manière aléatoire à travers les cinq provinces. En effet, comme précisé précédemment, sur le site « Enseignement.be », seuls 357 établissements wallons présentent une adresse e-mail valide bien que 1987 y soient recensés. Dès lors, afin d'augmenter la diffusion de l'enquête, 15 écoles fondamentales et cinq écoles secondaires par province ont été sélectionnées arbitrairement parmi les 1630 écoles restantes. Les adresses fonctionnelles ont été recueillies sur les sites personnels des établissements et l'invitation à répondre au questionnaire fut transmise le 23 mai. Au total, le questionnaire fut envoyé à un minimum de 494 adresses e-mails. 23 réponses effectives, dont deux provenant du même établissement, furent recueillies. Cela correspond à un taux de réponse de moins de 5 %, considéré comme très faible. Une étude menée aux Etats-Unis d'Amérique pour évaluer l'opinion des employés de services alimentaires sur les bénéfiques et la qualité de la nourriture locale à partir d'un questionnaire en ligne reçut quant à elle un taux de réponse de près de 65% (Stokes *and* Arendt, 2018).

3.2. Analyse de l'enquête en ligne

Bien que l'objectif initial de l'enquête en ligne aurait pu être de compléter la recherche qualitative d'une recherche quantitative, le faible taux de réponse ne permit pas la réalisation d'une étude quantitative et statistique pertinente. L'analyse des résultats de l'enquête en ligne s'ajoute donc aux constats issus des entretiens qualitatifs. Nombreuses questions ouvertes et choix de réponses « autres », autorisant les répondants à s'exprimer sur l'ensemble de la thématique, ont facilité cette analyse qualitative du sondage.

Section 4. Echantillonnage des représentants scolaires

4.1. Description de l'échantillon

Les autres intervenants mis à part, l'étude fut construite sur base de l'opinion de 34 acteurs des établissements scolaires, 12 obtenues via les entretiens et 22 via l'enquête en ligne (tableau 3). Les 33 établissements scolaires¹³ au sein desquels travaillent les intervenants sont répartis sur l'ensemble de la Wallonie. Neuf d'entre eux se situent dans le Brabant-Wallon (dont trois ayant participé à un entretien et les six autres à l'enquête en ligne), 11 dans le Hainaut (quatre et huit), huit dans la province de Liège (quatre et trois), trois en Luxembourg

¹³ Deux personnes du même établissement ont répondu au questionnaire en ligne ; les 34 répondants représentent 33 établissements scolaires différents.

(un et deux) et enfin, trois dans le namurois (ayant uniquement répondu à l'enquête en ligne) (fig.4).

Tableau 5. Répartition des métiers des personnes interrogées ou ayant répondu à l'enquête en ligne.

Fonction	# d'entretiens	# réponses à l'enquête	# total
Adjoint de cuisine	0	1	1
Administrateur	1	0	1
Aide à la direction (secrétariat)	0	3	3
Chef d'atelier	0	1	1
Chef de cuisine	2	2	4
Directeur	4	13	17
Economat	3	1	4
Gestionnaire de cantines	1	0	1
Gestionnaire infrastructure et finances	1	0	1
Responsable de projets	0	1	1
TOTAL	12	22	34

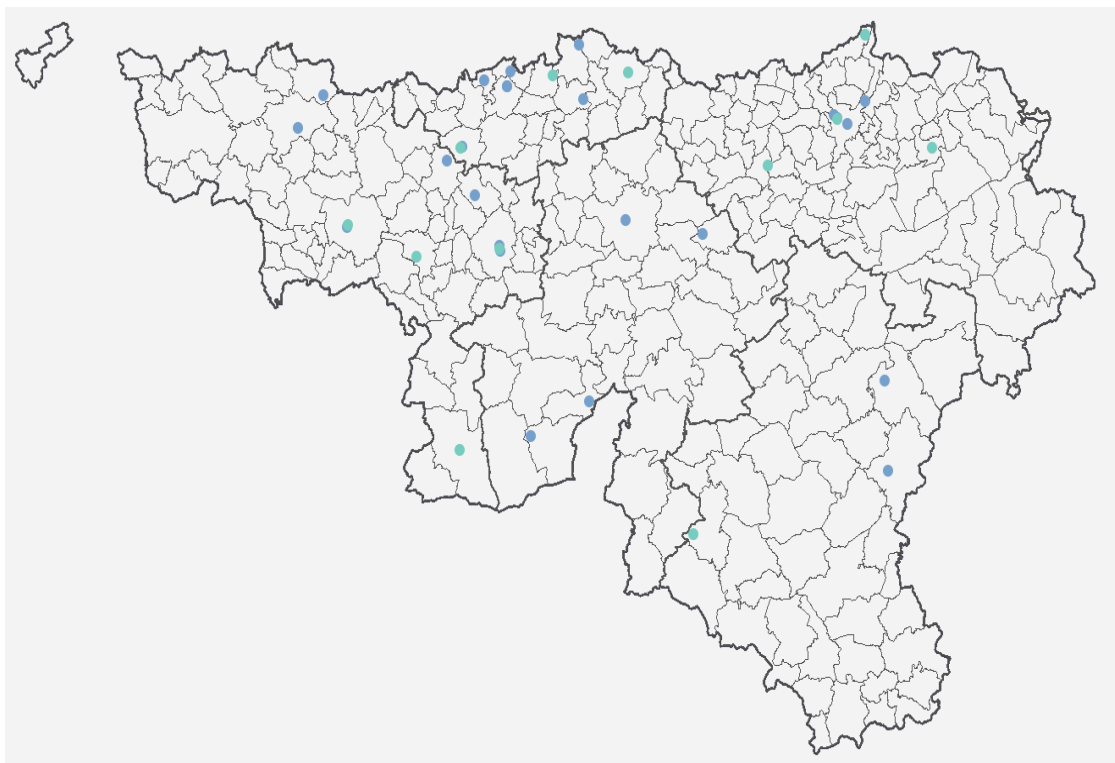


Figure 6. Répartition géographique des entretiens (vert) et réponses à l'enquête (bleu). La carte a été réalisée sur le logiciel WalOnMap (« WalOnMap », n.d).

4.2. Justification de la taille de l'échantillon

A l'inverse des études quantitatives où la représentativité de l'échantillonnage se calcule sur base de métriques précises, celle des études qualitatives varie en fonction des cas. Cependant, certaines théories tentent tout de même de guider le chercheur quant à la taille de son échantillon. Deux d'entre elles ont été appliquées à l'étude.

La première théorie est celle du pouvoir d'information. Celle-ci stipule que plus le pouvoir d'information de l'échantillon est élevé, plus l'échantillon peut être restreint (Malterud *et al.*, 2016). Selon Malterud *et al.* (2016), les critères déterminant le pouvoir d'information d'un échantillon sont relatifs à l'objectif de l'étude, à la spécificité des intervenants, à l'utilisation d'une certaine théorie déjà établie, à la qualité du dialogue et à la stratégie d'analyse. Ces différents critères, bien que n'étant pas associés à des règles prédéfinies, guident le chercheur pour choisir la taille de son échantillon.

Une deuxième théorie, davantage citée dans la littérature, est le principe de saturation. Ce dernier énonce que la phase de terrain prend fin lorsque la quantité d'informations nouvelles, reçues grâce aux intervenants, diminue (Ary *et al.*, 2010). Un exemple illustrant l'application de ce principe à la présente étude concerne l'entretien réalisé avec un chargé de projet communale. En effet, au cours de cette entrevue, cette représentante releva les facteurs qui, selon elle, pouvaient freiner la relocalisation de l'offre alimentaires des cuisines de collectivité de sa commune. Or, presque tous les facteurs identifiés avaient déjà été mentionnés au minimum une fois au cours des entretiens précédents. En outre, nombreuses réponses à l'enquête en ligne ont corroboré les points de vue des personnes ayant participé aux entretiens semi-directifs.

Enfin, Motta et Sharma (2016) ont étudié les bénéfices et coûts de transaction à l'achat de légumes locaux à partir de seulement onze entretiens qualitatifs semi-structurés auprès de directeurs d'écoles. Ainsi, compte tenu des deux théories et de cet exemple issu de la littérature scientifique, les opinions de 34 personnes travaillant dans des établissements scolaires répartis sur les cinq provinces wallonnes, constituent vraisemblablement un échantillon suffisant pour cette étude qualitative.

Partie 5. Résultats et discussion

Section 1. La définition multiple du terme « local »

La première partie de la revue de littérature s'est concentrée sur les Systèmes Alimentaires Locaux (SAL) et a pu mettre en évidence l'ambiguïté intrinsèque à la caractéristique locale d'un produit. Pour traiter du sujet de la relocalisation alimentaire des cantines scolaires, il était donc essentiel de recueillir les points de vue des divers acteurs sur la thématique. C'est pourquoi la première sous question de ce travail est la suivante :

Qu'est-ce qu'un légume « local » selon les acteurs interrogés ?

1.1. Opinions des acteurs des établissements scolaires

Au fil des discussions avec les acteurs des établissements scolaires, il est apparu que, pour cette catégorie d'intervenants, le terme « local » faisait majoritairement référence à la région dans laquelle se trouvaient les établissements. Cependant, aucun véritable consensus quant à la superficie de la région considérée comme locale n'a rassemblé les intervenants. En effet, sur les six personnes ayant émis leur opinion sur la définition, cinq d'entre eux ont associé un produit local à un produit issu de leur région. Cependant, la dimension estimée pouvait correspondre à un disque de taille variable, allant de 10 à 50 kilomètres de rayon autour de leur établissement. Le sixième intervenant estima que « *le local, c'est la serre de l'école. Ou, pourquoi pas, travailler avec des fournisseurs du coin* ».

Afin de capturer l'opinion d'intervenants supplémentaires, une question relative à cette thématique fut posée via l'enquête en ligne. Cette question n'étant pas obligatoire, dix-neuf personnes y ont répondu. Les réponses illustrèrent la variabilité des perspectives. En effet, mise à part la proposition de réponse associant un légume local à un légume européen, toutes les réponses ont été sélectionnées au minimum deux fois. Les propositions de réponses relatives à la région des établissements ont rassemblé, à elles seules, onze des dix-neuf voix. Cependant, sur les onze voix, cinq associaient un produit local à un produit cultivé sur la surface d'un rayon de 10 à 15 km, deux sur une distance de 15 à 20 km et quatre estimaient cette région comme variant de 30 à 50 km de rayon (fig. 5). Les réponses à cette question confirment donc la tendance perçue lors des entretiens ; malgré de multiples définitions, majoritaires sont les représentants d'établissements scolaires qui associent un légume dit « local » à un légume cultivé dans la région de leur école, qui varie entre 10 et 50 km de rayon.

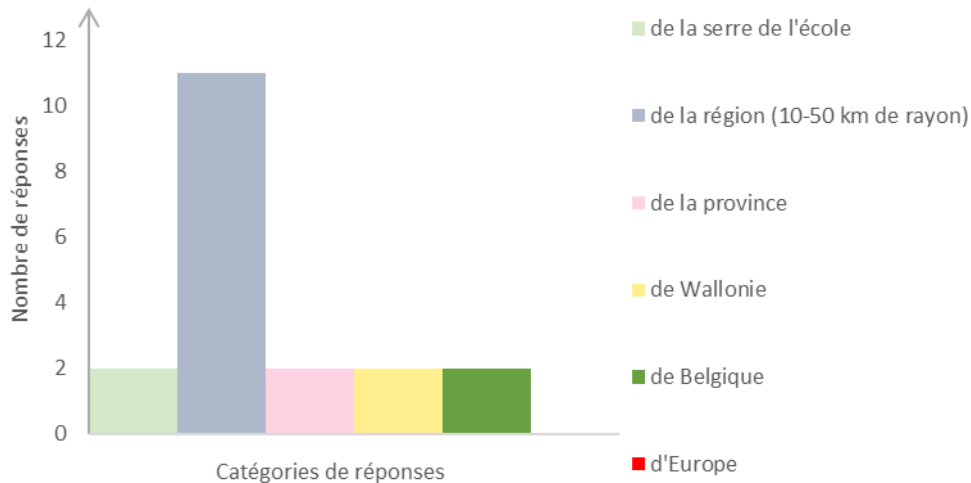


Figure 9. Répartition des réponses de l'enquête en ligne à la question « Pour votre établissement, qu'est-ce qu'un « légume local » ? C'est un légume ... ». N = 19.

1.2. Opinions des sociétés prestataires

Les sociétés prestataires internationales envisagent une double définition du terme « local ». La première se réfère à la région proche du client pour lequel une action locale ponctuelle peut être organisée. La deuxième, plus généralisée, correspond à la Belgique ou à la Belgique et ses pays limitrophes. En effet, la représentante d'une des deux sociétés internationales de catering interrogées explique : « *Nous on a deux définitions. (...) On a plus de 50% de notre catalogue qui est vraiment belge (...). Certains clients (...) veulent du « super local ». Donc là ce qu'on essaye de faire, c'est de travailler avec une plateforme de producteurs* ».

Le représentant d'une cuisine centrale distingue quant à lui le mode de commercialisation du lieu de production et favorise le circuit-court. Selon lui, la localité est fonction du produit considéré : les légumes cultivés dans un certain périmètre concentrique autour de la cuisine sont privilégiés et le recours aux produits européens est de mise pour les légumes non cultivables en Belgique. Il explique d'ailleurs : « *Pour nous, un produit local, c'est un produit d'abord qui est produit dans notre région. Et donc, si on sait produire quelque chose dans notre région, et bien on va favoriser les interactions avec les producteurs de la région* ».

1.3. Opinions des autres intervenants

« *Nous on aime bien de dire local, pour nous c'est l'Europe. (...) on essaye vraiment de trouver la meilleure option pour chaque type de légume ou chaque type de cultivation et comme ça on voit vraiment l'Europe comme production locale* ». Ce producteur international de légumes surgelés privilégie les qualités physico-chimiques et environnementales d'un lieu de production plutôt que sa distance par rapport au lieu de vente. Ainsi, il élargit la définition d'un légume local pour la faire correspondre à celle d'un légume cultivé en Europe.

Cette perspective s'oppose à l'opinion d'une société accompagnatrice des cantines scolaires qui explique que « *le local est une des possibilités de recréer des relations commerciales solidaires* ». Rejointe par l'opinion d'un second intervenant, cette société soulève la problématique liée à l'indéfinition d'un produit local et à la mise en concurrence de produits régionaux avec l'ensemble des produits wallons et belges, tous les trois étant considérés par certains comme des produits locaux. En effet, « *pour une collectivité, que ça vienne de la province, que ça vienne de la Wallonie, c'est pareil. (...) Mais alors ça veut dire (...) on ne rechange rien du tout dans les circuits d'approvisionnement parce que les grossistes (...) se fournissent déjà principalement en Belgique en fait, ou en Wallonie* ».

1.4. Résumé et discussion

La présente étude a pu concrétiser la polysémie, observée à travers la littérature scientifique, de la propriété locale d'un produit. En effet, tout acteur confondu, un légume local peut être perçu comme un légume produit dans la serre de l'école, dans la région de l'établissement, dans la province, en Wallonie, en Belgique ou encore en Europe. Aucune distance officielle ou consensuelle ne désigne donc la caractéristique locale d'un produit.

L'étude de Motta et Sharma (2016) a, pareillement, mis en évidence le fait que, selon la majorité des directeurs de services alimentaires scolaires, une nourriture locale correspond à « de la nourriture biologique, produite sur une échelle plus petite, transformée et consommée dans les environs, habituellement à 50, 75 ou 100 *miles*¹⁴ du district scolaire » (traduction libre). Selon la revue exploratoire de Galloway *et al.* (2021) sur l'achat, auprès de producteurs locaux, de produits utilisés par les cantines scolaires d'institutions primaires et secondaires, les articles scientifiques définissant le concept de nourriture locale font référence aussi bien à de la nourriture choisie la veille de sa consommation qu'à de la nourriture produite dans les 400 *miles* de rayon ($\approx 643,74$ km). Quiryren (2014), dans son mémoire de fin d'étude sur le potentiel de l'approvisionnement alimentaire en circuits courts dans la restauration scolaire de Liège releva une certaine confusion de la part des directeurs et des gestionnaires de cuisines de collectivité quant à la notion de nourriture locale. De fait, aussi bien le périmètre géographique que la distance kilométrique firent débat.

Ainsi, la variabilité des distances qui séparent le lieu de production du lieu de consommation et qui font référence à une nourriture locale concorde avec les résultats obtenus dans la littérature scientifique mais également dans d'autres travaux, tels que le mémoire de Quiryren (2014). Cependant, la prépondérance du concept de région, et plus particulièrement la distance associée à un rayon de 10 à 50 kilomètres, sont particuliers à ce travail. De fait, l'ordre des distances discutées à travers la littérature scientifique est plus important. Cette

¹⁴ Un mile correspond à 1,6 kilomètres.

constatation peut s'expliquer par le nombre important d'articles scientifiques américains traitant de la relocalisation alimentaire dans le secteur public.

Par ailleurs, force est de constater la prédominance de la proximité géographique évoquée par les intervenants sondés. Cette observation ne corrobore pas forcément les résultats de la littérature scientifique. Certaines définitions issues de ces articles évoquent aussi la proximité relationnelle ou de valeur ou encore le mode de production ainsi que la période séparant la récolte de la consommation. Il importe tout de même de mentionner, qu'au travers les discussions menées dans le cadre de la présente étude, plusieurs acteurs ne faisaient pas seulement référence à de la nourriture locale mais également à de la nourriture locale achetée en circuit court, en discutant directement de la relation entre la cantine et le producteur. Un intervenant luxembourgeois a d'ailleurs défini le local comme « *local c'est déjà qu'il y ait peu d'intermédiaire entre la production et la destination et que le produit soit produit en Wallonie, si c'est possible en province de Luxembourg ça serait l'idéal* ».

Section 2. Chaîne d'approvisionnement alimentaire

La conceptualisation de la chaîne d'approvisionnement alimentaire relative aux cantines scolaires wallonnes permet de prendre conscience des relations (in)directes qu'entretiennent les différents acteurs de la chaîne les uns avec les autres et d'appréhender les influences respectives qu'ils peuvent avoir sur la relocalisation alimentaire du secteur. Ainsi, la seconde sous-question de ce travail est la suivante :

« Quelle est la chaîne d'approvisionnement en légumes locaux des cantines scolaires de Wallonie ? »

1.1. Schématisation de la chaîne d'approvisionnement

Bien que la complexité totale d'un système ne puisse être appréhendée par une schématisation, ce mode de représentation offre une clarté de visualisation nécessaire à la compréhension générale du sujet traité, raison pour laquelle le système d'approvisionnement en légumes locaux des cantines scolaires wallonnes est représenté par un schéma global (fig.6). Ce dernier fut construit sur base des informations obtenues en récoltant les données primaires et secondaires ainsi que sur base de deux schémas illustrant respectivement l'organisation de la filière légumière pour les industries de transformation et pour le marché du frais réalisés par Amrom et *al.* (2022). Ceux-ci ont été associés, modulés, complétés et adaptés à la spécificité de l'étude.

Comme exposé précédemment, les cantines scolaires wallonnes peuvent être gérées de façon autonome ou concédée. Ainsi, les repas chauds et complets servis aux élèves sur le temps de midi peuvent soit être confectionnés sur place, par l'équipe de cuisine de l'établissement, soit être livrés, en liaison chaude ou froide, par une société extérieure. La confection des repas

scolaires sur le lieu de l'établissement, par une société extérieure, est un cas de figure marginal. Les cantines en gestion concédée font appel à diverses sociétés ou organisations extérieures pour la conception des repas de midi tels que des traiteurs, des cuisines centrales ou d'autres cantines en gestion autonome issues aussi bien du secteur scolaire que d'un autre secteur public (hôpitaux, maisons de repos, ...).

Les traiteurs, cuisines centrales et cantines connaissent actuellement plusieurs voies différentes pour leur approvisionnement en légumes cultivés en Wallonie. En effet, ils peuvent les acheter directement auprès des producteurs ou passer par les criées, des grossistes, des centrales d'achat, des conditionneurs ou encore par des coopératives de producteurs. Ils peuvent également s'associer à des plateformes de distribution alimentaire pour centraliser leurs achats ou acheter directement leurs légumes de gammes diverses aux industries de transformation. La majorité des cuisines de collectivité font appel à des distributeurs généralistes pour leur approvisionnement par souci de simplification logistique (Antier *et al.*, 2018). Selon la Direction de la Recherche (2020), 84% des établissements scolaires de la FWB possédant une cantine en gestion autonome se tournent vers un unique fournisseur pour acheter leurs matières premières alimentaires.

S'ils souhaitent proposer des légumes de gammes multiples, les agriculteurs peuvent passer par la location d'un hall relais agricole. Le concept de ce hall correspond à la mise à disposition, pour les agriculteurs, d'un espace et du matériel nécessaire à la transformation de leurs produits (Poffyn, com. pers.). Les cantines scolaires dont l'établissement possède un potager peuvent également utiliser leurs récoltes pour la confection des repas, sous l'assurance d'un enregistrement auprès de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA) (Verbeerstel, com. pers.). Enfin, dès 2024, les hubs logistiques wallons constitueront une nouvelle voie possible d'approvisionnement en légumes pour les cuisines de collectivité. En effet, afin de faire concorder l'offre des agriculteurs locaux aux demandes des cuisines de collectivité, du secteur de l'Horeca et des particuliers, trois hubs logistiques alimentaires devraient être créés en Wallonie. Ceux-ci auront pour objectif de récolter, stocker, transformer, distribuer et commercialiser les produits provenant des producteurs wallons ("Hubs logistiques", 2022).

Tous les acteurs du système d'approvisionnement ne se situent pas toujours en Wallonie. Un légume produit dans cette Région et consommé dans une cantine scolaire wallonne, ne signifie pas qu'il ait été traité, transformé, conditionné et transporté uniquement en Wallonie. Comme l'explique la représentante de la plateforme logistique interrogée : « *L'entrepôt frigorifique est à Bornem. Ça veut dire, si pour la Wallonie, par exemple pour Liège, il y a une école qui vient chez nous, on pourrait chercher un producteur dans la Région de Wallonie, à 30 km de l'école mais dans notre processus logistique, les légumes vont venir à Bornem et puis*

nous renverrons les légumes à Liège. Et donc, c'est un peu naïf de dire que là ce sont encore des produits locaux en disant « dans la région de l'école »¹⁵.

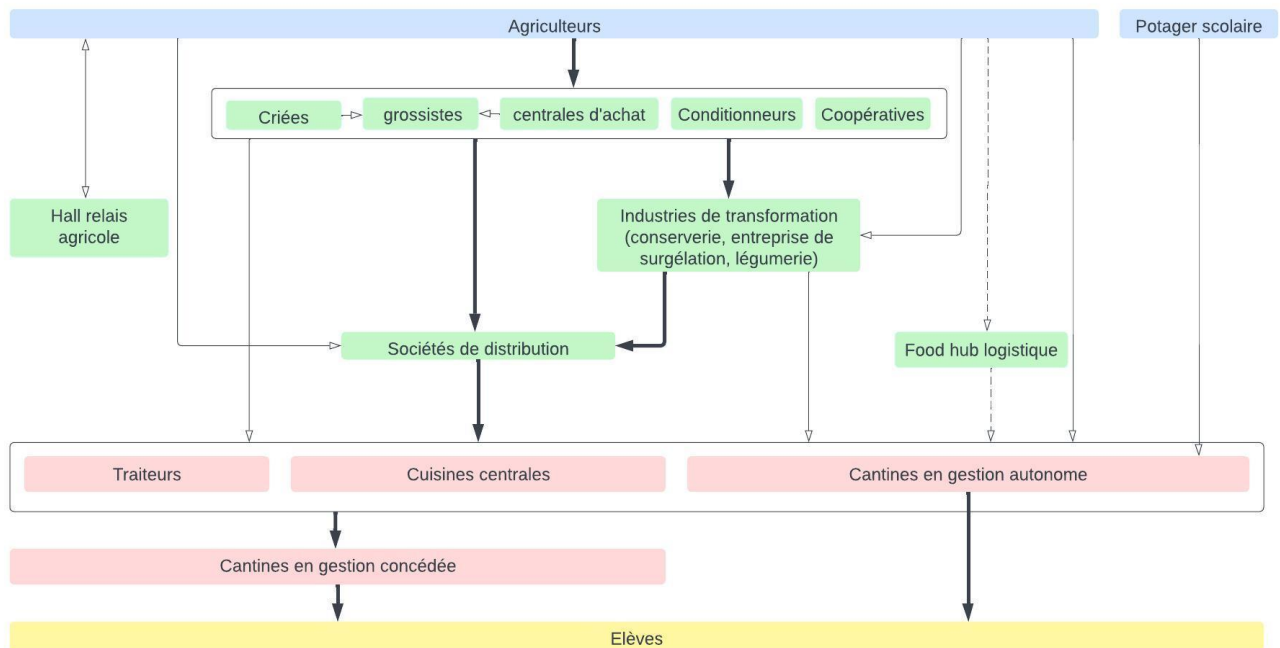


Figure 12. Système d'approvisionnement en légumes locaux des cantines scolaires wallonnes. La voie d'approvisionnement devant apparaître en 2024 est inscrite en pointillées, les voies principales sont en en gras. Source : propre élaboration sur base des données récoltées lors de la présente étude et de deux graphiques issus du rapport de

1.2. Influence des différents acteurs sur la relocalisation alimentaire

Afin d'identifier les influences relatives des divers acteurs sur la relocalisation de l'offre alimentaire proposée par les cuisines scolaires en gestion concédée, fut posée, via le questionnaire en ligne, la question suivante : « Selon vous, quelle est la part de responsabilité de ces différents acteurs¹⁶ quant à la proposition, par le prestataire, de repas chauds complets contenant des légumes issus du commerce local ? ». Cinq propositions de réponses leur étaient suggérées : « aucune responsabilité », « faible responsabilité », « responsabilité partagée », « grande responsabilité » et « entière responsabilité ». Seuls les intervenants travaillant dans une école dont la cantine est en gestion concédée pouvaient répondre à cette question.

Selon les répondants, le prestataire externe joue toujours un rôle très important dans la décision relative à l'ajout de légumes locaux dans les repas servis aux enfants. En effet, sur les onze personnes ayant partagé leur avis concernant la responsabilité des prestataires externes, quatre estiment qu'ils détiennent une grande part de responsabilité et cinq que leur responsabilité est entière. *A contrario*, la majorité des répondants estiment qu'une influence

¹⁵ Bornem se trouve en province d'Anvers, à plus de 100 km de Liège.

¹⁶ « Ces différents acteurs » correspondes aux écoles, pouvoirs organisateurs et prestataires.

minime est détenue par l'établissement scolaire : trois intervenants sur dix trouvent que l'école n'a aucune responsabilité et trois autres estiment que sa responsabilité est faible. Enfin, le pouvoir organisateur est perçu par certains comme possédant une grande, voire une entière responsabilité quant à la relocalisation alimentaire et, par d'autres, comme ne jouant qu'un faible rôle. Ainsi, sur base des réponses au questionnaire, ce sont davantage les sociétés prestataires et les pouvoirs organisateurs qui influenceraient la relocalisation des repas scolaires. En outre, des acteurs supplémentaires furent cités par certains répondants comme jouant un rôle relativement important dans la relocalisation des produits intégrés dans les préparations alimentaires. Il s'agit des parents d'élèves, de la FWB, des ASBL soutenant la durabilité des repas ou encore des agriculteurs.

Recueillir l'opinion des pouvoirs organisateurs n'a pas fait partie du présent travail ; une étude ultérieure serait donc intéressante pour comprendre leurs perspectives à ce sujet. En revanche, questionner des prestataires externes permet de comparer leurs points de vue avec ceux des représentants scolaires. Ainsi, bien que certaines sociétés aient décidé de mettre en place des politiques internes pour la conception de leurs menus (des frites une fois par semaine maximum, un repas végétarien par semaine, ...), les quatre premières sociétés de catering interrogées soulignent le rôle crucial du pouvoir adjudicateur dans l'écriture du cahier des charges. Selon elles, « *c'est le cahier des charges qui détermine ce que le client veut dans son assiette* ». Ces sociétés auraient pour rôle, après avoir répondu aux appels d'offre, de respecter les instructions issues de ces cahiers. Comme l'expose un des représentants, « *l'objectif c'est déjà de un de répondre aux appels d'offres et aux cahiers des charges qui sont établis par les écoles* ». Le cinquième et dernier prestataire interrogé est une intercommunale préparant des repas pour des hôpitaux mais également pour quelques écoles des alentours. Cette intercommunale « *a mis en place une nouvelle politique alimentaire durable en 2018 suite à la signature du Green Deal cantine durable* ». Cette cuisine de collectivité est donc entrée dans une transition complète de son offre alimentaire sans attendre qu'une telle demande apparaisse dans les cahiers des charges.

Pour conclure, les acteurs des établissements scolaires estiment que ce sont majoritairement les sociétés prestataires et, dans une moindre mesure, les pouvoirs organisateurs qui influencent la relocalisation de l'offre alimentaire tandis que, selon ces sociétés, ce sont surtout les pouvoirs adjudicateurs, via la rédaction des cahiers des charges, qui influencent cette décision. Notons que, selon le rapport de la Direction de Recherche (2020), le cahier des charges est le plus souvent écrit par le pouvoir organisateur et, parfois seulement, par la direction et l'économat des établissements.

Section 3. Proportion de légumes locaux dans les repas scolaires wallons

La troisième sous-question est la suivante :

Quelle quantité de légumes locaux est actuellement intégrée dans les repas scolaires en Wallonie ?

Aucune estimation chiffrée quant aux volumes de légumes locaux utilisés par les cantines scolaires n'a pu être effectuée sur base des entretiens et de l'enquête en ligne. En effet, les intervenants travaillant dans les établissements scolaires ne connaissent pas toujours l'origine des matières premières alimentaires. Pour en identifier les causes, la question « Etes-vous attentif-ve à l'origine des légumes que vous achetez, quelle qu'elle soit ? » fut posée via l'enquête en ligne. Sur les huit personnes ayant répondu à cette question, trois ont sélectionné les réponses : « J'aimerais bien mais je n'ai pas toujours accès à l'information » et/ou « J'aimerais bien mais je n'ai pas toujours le temps, cela demande une démarche supplémentaire ». En outre, plus de 50% de légumes utilisés par les cantines et cuisines centrales sont de 3^e gammes (Bauduin, 2021). Or, indiquer l'origine des légumes surgelés n'est pas une mention obligatoire pour les fournisseurs (Ernst, com.pers.). Comme l'expliquent les représentants de la plateforme de distribution et de la société de transformation interrogés, même si les clients souhaitent connaître la provenance des légumes en amont de leur acte d'achat, cette information n'est pas facilement accessible. La provenance des légumes dans de telles structures étant fonction de la saisonnalité, des rendements de production et d'autres facteurs extérieurs, un tel service exigerait, semble-t-il, une logistique supplémentaire et chronophage.

En tenant compte des recommandations nutritionnelles et du nombre de repas chauds servis en Wallonie, Antier *et al.* (2018) estiment qu'en moyenne 13 601 tonnes de légumes par an devraient être utilisées par les collectivités wallonnes. Selon Amrom *et al.* (2022) qui ont rassemblé les données issues de quatre études indépendantes, la demande annuelle de légumes par l'ensemble des collectivités wallonnes varierait entre 5621 tonnes et 36 024 tonnes en fonction des considérations et hypothèses prises par les différentes études. En revanche, une enquête réalisée par la cellule Manger Demain auprès des cantines et cuisines de collectivité signataires du *Green Deal* Cantines Durables, estime que seulement 1322 tonnes de légumes sont demandées, chaque année, par les collectivités wallonnes (Bauduin, 2021). En sachant que 25,5% des repas de collectivité sont attribués au secteur scolaire (Antier *et al.*, 2018), la demande varierait de 337,11 tonnes à 9186 tonnes¹⁷. La variabilité de ces nombres confirme la complexité de l'estimation.

¹⁷ 25,5% de 1322 tonnes et de 36 024 tonnes.

Les entretiens ont cependant pu mettre en évidence que plusieurs démarches de transition alimentaire vers un système plus durable et/ou relocalisé peuvent actuellement être observées en Wallonie. Trois exemples soutiennent cette constatation : (i) une des sociétés interrogées, qui élabore 9600 repas scolaires par jour en Région wallonne, utilise près de 62% de légumes bio et/ou wallons ; (ii) 2000 repas par jour sont confectionnés par des traiteurs situés à proximité des établissements scolaires et travaillant majoritairement avec des producteurs locaux ; (iii) une cuisine livrant 3000 repas par jour dans des écoles a également pour objectif de retravailler prochainement son approvisionnement en légumes afin de le rendre plus durable et de le relocaliser au possible. Le nombre de cantines signataires du *Green Deal* Cantines Durables confirme cette tendance : tout secteur confondu, 320 cantines de collectivités sont actuellement signataires du *Green Deal*, représentant 50 000 repas par jour (Conférence Manger Demain, 2023). Cependant, certains prestataires n'ont pas pour objectif, de leur propre initiative, de relocaliser leur approvisionnement. C'est le cas notamment d'une société fournissant 18 000 repas scolaires par jour sur l'ensemble du territoire national. Selon son représentant, « *le local je pense que c'est intéressant. Je pense que c'est plus adapté dans des petites structures, clairement* ».

Concernant la production, près de 292,5 kilotonnes de légumes ont été cultivés en Région wallonne en 2022 (tableau 4). Ce nombre est estimé à partir des calculs et rendements de cultures issus du rapport de Amrom *et al.* (2022), en actualisant les données de superficies avec les chiffres de 2022 (Statbel, 2022a). Par ailleurs, selon un rapport du Collège des Producteurs (CdP) et de la Fédération Wallonne Horticole (FWH), le taux d'auto approvisionnement wallon en produits horticoles est équivalent à 17% (CdP *and* FWH, 2018). Ainsi, seuls 17% des légumes consommés en Wallonie sont produits par des producteurs wallons (Apaq-W, n.d.). En se basant sur l'estimation de la cellule Manger Demain (1322 tonnes), l'approximation voudrait que seules 225 tonnes de légumes par an soient consommées par les collectivités wallonnes, à savoir seulement 0,08% des légumes produits en Wallonie. Au vu de ces résultats, sans tenir compte des autres secteurs alimentaires ni de l'exportation, l'offre actuelle semble amplement suffisante pour répondre aussi bien à la demande actuelle de légumes locaux qu'à la demande totale en légumes par les collectivités. Cependant, ces chiffres n'illustrent pas la variabilité de la production légumière wallonne. Comme l'explique le représentant d'une plateforme de distribution de produits locaux, la production actuelle maraîchère n'est pas suffisamment adaptée pour répondre à la demande de l'ensemble des cuisines de collectivité. Le cas des brocolis illustre parfaitement ce constat : selon la cellule Manger Demain, 88 tonnes de brocolis par an seraient demandées par les cantines et cuisines centrales (Bauduin, 2021) mais seules 18 tonnes auraient été produites en Wallonie en 2022 (tableau 4).

En conclusion, la variabilité des estimations relatives aux volumes de légumes demandés par le secteur scolaire ne permet pas d'évaluer précisément la proportion de légumes locaux

actuellement utilisés dans ces repas. Seule une tendance de relocalisation de la part de certains acteurs peut être observée. Enfin, la diversité actuelle de la production légumière ne répond pas à la demande des cuisines de collectivité.

Tableau 7. Estimation des volumes de production de légumes en Wallonie en 2022. Source : Propre élaboration sur base du tableau de Amrom et al. (2022) et des données de superficies de Statbel (2022a).

Légumes	Superficies [ha]	Rendements [t/ha]	Production totale [t]
Petits pois	8 286	8	66 291
Haricots verts	2 434	12	29 206
Autres légumes	1 475	30	44 243
Oignons	1 248	60	74 868
Carottes	740	70	51 827
Racines witloof	738	18	13 286
Epinards	176	22	3 869
Choux de Bruxelles	115	22	2 528
Asperges	99	7	690
Choux-fleurs	47	20	946
Poireaux	28	34	967
Céleris raves	26	55	1 456
Céleris verts	26	55	1 435
Courgettes	14	20	271
Choux blancs	11	20	224
Céleris blancs	6	55	326
Brocolis	2	10	18
Choux rouges	1	20	17
Echalottes	1	20	16
Laitues pommées	0	30	3
Choux de Savoie	0	20	0
Chicorées frisées et scaroles	0	20	0
Salades alternatives	0	30	0
TOTAL	15 473	/	292 486

Section 4. Analyse des freins à l'achat de légumes locaux pour les cantines scolaires wallonnes

La quatrième sous-question est centrale et fondamentale pour répondre à la question principale de recherche. En effet, pour étudier les facteurs qui influencent l'achat de légumes locaux par les cantines scolaires, il est primordial d'étudier les freins qui retardent et limitent cette relocalisation. C'est pourquoi la quatrième sous-question de ce travail est la suivante :

Quels sont les freins associés à l'achat et à l'utilisation de légumes locaux dans les repas scolaires ?

4.1 Les résultats

L'ensemble des freins identifiés grâce aux entretiens et à l'enquête en ligne ont été regroupés en cinq catégories, à savoir : les contraintes (a) budgétaires, (b) d'approvisionnement, (c) humaines, (d) politiques et (e) pour l'agriculteur. Afin de mettre en évidence les obstacles les plus débattus, le nombre de répétitions de chacune des contraintes fut rapporté sur le nombre total d'intervenants. Le pourcentage d'apparition calculé permet d'illustrer la redondance des freins identifiés par l'ensemble des acteurs interrogés (fig. 7).

« Selon vous, quelles sont les contraintes associées à l'approvisionnement des écoles en légumes locaux ? » est la question qui fut posée via l'enquête en ligne. Les propositions de réponses furent construites sur base des entretiens menés avec les premiers représentants d'établissements scolaires. Au total, seize personnes, qui pouvaient sélectionner autant de réponses que désirées, ont partagé leur opinion sur la question. L'ensemble des douze propositions de réponses ont été sélectionnées au minimum une fois, illustrant la multiplicité de facteurs qui complexifient l'achat de légumes locaux par les cuisines scolaires. Afin de pouvoir analyser plus en détail les contraintes identifiées par les répondants, un espace de texte libre a été mis à leur disposition.

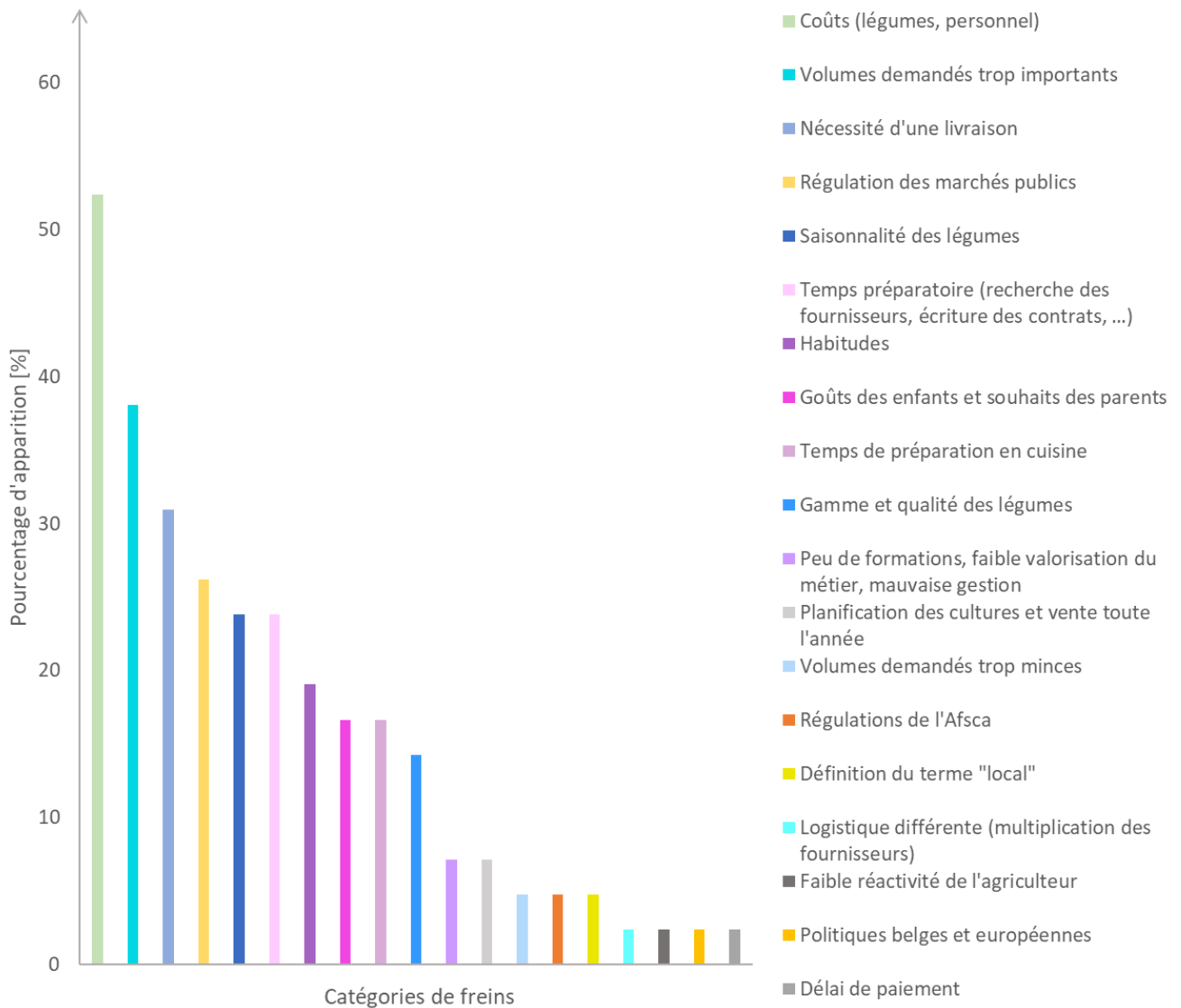


Figure 15. Pourcentages d'apparition des freins associés à l'approvisionnement des cantines scolaires en légumes locaux, identifiés grâce aux entretiens et à l'enquête en ligne. N= 42 (26 entretiens et 16 résultats à l'enquête en ligne).

A. Contraintes budgétaires

La première contrainte, à savoir les coûts supplémentaires engendrés par les démarches de relocalisation alimentaire, fut relevée par 52% des intervenants. Ces coûts incluent notamment le **prix d'achat** des matières premières, supposé comme plus élevé. Cependant, selon la coordinatrice d'une structure proposant des accompagnements aux cuisines de collectivité, les coûts supplémentaires ne sont pas nécessairement liés à l'origine des légumes mais bien à la **gestion de la cantine**. Elle explique que « *la question du coût, c'est pas juste d'associer ça au coût des matières premières (...). C'est nécessaire de l'associer à la mauvaise gestion dans les cantines scolaires. La mauvaise ou l'absence de gestion* ». La responsable d'une petite cantine proposant une cinquantaine de couverts souligna également, lors de la conférence de la cellule Manger Demain du 31 juillet 2023, que le prix des légumes frais et locaux n'est pas toujours plus élevé que celui des légumes importés. Le responsable d'une plateforme de distribution de légumes locaux estime d'ailleurs qu'en achetant des légumes locaux en circuit-court, la diminution du nombre d'intermédiaires permet de diminuer le prix d'achat.

Au coût additionnel lié à l'achat des produits alimentaires, s'ajoutent les coûts relatifs à **l'espace, au matériel et au personnel** nécessaires au traitement des légumes de première gamme. Comme l'explique la représentante d'une des cuisines centrales, « *les années 90 (...) c'était l'air du surgelé, (...) c'est la génération « pouf dans l'assiette ». Et après maintenant on nous dit, faut remettre du local, faut remettre du frais. Mais on n'a pas l'espace, on n'a pas le matos et on n'a pas la main-d'œuvre. (...) tout ça, ça a un impact budgétaire* ».

B. Contraintes d'approvisionnement

La deuxième contrainte, identifiée par 38% de intervenants, a trait aux volumes. Comme le soulignent deux chefs de cuisine, les quantités demandées sont importantes et l'offre locale n'est pas toujours suffisante et régulière. Cette perspective est soutenue par une majorité des sociétés de catering dont certaines livrent entre 18 000 et 35 000 repas par jour et ont besoin de volumes conséquents pour prester leur service. Par ailleurs, 31% des intervenants insistent sur la nécessité d'une **livraison** : acheter directement leurs légumes aux producteurs ne leur assure pas un service de livraison, pourtant essentiel. Un troisième obstacle à la relocalisation concerne la **saisonnalité des légumes**. Comme le mentionne un intervenant : « *c'est difficile parce qu'avec des cantines scolaires, il n'y a rien en été. Et quand on a plein de légumes, évidemment, y a les périodes de vacances* ». De plus, les cuisiniers de collectivités travaillent avec des légumes de **gammes** précises. Ainsi, la demande en termes de gammes et de variétés ne correspond pas toujours à l'offre des producteurs. Une dernière contrainte d'approvisionnement concerne les **démarches logistiques et administratives**. De fait, les cuisines centrales passent majoritairement par un seul fournisseur ; passer par des producteurs locaux implique une multiplication des contrats, ce qui complique l'organisation interne.

C. Contraintes humaines

Associées à un **manque de valorisation du métier** de cuisinier de collectivité, les **habitudes et routines** de ces professionnels peuvent ralentir les processus de changement tout comme, plus globalement, les habitudes alimentaires de la population. Or, travailler uniquement avec des légumes locaux et de saison nécessite un véritable travail de sensibilisation et d'imagination culinaire. Comme l'explique la responsable d'une cuisine de catering, « *essaye de faire des menus entre février et juin, avec un maximum de saison. C'est impossible. (...). Il faut que les enfants mangent, parce que si les enfants ne mangent pas, ça n'a pas de sens* ».

Une autre contrainte majoritaire, identifiée par 24% des intervenants, correspond au **temps préliminaire et préparatoire** à la relocalisation alimentaire, à savoir au temps associé à la recherche de nouveaux producteurs, à la prospection des offres de la région et au développement d'une nouvelle offre alimentaire plus durable. Un responsable de l'économat souligne en effet que « *le facteur principal c'est le temps (...) et malheureusement tant que ça tourne comme ça, la cuisine fonctionne, ils ont à manger tous les jours et c'est pas vraiment une urgence de chercher du local* ».

Deux structures, à l'ancrage provincial, identifient la **polysémie du commerce local** comme un frein majeur au développement de relations commerciales entre les écoles et les producteurs d'une même région. Une incertitude quant à la pertinence d'une consommation exclusivement locale, dont les modes de production ne sont pas toujours certifiés durables, ainsi qu'une certaine méconnaissance des raisons justifiant la relocalisation alimentaire ont également été mises en évidences par quelques intervenants. Un répondant au questionnaire en ligne fit notamment remarquer que, « *pour que les enfants mangent plus de légumes, est-on obligé d'acheter local ? Non* ».

Enfin une dernière remarque évoque le besoin de cohérence et de **concordance entre l'apprentissage scolaire et familial** : « *si l'école est dans une démarche de consommation locale et diversifiée, ce n'est pas toujours le cas des familles* ».

D. Contraintes politiques

Aussi bien les représentants d'établissements scolaires que de cuisines centrales ou d'associations ont identifié la **régulation des marchés publics** comme un frein à la relocalisation, en raison des principes de mise en concurrence et de non-discrimination. Un représentant souligne également que la fréquence et la temporalité des soumissions retreint le développement de relations commerciales durables avec les producteurs. En effet, les marchés sont souvent annuels et la réception des offres ne concorde pas toujours avec la période de planification des cultures.

Par ailleurs, une problématique associée aux régulations de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA) fut discutée au cours de deux entretiens. Comme l'explique le directeur d'une école fondamentale, certaines démarches seraient obligatoires pour pouvoir intégrer les légumes du potager dans les repas scolaires : « *d'après l'AFSCA, non, on ne peut pas. On peut prendre les légumes, on peut les utiliser en classe pour faire une soupe ou autre. Mais comme il n'y a pas de traçabilité, l'AFSCA a dit à ma cuisinière qu'il fallait faire une analyse du sol pour être certain qu'il n'y avait pas de mauvais produits dedans pour pouvoir les utiliser en cuisine. Je ne vais pas me lancer là-dedans* ».

Enfin, force est de constater qu'actuellement, le nombre d'enfants se restaurant à la cantine scolaire est restreint et le temps de midi est considéré comme un moment parascolaire, financé par les pouvoirs organisateurs. Ces **choix socio-politiques** sont considérés, par l'un des intervenants, comme un frein à la mise en place d'un soutien général des cantines scolaires.

E. Contraintes pour l'agriculteur

Le **manque de réactivité** de la part des producteurs est également considéré comme un frein à la relocalisation alimentaire. Comme l'explique un intervenant, « *ce qu'il y a aussi avec les producteurs locaux, c'est qu'ils n'ont pas la réactivité par rapport à des grossistes ou des fournisseurs ou si à la dernière minute, la cantine a besoin de produits* ». Une chef de cuisine estime également que « *le problème pour eux [les agriculteurs] serait le fait de ne pas être payés tout de suite* », plusieurs mois pouvant séparer la livraison des produits du **paiement des agriculteurs**.

4.2. Résumé et discussion

Plusieurs contraintes identifiées lors de la présente étude avaient déjà été relevées par la littérature scientifique. C'est le cas notamment de l'investissement budgétaire, des volumes importants, de la saisonnalité et de la gamme des légumes ainsi que du temps et de la logistique supplémentaires aux démarches préalables à la modification du mode d'approvisionnement. Plus précisément, l'étude de Smith *et al.* (2013), basée sur un questionnaire envoyé à des employés de services alimentaires scolaires du sud de l'Illinois (Etats-Unis d'Amérique), identifie 17 obstacles à l'achat de nourriture locale. La plupart de ces freins ont également été identifiés à travers le présent travail (le prix, la saisonnalité, l'offre en quantité suffisante, la livraison, ...). Ainsi, malgré des zones d'étude différentes, nombre des contraintes relevées sont similaires.

Cependant, à la différence des résultats de cette étude, mis à part un article traitant du sujet en Finlande (Tikkanen, 2014), aucun article scientifique ne discuta de la problématique des marchés publics. Cette divergence peut s'expliquer par la zone géographique des articles sélectionnés dans la revue de littérature, majoritairement concentrée sur les Etats-Unis d'Amérique, leurs auteurs étant essentiellement des scientifiques américains. Or, la

régulation des marchés publics relative aux écoles wallonnes est issue d'une directive européenne et non internationale. La régulation des marchés publics américains diffère en ce que chaque Etat a la liberté d'accorder (ou non) aux pouvoirs publics la possibilité d'avantager les soumissionnaires sur base de leurs positions géographiques ou encore de l'origine des produits ou des services proposés (NASPO, 2023). Selon l'association nationale des responsables des marchés publics des Etats-Unis d'Amérique (NASPO¹⁸), seuls deux Etats (l'Arizona et le Vermont) n'ont pas mis en place de telles dérogations (NASPO, n.d.). La divergence entre les principes de non-discrimination et de mise en concurrence des marchés publics européens et les préférences nationales ou locales de la majorité des Etats des Etats-Unis d'Amérique explique l'absence de réelle prise en compte de la contrainte des marchés publics dans la littérature scientifique.

Le projet *COCOREADO*, pour *CO*nnecting *CO*nsumers and *pro*ducers to *RE*balance *farmers' position through AmbassaDO*rs, est un projet européen dont le but est de reconnecter les consommateurs et les producteurs ainsi que d'améliorer la position du producteur dans le système alimentaire (Prag *et al.*, 2020). En discutant avec des acteurs de terrains européens, il a également été relevé, en cours de réalisation de ce projet, des freins à la relocalisation alimentaire dans le secteur alimentaire des collectivités. Malgré une catégorisation différente, certains freins identifiés sont identiques à ceux du présent travail (les marchés publics, les charges administratives, le temps, le manque de légumeries). Un obstacle discuté dans le rapport de Prag *et al.* (2020) concerne les exigences des cuisines de collectivité en termes de critères de livraison et d'approvisionnement. « Les autorités publiques ne sont pas flexibles et payent tard » est une des citations reprises dans le rapport, issue d'un entretien avec un acteur de terrain belge. Ce constat confirme la problématique liée au délai de paiement mais illustre également une perspective conflictuelle entre les producteurs et les entités publiques. De fait, un frein identifié à travers le présent travail concerne le manque de flexibilité des producteurs, qui ne sont pas toujours en mesure de répondre à la demande des collectivités. Un besoin d'adaptation et de coordination semble donc nécessaire pour faire correspondre ces deux acteurs du système alimentaire.

Le goût des enfants ou encore la force des habitudes sont des freins n'ayant pas été identifiés par l'étude de Smith *et al.* (2013) ou le rapport de Prag *et al.* (2020). Cependant, ces résultats rejoignent ceux du rapport de Humblet (2019) qui étudia le potentiel de la relocalisation alimentaire des cantines scolaires de la commune de Virton. De fait, il souligna l'importance d'une éducation au goût auprès des enfants et mis en évidence le fait que les règles sanitaires de l'AFSCA pouvaient limiter les changements d'habitude en favorisant la standardisation de l'approvisionnement.

¹⁸ National Association of State Procurement Officials (NASPO)

Enfin, les démarches obligatoires imposées par l'AFSCA limitent l'utilisation directe des légumes du potager scolaire dans les repas de la cantine. Afin de clarifier ces démarches, l'AFSCA fut contactée et, selon la chargée de communication de cette agence, la cantine scolaire peut utiliser des légumes du potager pour la confection des repas scolaires mais les informations concernant la culture – les semences, les produits épandus, les dates d'épandage et de récolte - doivent être enregistrées. Au vu de cette réponse, aucune analyse de sol ne semble donc nécessaire.

Section 5. Analyse des leviers à l'achat de légumes locaux pour les cantines scolaires wallonnes

Pour contraster facteurs limitant la relocalisation alimentaire, il importe de se pencher sur les leviers facilitant la modification de l'approvisionnement en légumes des cantines scolaires, en répondant à la question :

Quels leviers pourraient contrebalancer les freins identifiés ?

5.1 Les résultats

Dix-huit leviers ont pu être identifiés grâce aux entretiens et à l'enquête en ligne. Ceux-ci, à l'instar de la section miroir traitant des contraintes, ont été classés en cinq catégories, à savoir : les leviers (a) budgétaires, (b) d'approvisionnement, (c) humains, (d) politiques et (e) pour l'agriculteur. Le pourcentage d'apparition fut calculé à partir de la somme des répétitions divisées par le nombre d'intervenants (fig. 8). La question « Parmi les catégories ci-dessous, quelles sont celles qui, mises en place, pourraient vous inciter à proposer davantage de légumes ayant une origine locale ? » fut posée via l'enquête en ligne. Les propositions de réponses ont été choisies sur base des informations obtenues lors des entretiens.

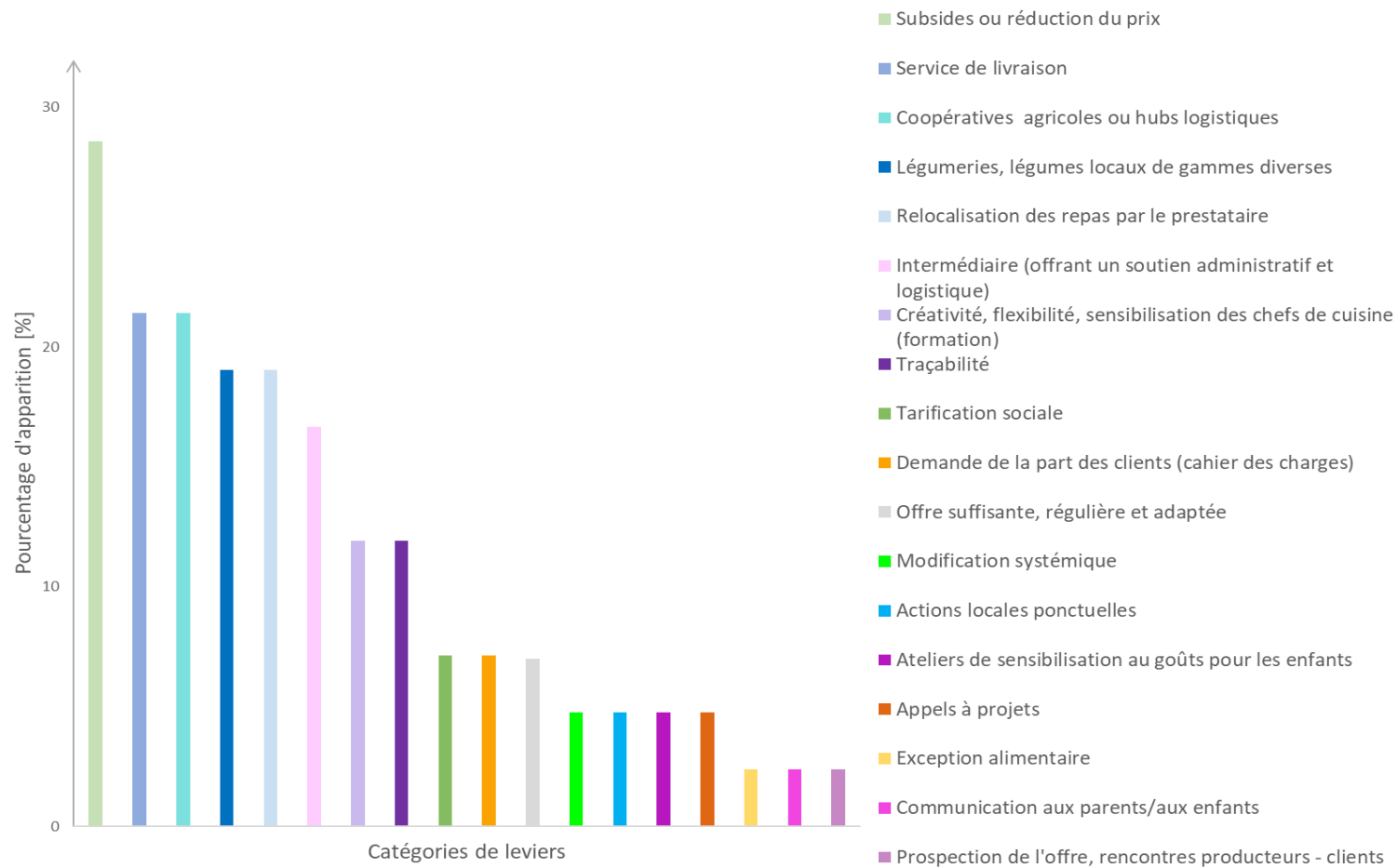


Figure 18. Pourcentages d'apparition des leviers associés à l'approvisionnement des cantines scolaires en légumes locaux, identifiés grâce aux entretiens et à l'enquête en ligne. N= 42 (26 entretiens et 16 résultats à l'enquête en ligne).

A. Leviers budgétaires

Accorder des subsides ou réduire le prix des matières premières constitue un levier majoritaire, identifié par 29% des intervenants. La mise en place d'un soutien financier pérenne et/ou d'une **tarification sociale** sont des options relevées par certaines sociétés de catering pour augmenter le budget global associé à la conception des repas tout en assurant une offre alimentaire pour tous. Un des responsables explique notamment que « *si vous voulez vraiment augmenter les circuits courts, il faudrait faire un autre système pour que nous [les sociétés de catering], on puisse le faire directement* ». Selon un directeur d'une société mettant en relation des traiteurs avec des cantines scolaires, les soutiens financiers sont indispensables à la transition : « *Ils [la cellule Manger Demain] viennent de lancer un coup de pouce, c'est le coup de pouce 'du local dans l'assiette', et en fait, ils donnent un subside pour chaque euro dépensé dans l'achat de matières locales. Parce que tu vois nous le gros challenge c'est que c'est super d'avoir des valeurs et des visions comme ce dont on parle, mais il faut que nos plats restent à un prix scolaire* ».

Le représentant d'une cuisine centrale estime qu'une **modification systémique de la cantine**, en réallouant les budgets de manière raisonnée, lui permet d'augmenter les coûts liés à l'achat des produits locaux tout en maintenant un prix de service adapté au secteur scolaire. Il explique : « *Il y a le mythe du prix et il y a le mythe des quantités et de l'offre. Donc on entend souvent « oui mais c'est plus cher, oui mais il n'y a pas assez, il n'y a pas assez de producteurs, il n'y a pas assez d'offre ». Tout ça c'est faux. (...), quand on met en place une nouvelle politique alimentaire, il faut systématiquement mettre en place une politique qui est systémique* ».

B. Leviers d'approvisionnement

Le second levier identifié, avec une fréquence d'apparition de 21%, concerne l'assurance d'un **service de livraison**. En effet, que la cuisine soit gérée de manière autonome ou concédée, de nombreux représentants d'établissements scolaires ou de sociétés de catering estiment ce service indispensable. Comme l'explique un gestionnaire des finances, « *ils [maraichers] ne proposent pas le service de livraison et nous on a vraiment besoin de ça* ». En outre, toutes les cuisines centrales et structures d'accompagnements des cantines interrogées sont en faveur de la mise en place, du développement et de la multiplication de **coopératives agricoles** ou de **hubs logistiques**. Selon elles, les coopératives de producteurs, en rassemblant les offres et en assurant un service de livraison, est une des solutions primordiales pour faciliter l'accès aux produits locaux. Les hubs logistiques permettraient également d'augmenter cette accessibilité. Afin de faire correspondre l'offre à la demande, trois sociétés ont aussi soulevé l'importance du développement de **légumeries wallonnes** ou d'espaces adéquats, avec du matériel adapté, dans les cuisines de collectivité.

Par ailleurs, grâce à l'enquête en ligne, un levier supplémentaire fut identifié : **l'offre, par la société prestataire, de repas à base de légumes locaux**. En effet, à l'échelle de cette enquête, trois-quarts des personnes faisant appel à une société prestataire ont identifié ce levier. Enfin, une proposition exposée par les sociétés internationales de catering consiste en la mise en place d'**actions locales ponctuelles**. Il s'agirait de proposer des produits « ultra-locaux » au consommateur, de façon exceptionnelle.

C. Leviers humains

Une **sensibilisation** et une **communication** auprès des consommateurs et des cuisiniers de collectivité sont perçues comme des leviers à la relocalisation. Comme le constate un responsable d'économat, l'attention particulière de la gestionnaire de la cantine de son établissement à la durabilité de ses repas et à la relocalisation de son approvisionnement constitue une motivation pour améliorer leur offre alimentaire. La **créativité, la flexibilité et la sensibilisation du responsable de cuisine** vont de pair avec une certaine valorisation du métier de cuisinier de collectivité. Une **éducation au goût** auprès des enfants semble également constituer un levier.

Deux intervenants ont par ailleurs souligné l'importance d'un **intermédiaire** pour faciliter les processus de relocalisation. Une des cuisines scolaires interrogées bénéficie notamment d'un projet régional de soutien à la durabilité. Ce dernier est perçu comme une aide efficace et nécessaire pour la transition de sa cantine. Un accompagnement complet tout au long du processus de changement est perçu comme indispensable, « *une école toute seule, ne sera pas en capacité de faire sa transition donc nous le faisons pour elle* ».

La connaissance et l'étude générale des offres régionales, préalablement à l'écriture du cahier des charges, sont considérées comme essentielles. Par exemple, afin de **faire correspondre la demande à la production**, le représentant d'une cuisine centrale interrogée prospecte les offres de sa région avant d'écrire son appel d'offres. Selon lui, « *il faut une connaissance spécifique du terrain pour savoir en fait quelles sont les caractéristiques de nos producteurs et comment je peux les objectiver dans un marché public* ».

Enfin, la **traçabilité des produits** n'était pas considérée lors des entretiens comme un levier mais davantage comme un constat : « il est compliqué pour les sociétés de communiquer une information, préalable à l'acte d'achat, sur la provenance des produits ». Cependant, grâce au questionnaire en ligne, ce constat se transforme en un levier d'action : « plusieurs écoles favoriseraient l'achat de produits locaux si elles pouvaient connaître plus facilement l'origine des produits ». De fait, sur les seize personnes ayant répondu à la question en ligne, cinq personnes ont sélectionné la réponse « connaître plus facilement l'origine des légumes ».

D. Leviers politiques

Les **appels à projets** peuvent également soutenir la relocalisation alimentaire. En effet, le directeur d'une école fondamentale a inscrit son établissement à un appel à projet européen. Grâce à ce dernier, elle reçoit gratuitement, deux fois par semaine, des produits locaux. Un chef de cuisine estime également qu'« *une aide souhaitée serait (...) d'aider l'école, de lui offrir des choses qu'elle peut replanter et cultiver* ».

Par ailleurs, trois sociétés de catering soulèvent le fait que les **marchés publics** sont des incitants à la révision de leur offre alimentaire. En effet, l'un d'entre eux explique que « *si nous, on nous pousse pas un petit peu par des appels d'offres en disant, nous on a besoin de bio, on a besoin de locaux, bah nous on dort sur nos lauriers vous voyez* ». A contrario, un acteur interrogé est partisan de **l'exception alimentaire**¹⁹. Selon lui, cela faciliterait les contraintes liées à la régulation actuelle des marchés publics.

E. Pour l'agriculteur

Enfin, le dernier levier identifié est relatif à **l'augmentation et la régularisation de l'offre alimentaire**. Un chef de cuisine souligne notamment qu'il serait intéressant de favoriser l'agriculture locale. Un intervenant met également en évidence le fait que l'offre maraîchère wallonne ne permet pas toujours de répondre à la demande en légumes des cantines de collectivité. Selon un directeur d'une école fondamentale, les agriculteurs devraient venir proposer leur offre directement à l'établissement.

5.2. Résumé et discussion

Exceptés les freins liés aux multiples interprétations du terme « local » et aux délais séparant la livraison du paiement des producteurs, tous les freins mentionnés dans la section précédente peuvent être mis en correspondance avec des leviers. La contrainte de paiement est une barrière estimée pour les producteurs mais ne concerne pas directement les cantines scolaires, ce qui pourrait expliquer l'absence de levier s'y rapportant.

Les politiques de financement, bien que jugées comme non suffisantes, sont perçues dans la littérature scientifique comme essentielles pour favoriser la relocalisation alimentaire des cuisines de collectivité. Par exemple, Galloway *et al.* (2021) estiment que les financements publics sont importants pour la mise en place et la pérennisation des programmes d'approvisionnements alimentaires en légumes locaux. Cette nécessité de soutien financier a également été identifiée dans le présent travail. Les sociétés de catering ont aussi souligné l'importance de mettre en place un subside qui leur soit directement destiné. En effet,

¹⁹ L'exception alimentaire a pour objectif d'« offrir à l'alimentation et à l'agriculture un régime spécifique au sein des règles de commerce international, de libre concurrence et plus spécifiquement celles des marchés publics. » (Bauduin, 2022)

aujourd'hui, bien qu'un soutien financier wallon à destination des cantines²⁰ existe, aucune aide n'est directement versée aux cuisines centrales. Or, comme l'illustrent les résultats, nombreuses sont les écoles qui font appel à des sociétés prestataires pour assurer leur service alimentaire et plusieurs acteurs de l'enseignement estiment qu'une société prestataire proposant des plats à base de produits locaux constitue un levier à la relocalisation alimentaire. Selon Humblet (2019), les solutions budgétaires facilitant la relocalisation alimentaire des cantines de la commune de Virton se concentrent davantage sur une révision de l'ensemble des coûts inhérents à la gestion de la cuisine plutôt que sur la nécessité d'un soutien financier. Réduire la part des protéines animales, limiter le gaspillage ou encore les boissons sucrées, les desserts et les collations font partie des solutions. Ce travail de modification systémique de la cantine pour réallouer autrement l'ensemble du budget fut également relevé lors de la présente étude.

La nécessité de faire coordonner l'offre à la demande, que ce soit via la mise en place de légumeries, de services de livraison fonctionnels, de coopératives agricoles ou de hubs logistiques, fut également mise en évidence par ce travail. Cependant, selon Wen et Connolly (2021), les hubs logistiques ne semblent pas influencer positivement la probabilité qu'une école mette en place le programme *Farm-To-School (FTS)* américain. De fait, ces hubs alimentaires amélioreraient l'accessibilité de petites fermes aux canaux institutionnels de vente mais n'initieraient pas les écoles à participer à un travail de relocalisation alimentaire.

²⁰ Le soutien à destination des cantines est le coup de pouce « du local dans l'assiette ». Il finance 50% des dépenses en produits locaux et 70% des dépenses en produits locaux et biologique des cantines signataires du *Green Deal* Cantines Durables (Manger Demain, n.d.(B))

Partie 6. Recommandations et pistes de recherches futures

Section 1. Recommandations pour divers acteurs

1.1 Conseils pour les politiques

Plusieurs structures et politiques actuelles encouragent la relocalisation alimentaire des cuisines de collectivité en Wallonie ou y contribueront prochainement. C'est le cas des mesures mises en place via la stratégie Manger Demain (Coup de pouce « du local dans l'assiette », *Green Deal Cantines Durables*, ...) ou encore du développement des trois hubs logistiques alimentaires wallons (2024). Au vu des résultats de cette enquête, quelques initiatives supplémentaires peuvent être suggérées :

- Fournir des subsides pérennes aussi bien aux cantines scolaires qu'aux cuisines centrales pour la relocalisation de leur approvisionnement. Un subside similaire au coup de pouce « du local dans l'assiette » octroyé aux cantines pourrait être envisageable pour les cuisines centrales.
- Favoriser la diversification de la production maraîchère wallonne pour davantage faire correspondre l'offre à la demande. Certaines initiatives, notamment au travers la Politique Agricole Commune (PAC), favorisent le soutien à l'agriculture certifiée biologique²¹. Cependant, sauf omission, aucune mesure de soutien envers une production maraîchère spécifique n'existe à ce jour. Un soutien financier envers les cultures de légumes principalement consommés par les cuisines de collectivité pourrait être envisagé.
- Optimiser les coopératives agricoles pour assurer une production et un service de distribution qui répond aux exigences des cantines scolaires. Une quarantaine d'acteurs de la collecte et de la distribution de légumes sont actuellement répartis sur la Région wallonne (Amrom *et al.*, 2022). Cependant, certains mentionnent le besoin de renforcer la logistique de leur approvisionnement pour assurer la livraison, en temps voulu, d'une offre conséquente répondant aux exigences des cuisines de collectivité.
- Sensibiliser davantage les personnes travaillant dans les établissements scolaires aux raisons soutenant la relocalisation alimentaire. De nombreuses raisons peuvent en effet justifier cette relocalisation telles que le soutien de l'économie locale (Motta *and*

²¹ 4000 euros par hectare sont versés aux agriculteurs déclarant aux plus trois hectares de maraîchage en tant que « maraîchage diversifié en bio » ; le maraîchage sur de grandes surfaces bénéficie d'une aide par tranche de superficie (1250 euros de zéro à trois hectares, 800 euros de trois à quatorze hectares, 420 euros pour les hectares supplémentaires) (PAC 2023 – 2027) (SPW, 2023).

Sharma, 2016), la cohésion communautaire (Tregear *et al.*, 2022) ou encore la qualité alimentaire (Motta *and* Sharma, 2016). Selon certains intervenants, acheter des légumes locaux en circuits courts est également plus économe que de passer par des Chaînes d'Approvisionnement Conventionnel (CAC).

- Faciliter les démarches logistiques et administratives pour les directeurs, les gestionnaires financiers, les gestionnaires des cantines et les pouvoirs organisateurs pour l'obtention des subsides et la modification de leur offre alimentaire.
- Assurer une transparence et communication des démarches obligatoires de l'AFSCA pour faciliter l'intégration des légumes du potager scolaire dans les repas de la cantine.
- Communiquer de manière importante auprès des établissements scolaires sur l'existence des hubs logistiques une fois ceux-ci mis en place afin que ces structures puissent augmenter le nombre d'établissements travaillant la relocalisation de leur approvisionnement. A défaut, un résultat similaire à celui relevé par l'étude de Wen et Connolly (2021) – les hubs logistiques n'augmentent pas le nombre d'institutions scolaires relocalisant leur alimentation – est probable.

En Wallonie, les objectifs de relocalisation alimentaire se font surtout à l'échelle de la Région wallonne, comme l'illustre l'objectif à visée 2030 du *Green Deal* Cantines Durables : « 50% du volume des repas des cantines wallonnes devront être issus de produits wallons ». Or, comme exposé à travers cette étude, les représentants scolaires définissent majoritairement un légume local comme un légume cultivé dans la région de leur établissement. Ainsi, promouvoir une relocalisation à l'échelle de la Wallonie n'équivaut pas au soutien d'une production dite « locale » pour tous les acteurs. En outre, comme précisé dans ce travail, certains acteurs du système d'approvisionnement en légumes se situent en Flandre (cristallines, centrales de distribution alimentaires, ...). « Un produit wallon » peut donc aussi bien désigner un légume cultivé et transformé en Wallonie qu'un légume ayant transité par la Flandre ou d'autres régions.

1.2. Conseils pour les acteurs des établissements scolaires

Passer par des structures de soutien pour entamer la transition de leur offre alimentaire est le conseil principal donné aux acteurs des établissements scolaires (directeurs, économats, cuisiniers, ...). De nombreuses cellules d'aides et projets se développent actuellement en Wallonie et facilitent la transition alimentaire des cuisines de collectivités. C'est le cas notamment de la Cellule Manger Demain, du Collectif Cantines Durables ou encore du projet hennuyer Proxial. Ces soutiens peuvent être utiles pour l'écriture d'un cahier des charges plus durable, la mise en contact avec les producteurs environnants, la réorganisation de la gestion de la cantine, etc.

1.3. Conseils pour la société

Une éducation au goût, un travail de sensibilisation et de modification des habitudes alimentaires ou encore une valorisation de la cantine et du métier de cuisinier de collectivité ont été soulignés à travers cette étude. Aujourd'hui, seuls 33% des élèves d'écoles fondamentales et 22% des élèves d'écoles secondaires de la FWB mangent le repas complet proposé par l'établissement (Direction de la Recherche, 2020). Une inscription plus importante d'élèves à la cantine pourrait augmenter le nombre de repas scolaires et étendre à un plus large public ce travail de relocalisation alimentaire.

En parallèle à la revalorisation de la cantine scolaire, un travail de relocalisation alimentaire à domicile pourrait être favorisé. Nombreux sont les freins inhérents au secteur de la collectivité scolaire qui sont, *a priori*, non transposés à la consommation domestique. C'est le cas de la problématique des volumes, des exigences des marchés publics ou encore de l'obligation d'un espace de légumerie respectant les normes en termes de sécurité alimentaire. Faciliter la relocalisation alimentaire domestique – qui comporte peut-être toutefois d'autres freins et leviers à étudier pour une intervention efficace – pourrait donc contribuer à l'augmentation de la consommation alimentaire locale en général.

Section 2. Pistes de recherches futures

Ce travail avait pour objectif de combler les lacunes aperçues dans la littérature scientifique, à savoir : travailler sur la Région wallonne et mettre en relation divers points de vue. Ci-dessous sont reprises quelques idées d'études qui pourraient encore faire avancer la recherche dans ce domaine :

- Une recherche quantitative sur les freins et leviers pouvant affecter l'achat, par les cantines scolaires, de légumes issus du commerce local. Le caractère qualitatif de ce mémoire constitue la base pour mener l'étude quantitative, qui pourrait confirmer ou infirmer les résultats obtenus. Prendre en considération l'opinion des pouvoirs organisateurs pourrait faire partie de cette recherche, ces acteurs jouant un rôle primordial dans l'approvisionnement alimentaire notamment via l'écriture du cahier des charges. Cette étude pourrait également être comparative et examiner en parallèle les établissements offrant déjà des repas à base de produits locaux et les établissements ne faisant pas encore attention à leur offre alimentaire afin de mettre en évidence les freins et leviers effectifs par rapport à ceux uniquement présumés.
- Une étude similaire sur les freins et leviers à la relocalisation alimentaire des cuisines de collectivité dans d'autres secteurs, tels que la santé ou le pénitentiaire, pour identifier si les mesures facilitant la relocalisation sont identiques.
- Une étude quantitative précise sur la quantité et l'origine des légumes utilisés dans les cuisines de collectivité afin de limiter la variabilité des estimations actuelles.

Conclusion

« Quels facteurs influencent l'utilisation de légumes locaux dans les repas proposés dans les écoles en Wallonie ? »

Pour répondre à cette question, une recherche qualitative en mettant en relation des entretiens semi-directifs et les résultats d'une enquête en ligne fut menée. Grâce aux opinions d'acteurs travaillant dans des établissements scolaires, des cuisines centrales, des organisations, des sociétés de productions ou de distributions ou encore d'un chargé de projet communal, les facteurs influençant cette relocalisation ont pu être identifiés.

Tout d'abord, tous les acteurs ne définissent pas de la même façon le terme « local ». La majorité des personnes travaillant dans les établissements scolaires associent un légume local à un légume cultivé dans la région de leur établissement (entre 10 et 50 km de rayon). Cependant, les grandes sociétés de catering définissent un produit local comme un produit cultivé en Belgique ou au sein des pays limitrophes belges. Ainsi, par leurs différences, ces définitions influent sur l'achat de légumes « locaux ».

Divers canaux de commercialisation soutiennent l'approvisionnement en légumes locaux par les cuisines de collectivités. La cantine peut être en lien direct avec les producteurs ou coopératives de producteurs ou passer par des intermédiaires comme des plateformes de distribution. Pour vendre des légumes de gammes diverses, les producteurs peuvent louer des hall relais agricoles ou conclure directement un contrat avec une entreprise de transformation. Selon les répondants des établissements scolaires dont la cantine est en gestion concédée, les acteurs influençant majoritairement la relocalisation alimentaire des repas scolaires sont les Pouvoirs Organisateurs (PO), en écrivant le cahiers des charges, ainsi que les sociétés prestataires.

Les volumes annuels de légumes wallons utilisés pour la confection des repas scolaires ne sont pas précisément connus et varieraient entre 340 tonnes et 9000 tonnes. Ainsi, bien que certaines cuisines centrales ou cantines scolaires entament des démarches de relocalisation de leurs offres alimentaires, la proportion actuelle de légumes locaux utilisés dans les repas scolaires n'est pas officielle.

Divers freins à l'achat de légumes locaux par les cantines scolaires ont pu être identifiés par l'étude. Les coûts supplémentaires, la demande importante en termes de volume, la nécessité d'une livraison ou encore la régulation des marchés publics ont été identifiés par plus de 25% des intervenants. Ces freins influent négativement, de façon plus ou moins importante, sur la relocalisation alimentaire des cantines scolaires. Pour essayer de limiter ces derniers, nombreux leviers peuvent être actionnés. Selon les intervenants, les plus importants

concernent les subsides, l'assurance d'un service de livraison ou encore les coopératives agricoles ou hubs logistiques.

Aujourd'hui, plusieurs organisations sont déployées en Wallonie et différentes mesures sont mises en place pour faciliter la relocalisation alimentaire des cantines scolaires wallonnes. Cette étude a pu démontrer que, au regard des nombreux freins existants, ces structures et mesures sont essentielles pour faciliter la relocalisation et devraient être soutenues et favorisées sur le long terme. La majorité des cuisines de collectivités travaillent toutefois avec un seul fournisseur. Ce service leur garantit une unique logistique, synonyme d'un gain de temps et d'une livraison de légumes variés, en quantités importantes et en gammes diverses. Dès lors, pour favoriser l'achat de produits locaux par les cuisines de collectivité scolaires, deux possibilités prédominent : proposer un service de produits locaux aux bénéficiaires similaires (livraison, diversité, quantités, gammes, ...) ou accompagner les établissements scolaires dans la transition complète de leur mode d'approvisionnement et la gestion de leurs cantines. Notons également que la régulation actuelle des marchés publics ne facilite pas cette relocalisation.

Enfin, cette étude qualitative possède plusieurs limitations. Tout d'abord, l'étude se base au total sur l'opinion de 35 personnes travaillant dans les établissements scolaires, or, 1987 écoles existent aujourd'hui en Wallonie, ce qui est susceptible d'engendrer un biais quant à l'importance relative des différents freins et leviers identifiés. Par ailleurs, bien qu'interroger différents acteurs pouvant jouer un rôle dans la relocalisation alimentaire des cantines scolaires a permis de brasser de nombreux points de vue différents et d'élargir la perspective pour répondre à la question principale de recherche, cette prise de position ne permet pas de se focaliser de manière plus importante, et donc plus précise, sur l'opinion d'un seul type d'acteurs. Enfin, en combinant l'opinion de personnes travaillant aussi bien dans des établissements scolaires faisant déjà attention au caractère local de leur offre alimentaire avec celle des établissements n'y prêtant pas (encore) attention, une confusion entre les freins et leviers estimés par rapport à ceux réellement avérés est possible.

Bibliographie

- Amrom, C., Baret, P., Courtois, A.-M., Montois, R., Riera, A., 2022. Soutenir la relocalisation de l'alimentation en Wallonie : cartographie et analyse de l'offre alimentaire. Sytra. URL <https://sytra.be/fr/publication/soutenir-la-relocalisation-de-l'alimentation-en-wallonie-cartographie-et-analyse-de-loffre-alimentaire/> (consulté le 16.8.23)
- Antier, C., Petel, T., Baret, P., 2018. Etude relative aux possibilités d'évolution de l'approvisionnement des cantines vers des modes d'agriculture plus durables en Région wallonne. Sytra. URL <https://sytra.be/fr/publication/cantines-bio/> (consulté le 16.8.23)
- Apaq-W, n.d. Informations générales sur les légumes wallons | l'Apaq-W. URL <https://www.apaqw.be/fr/informations-generales-sur-les-legumes-wallons> (consulté le 19.08.23).
- API, n.d. Développement durable – API restauration. API Restauration. URL <https://www.api-restauration.com/le-groupe-api/developpement-durable/> (consulté le 16.8.23).
- Ary, D., Jacobs, L.C., Sorensen, C., 2010. *Introduction to Research in Education, Eighth edition. ed. Wadsworth Cengage Learning, USA.*
- Bauduin, L., 2021. Caractérisation de la demande des cantines en produits locaux. Manger Demain. URL <https://www.mangerdemain.be/2021/12/07/caracterisation-de-la-demande/> (consulté le 16.8.23).
- Bauduin, L., 2022. Lancement d'une pétition citoyenne en faveur d'une exception alimentaire. Manger Demain. URL <https://www.mangerdemain.be/2022/07/22/lancement-dune-petition-citoyenne-en-faveur-dune-exception-alimentaire/> (consulté le 18.8.23).
- Belgium.be, n.d.(A). Les compétences des communautés. Belgium.be informations et services officiels. URL https://www.belgium.be/fr/la_belgique/pouvoirs_publics/communautes/competences (consulté le 16.8.23b).
- Belgium.be, n.d.(B). Les compétences des régions. Belgium.be informations et services officiels. URL https://www.belgium.be/fr/la_belgique/pouvoirs_publics/regions/competences (consulté le 16.8.23a).
- Bodiguel, J., n.d. ODD 12 - La consommation et la production durables. Développement durable. URL <https://www.un.org/sustainabledevelopment/fr/sustainable-consumption-production/> (accessed 8.16.23).
- Bonanno, A., Mendis, S.S., 2021. *Too cool for farm to school? Analyzing the determinants of farm to school programming continuation. Food Policy* 102, 102045. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2021.102045>

- Botkins, E.R., Roe, B.E., 2018. *Understanding participation in farm to school programs: Results integrating school and supply-side factors*. *Food Policy* 74, 126–137. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2017.12.006>
- Bousbaine, A.D., Bryant, C., 2016. Les systèmes innovants alimentaires, cas d'étude : la Ceinture Aliment Terre de Liège. *Belgeo*. *Revue belge de géographie*. <https://doi.org/10.4000/belgeo.19507>
- Bresso, M., 2011. Avis du Comité des régions sur le thème Systèmes agroalimentaires locaux (avis de prospective).
- CdP, FWH, 2018. Horticulture Comestible - Plan de développement stratégique 2018 – 2028.
- Chikodzi, D., Chapungu, L., Dube, K., 2023. *Conclusions and Policy Recommendations: The Emerging COVID-19 Trends, Dynamics and Implications*, in: Chapungu, L., Chikodzi, D., Dube, K. (Eds.), *COVID-19 in Zimbabwe: Trends, Dynamics and Implications in the Agricultural, Environmental and Water Sectors*. Springer International Publishing, Cham, pp. 299–312. https://doi.org/10.1007/978-3-031-21472-1_19
- CNRTL, 2012. Définitions de “région” . Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales. URL <https://www.cnrtl.fr/definition/r%C3%A9gion> (consulté le 16.8.23).
- Commission Européenne, n.d. Le plan de relance européen en Belgique. URL https://belgium.representation.ec.europa.eu/strategie-et-priorites/le-plan-de-relance-europeen-en-belgique_fr (consulté le 16.8.23).
- Comité européen des régions, n.d. Comité européen des régions. URL <https://cor.europa.eu/fr> (consulté le 15.8.23).
- Commission Européenne, 2019. Le pacte vert pour l'Europe - Communication de la commission au parlement européen, au conseil européen, au conseil, au comité économique et social européen et au comité des régions.
- Commission Européenne, 2020. *Farm to Fork Strategy - For a fair, healthy and environmentally-friendly food system*.
- Conner, D.S., Sevoian, N., Heiss, S.N., Berlin, L., 2014. *The Diverse Values and Motivations of Vermont Farm to Institution Supply Chain Actors*. *J Agric Environ Ethics* 27, 695–713. <https://doi.org/10.1007/s10806-013-9485-4>
- Conseil stratégique, 2021. *Get up Wallonia !*. URL <https://www.wallonie.be/fr/plans-wallons/get-wallonia> (consulté le 16.8.23).
- Direction de la Recherche, 2020. Etude sur l'alimentation pendant la pause de midi au sein des écoles.
- Edwards-Jones, G., 2010. *Does eating local food reduce the environmental impact of food production and enhance consumer health? Proceedings of the Nutrition Society* 69, 582–591. <https://doi.org/10.1017/S0029665110002004>

- Enthoven, L., Skambracks, M., Van den Broeck, G., 2023. *Improving the design of local short food supply chains: Farmers' views in Wallonia, Belgium*. *Journal of Rural Studies* 97, 573–582. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2023.01.016>
- Enthoven, L., Van den Broeck, G., 2021. *Local food systems: Reviewing two decades of research*. *Agricultural Systems* 193, 103226. <https://doi.org/10.1016/j.agsy.2021.103226>
- Eriksen, S.N., 2013. *Defining local food: constructing a new taxonomy – three domains of proximity*. *Acta Agriculturae Scandinavica, Section B – Soil & Plant Science* 63, 47–55. <https://doi.org/10.1080/09064710.2013.789123>
- FAO, A. of B.I. and C., 2021. *Public food procurement for sustainable food systems and healthy diets - Volume 1*. FAO, Rome, Italy. <https://doi.org/10.4060/cb7960en>
- FWB, 2022. Circulaire 8655 - Organisation de l'enseignement maternel et primaire ordinaire pour l'année scolaire 2022-2023. Enseignement.be. URL http://www.enseignement.be/index.php?page=26823&do_id=8910 (consulté le 18.8.23).
- FWB, n.d.(A). Enseignement.be - Les réseaux d'enseignement en Fédération Wallonie-Bruxelles]. Enseignement.be. URL <http://www.enseignement.be/index.php?page=26680&navi=3342> (consulté le 8.16.23).
- FWB, n.d.(B). Enseignement.be - L'organisation générale de l'enseignement. Enseignement.be. URL <http://www.enseignement.be/index.php?page=25568&navi=2667> (consulté le 16.8.23).
- FWB, n.d.(C). Enseignement.be - Annuaire des établissements d'enseignement et de l'administration de la Fédération Wallonie-Bruxelles. Enseignement.be. URL <http://www.enseignement.be/index.php?page=23836> (consulté le 16.8.23).
- Galloway, C., Devine, S., Parison, J., Jones, H.-A., 2023. *Procurement from local producers for food service in primary and secondary school settings: A scoping review*. *Health Promotion Journal of Australia* 34, 316–327. <https://doi.org/10.1002/hpja.618>
- Gori, F., Castellini, A., 2023. *Alternative Food Networks and Short Food Supply Chains: A Systematic Literature Review Based on a Case Study Approach*. *Sustainability* 15, 8140. <https://doi.org/10.3390/su15108140>
- Gouvernement wallon, 2016. Deuxième stratégie wallonne de développement durable.
- Gouvernement wallon, 2018. Stratégie "Manger Demain", vers un système alimentaire durable en Wallonie.
- Gouvernement wallon, 2019. Déclaration de politique Wallonie 2019-2024.

- Gouvernement wallon, 2022. Plan de relance de la Wallonie. URL <https://www.wallonie.be/fr/plans-wallons/plan-de-relance-de-la-wallonie> (consulté le 16.8.23).
- Hubs logistiques, 2022. Wallonie. URL <https://www.wallonie.be/fr/actualites/bientot-3-hubs-logistiques-pour-les-produits-locaux-en-wallonie> (consulté le 17.8.23).
- Jackson, R.L., Drummond, D.K., Camara, S., 2007. *What Is Qualitative Research ? Qualitative Research Reports in Communication* 8(1), 21–28. <https://doi.org/10.1080/17459430701617879>
- Krivašonoka, I., 2017. *Regulations of public food procurement: opportunities and challenges*. <https://doi.org/10.22616/rrd.23.2017.068>
- Landon, A., 2022. *Overcoming the Local Trap Through Inclusive and Multi-Scalar Food Systems :A Case Study of EthniCity Catering in Calgary, Alberta*.
- Ledroit, V., 2022. Qu'est-ce que le plan de relance de l'Union européenne ?. TOUTELEUPE.EU. URL <https://www.touteleurope.eu/fonctionnement-de-l-ue/qu-est-ce-que-le-plan-de-relance-de-l-union-europeenne-infographie/> (consulté le 16.8.23).
- Lehtinen, U., 2012. *Sustainability and local food procurement: a case study of Finnish public catering*. *British Food Journal* 114, 1053–1071. <https://doi.org/10.1108/00070701211252048>
- Lehtinen, U., 2016. *A study on operational challenges in public catering*.
- Malterud, K., Siersma, V.D., Guassora, A.D., 2016. *Sample Size in Qualitative Interview Studies: Guided by Information Power*. *Qual Health Res* 26, 1753–1760. <https://doi.org/10.1177/1049732315617444>
- Manger Demain, 2020. Guide pour un marché public alimentaire plus durable. Manger Demain. URL <https://www.mangerdemain.be/2020/12/04/guide-pour-un-marche-public-alimentaire-plus-durable/> (consulté le 16.8.23).
- Manger Demain, 2021. Signataires du Green Deal Cantines Durables - Cuisines centrales et sociétés de catering. Manger Demain. URL <https://www.mangerdemain.be/cuisines-centrales-et-societes-de-catering/> (consulté le 16.8.23).
- Manger Demain, n.d.(A). Cantines. URL <https://www.mangerdemain.be/cantines/> (consulté le 16.8.23a).
- Manger Demain, n.d.(B). Coup de pouce “du local dans l’assiette.” URL <https://www.mangerdemain.be/coup-de-pouce-local-assiette/> (consulté le 18.8.23b).
- Mishra, S., Khanal, A., Collins, W., 2022. *Farm-to-School programmes, benefits, health outcomes and barriers: A structured literature review*. *Health Education Journal* 81, 001789692211192. <https://doi.org/10.1177/00178969221119290>

- Molin, E., Martin, M., Björklund, A., 2021. *Addressing Sustainability within Public Procurement of Food: A Systematic Literature Review*.
- Motta, V., Sharma, A., 2016. *Benefits and transaction costs of purchasing local foods in school districts*. *International Journal of Hospitality Management* 55, 81–87. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2016.02.011>
- NASPO, 2023. *State Preference Repository*. NASPO. URL <https://www.naspo.org/research-innovation/state-preference-repository/> (consulté le 8.18.23).
- NASPO, n.d. *State Preference Repository*. *Airtable*. URL <https://airtable.com/shrE1jW2JaLHKL6lq/tbl4DvtKHZx7DGIImm/viw2uUZrXlnPKcHOS?blocks=hide> (consulté le 18.8.23).
- National Farm to School Network, n.d. *What is Farm to School*. URL <https://www.farmentoschool.org/about/what-is-farm-to-school> (consulté le 15.8.23).
- Oberholtzer, L., Hanson, J.C., Brust, G., Dimitri, C., Richman, N., 2012. *Local Foods in Maryland Schools and Implications for Extension: Findings from Schools and Farmers*. *Journal of Extension* 50. <https://doi.org/10.34068/joe.50.02.70>
- Parsons, K., Barling, D., 2022. *Identifying the Policy Instrument Interactions to Enable the Public Procurement of Sustainable Food*. *Agriculture* 12, 506. <https://doi.org/10.3390/agriculture12040506>
- Prag, A.A., Stoeva, S., Pickard, D., Anjos, J.F., Almeida, R., Grīviņš, M., 2020. *Barriers for small-scale farmers in public food procurement*.
- Riera, A., Antier, C., Baret, P., 2020. *La filière légumière en Région wallonne : État des lieux et scénarios à horizon 2050*. Sytra.
- Riera, A., Baret, P., 2020. *Etat des lieux et scénarios à horizon 2050 de la filière légumière en Région wallonne*. Sytra. URL <https://sytra.be/fr/publication/filiere-legumiere-wallonie/> (consulté le 16.8.23).
- Rumble, J., Fischer, L., Qu, S., 2019. *Building Bridges Between Producers and Schools: The Role of Extension in the Farm to School Program*. *Departement of Agricultural Education and Communication*. University of Florida, Gainesville, Florida.
- Service Public Wallonie, n.d. *Les marchés publics en Wallonie - Dictionnaire V2*. URL https://marchespublics.wallonie.be/nl_BE/home/dictionnaire-v2.html (consulté le 15.8.23).
- Smith, S., Wleklinski, D., Roth, S.L., Tragoudas, U., 2013. *Does School Size Affect Interest for Purchasing Local Foods in the Midwest?* *Childhood Obesity* 9, 150–156. <https://doi.org/10.1089/chi.2012.0055>
- SPW, 2023. *Soutien à l’agriculture biologique - Portail de l’agriculture wallonne [WWW Document]*. *Agriculture en Wallonie*. URL <http://agriculture.wallonie.be/cms/render/live/fr/sites/agriculture/home/aides/pac->

- 2023-2027-description-des-interventions/soutien-a-l-agriculture-biologique.html (consulté le 10.8.23).
- Statbel, 2022a. Exploitations agricoles et horticoles | Statbel. URL <https://statbel.fgov.be/fr/themes/agriculture-peche/exploitations-agricoles-et-horticoles#figures> (consulté le 16.8.23).
- Stokes, N., Arendt, S.W., 2018. *School foodservice employees' beliefs about local produce use at work and home. Journal of Foodservice Business Research* 21, 329–341. <https://doi.org/10.1080/15378020.2017.1399779>
- Tikkanen, I., 2014. *Procurement and consumption of local and organic food in the catering of a rural town. British Food Journal* 116. <https://doi.org/10.1108/BFJ-05-2012-0116>
- Tregear, A., Aničić, Z., Arfini, F., Biasini, B., Bituh, M., Bojović, R., Brečić, R., Brennan, M., Colić Barić, I., Del Rio, D., Donati, M., Filipović, J., Giopp, F., Ilić, A., Lanza, G., Mattas, K., Quarrie, S., Rosi, A., Sayed, M., Scazzina, F., Tsakiridou, E., 2022. *Routes to sustainability in public food procurement: An investigation of different models in primary school catering. Journal of Cleaner Production* 338, 130604. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2022.130604>
- UBC, n.d. Union Belge de Catering - Membres. L'Union Belge du Catering (UBC). URL <https://www.unionbelgeducatering.be/membres> (accessed 8.16.23).
- Velasco, L., 2017. Observatoire de Bruxelles - Recommandations spécifiques aux marchés publics de catering.
- WallOnMap, n.d. Géoportail de la Wallonie. URL <https://geoportail.wallonie.be/walonmap>
- Wen, C., Connolly, C., 2022. *Aiding farm to school implementation: An assessment of facilitation mechanisms. Agricultural and Resource Economics Review* 51, 311–342. <https://doi.org/10.1017/age.2022.3>
- Wikipédia, 2023. Carlo Di Antonio. Wikipédia. URL https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Carlo_Di_Antonio&oldid=201244566 (consulté le 16.8.23).
- Wong, L., 2008. *Data Analysis in Qualitative Research: A Brief Guide to Using Nvivo*. Malays Fam Physician 3, 14–20.
- Yin, Robert, K., 2003. *Case Study Research : Design and Methods*, Sage Publications. ed. Thousand Oaks, California.
- Zwart, T.A., Mathijs, E., 2020. *Exploring emergent practices in Alternative Food Networks: Voedselteams in Belgium. Journal of Rural Studies* 80, 586–594. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2020.10.049>
- Zwart, T.A., Wertheim-Heck, S.C.O., 2021. *Retailing local food through supermarkets: Cases from Belgium and the Netherlands. Journal of Cleaner Production* 300, 126948. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2021.126948>

Annexes

Les annexes reprennent les trois guides d'entretiens. Ceux-ci ayant été modulés et adaptés à la suite des premières discussions, seules les versions finales sont présentées.

Annexe 1. Guide d'entretien pour les représentants d'établissements scolaires.

1.1 Etat des lieux

1. Qui êtes-vous ? Quelle est votre position / votre (vos) rôle(s) dans l'école ?
2. Combien y-a-t-il d'étudiants / d'élèves (maternel, primaire, secondaire) dans votre établissement ?
3. Quel service alimentaire offrez-vous aux étudiants / élèves (repas chauds, sandwichs, salades) ?
 - 3.1. Combien y a-t-il de repas chauds / sandwichs / repas froids servis par jours ?
 - 3.2. Combien coûte le repas en moyenne ?
4. La cuisine est-elle réalisée et gérée par l'école ? Faites-vous appel à une société extérieure pour la confection des repas ? Si oui, ceux-ci sont-ils réalisés sur place ou importés ?
 - ⇒ Gestion interne :
 - 4.1.a. Chez quel(l)s organisme(s)/association(s) achetez-vous vos légumes ? Pourquoi ?
Existent-ils des intermédiaires entre vous et les producteurs ? Quels sont vos critères pour sélectionner vos producteurs ?
 - 4.2.a. D'autres personnes ou intermédiaires entrent-t-ils en compte dans le service d'approvisionnement (livreurs, ...) ?
 - 4.3.a. Décidez-vous entièrement des menus proposés aux élèves/étudiants ? Qui est responsable de ces décisions ?
 - ⇒ Cuisine centrale :
 - 4.1.b. A quelle société faites-vous appel ? Pourquoi ?
 - 4.2.b. A part vous et la société de catering, d'autres intermédiaires entrent-t-ils en jeu dans le service d'approvisionnement (livreurs, ...) ?
 - 4.2.b. Qui décide des repas proposés aux étudiants/élèves ? L'école a-t-elle un rôle clé à jouer ?

1.2. Durabilité

5. Faites-vous attention à la durabilité de votre offre alimentaire ? Si oui, comment faites-vous cela ? Sur quoi travaillez-vous ?
6. Depuis quand faites-vous attention à la durabilité de vos repas ? Est-ce en raison d'une demande de vos clients, de la société ou pour toute autre raison ? Avez-vous observé une différence notable depuis la crise du covid ou pas spécialement ?
7. Etes-vous attentifs à la saisonnalité des légumes que vous proposez ? Adaptez-vous vos repas en fonction de celle-ci ?

1.3 Focus sur la question du local

8. La définition de « local » n'est pas une définition précise. Selon vous, pour votre école, que signifie un « légume local ». Quelle serait sa provenance ? (Votre région, Wallonie, Belgique, ...)
9. Etes-vous attentifs à l'origine de vos produits, quelle qu'elle soit ? Si oui, proposez-vous déjà une part de légumes ayant une origine locale dans les repas de la cantine ? En quelle proportion ? Avez-vous pour objectif d'augmenter ce chiffre ?
10. Selon vous, quels seraient les challenges et contraintes associés à l'approvisionnement des écoles en légumes locaux ?
11. Avez-vous une idée de ce qui pourrait vous aider et vous pousser à accepter des légumes locaux, à dépasser ces contraintes ?
12. Si vous étiez obligés de travailler avec des légumes locaux, comment réagiriez-vous ? Serait-ce possible ?
13. Seriez-vous prêts à payer davantage pour des légumes locaux que pour des légumes importés ?
14. Et seriez-vous prêts à vous engager au préalable auprès des agriculteurs, donc à leur assurer que vous achèteriez leurs produits avant même que la récolte ait eu lieu ?
15. Les écoles sont soumises aux marchés publics. Qu'en pensez-vous ? Cela aide-t-il la transition alimentaire des écoles ou au contraire, cela la freine-t-elle ? Cela n'a-t-il aucun impact sur l'approvisionnement des cantines scolaires ?
16. Si vous avez pour objectif d'augmenter la part de légumes locaux dans votre offre alimentaire, pensez-vous que les parents de votre établissement seraient favorables ou non à cette mesure ?
17. Recevez-vous une aide quelconque au niveau wallon, belge ou Européen pour vous soutenir quant à l'achat de légumes locaux ? Une aide serait-elle la bienvenue ? Si oui, quelle serait l'aide souhaitée ?

Mais encore ...

18. Après toutes ces questions, avez-vous d'autres remarques, informations, questionnements en rapport avec l'approvisionnement des cantines scolaires en légumes locaux qui pourraient, selon vous, m'être utiles pour ma recherche ?

Annexe 2. Guide d'entretien pour les représentants de cuisines centrales.

2.1. Etat des lieux

1. Qu'est-ce qu' « *Nom société catering* » ? Quel(s) service(s) alimentaire(s) (repas chauds, sandwiches, salades) offrez-vous aux établissements scolaires ? Comment, concrètement, fonctionne votre association avec les écoles ?
2. Avec combien d'écoles wallonnes travaillez-vous ? Savez-vous combien de repas (repas chauds, sandwiches, salades) cela signifie par jour ?
3. Fixez-vous les prix des repas proposés aux écoles ? Ou les écoles ont-elles une marge de manœuvre sur le prix ? Combien coûte un repas en moyenne ?
4. A part vous et la société de catering, d'autres intermédiaires entrent-t-ils en jeu dans le service d'approvisionnement (livreurs, ...) ?

5. Chez quel(les) organisme(s)/association(s)/producteur(s) achetez-vous vos produits ? Pourquoi ?
6. Avez-vous une part importante de responsabilité concernant le choix des décisions relatives aux repas scolaires ? Si oui, quels sont vos critères de choix concernant les repas ?

2.2. Durabilité des repas

7. Faites-vous attention à la durabilité de votre offre alimentaire ? Si oui, comment faites-vous cela ? Sur quoi travaillez-vous ? (Réduction du gaspillage, augmentation de la quantité de protéine végétale, ...)
8. Depuis quand faites-vous attention à la durabilité de vos repas ? Avez-vous observé une différence notable depuis la crise du covid ?
9. Êtes-vous attentifs à la saisonnalité des légumes que vous proposez ? Adaptez-vous vos repas en fonction de celle-ci ?

2.3. Focus sur la question du Local :

10. Êtes-vous attentifs à l'origine de vos produits, quelle qu'elle soit ? Si oui, proposez-vous déjà une part de légumes ayant une origine locale dans les repas de la cantine ? En quelle proportion ? Avez-vous pour objectif d'augmenter ce chiffre ?
11. Si l'école vous imposait de proposer des plats contenant des légumes d'origine wallonne, qu'en pensez-vous ? Cela serait-il possible selon vous, pourquoi ? En quelle quantité ?
12. Selon vous, quels seraient les challenges et contraintes associés à l'approvisionnement des écoles en légumes locaux ?
13. Avez-vous une idée de ce qui pourrait vous aider et vous pousser à accepter des légumes locaux, à dépasser ces contraintes ?
14. Seriez-vous prêts à payer davantage pour des légumes locaux que pour des légumes ne venant pas spécialement de Wallonie ?
15. Et seriez-vous prêt à vous engager au préalable auprès des agriculteurs, donc à leur assurer que vous achèteriez leurs produits avant même que la récolte ait eu lieu ?
16. Les écoles sont soumises aux marchés publics. Qu'en pensez-vous ? Cela aide-t-il la transition alimentaire des écoles ou au contraire, cela la freine-t-elle ?
17. Des organismes et associations se développent petit à petit en Wallonie afin d'aider les cantines scolaires dans une transition alimentaire. C'est le cas de la cellule « manger demain », qui aide les écoles dans le « green deal cantines durables ». Que pensez-vous de ce genre d'organisme ?

Mais encore ...

- a. Maintenant que je vous ai posé toutes ces questions, pensez-vous à des informations supplémentaires à me transmettre ?
- b. Avez-vous des conseils en termes de documentation ou de contacts qui pourraient m'être utiles ?

Annexe 3. Guide d'entretien pour les autres représentants.

3.1. Etat de la situation

1. Quel(s) service(s) offrez-vous aux établissements scolaires ?
2. Avec combien d'écoles wallonnes travaillez-vous ? Savez-vous combien de repas (repas chauds, sandwiches, salades) cela signifie par jour ?
3. Travaillez-vous uniquement avec les écoles ? Ou aussi avec les intermédiaires de la chaîne (fournisseurs, cuisines catering, ...) ? Qui en particulier ?
4. Est-ce les sociétés/écoles qui viennent vers vous, pour recevoir vos conseils en matière de durabilité de leur offre alimentaire, ou est-ce plutôt l'inverse ? Observez-vous une augmentation de cette demande ? Nous savons que le secteur de l'alimentation de collectivité fut impacté par la crise du covid, observez-vous une différence dans la demande des écoles ?
5. Etes-vous également en lien avec les parents des élèves ? Voyez-vous des divergences entre l'avis des parents et des écoles ?
6. Observez-vous une disparité de la demande en fonction des types d'écoles, des régions, ... ?

3.2. Durabilité

7. Lorsque les écoles souhaitent augmenter leur durabilité, sur quoi préfèrent-elles travailler ? (Réduction du gaspillage, des protéines végétales, ...)
8. Conseillez-vous d'augmenter la part de légumes de saison et de légumes locaux ? Si oui, voyez-vous des réticences face à cela chez les écoles ?

3.3. Focus sur la question du local

9. Viennent-elles souvent vers vous en souhaitant connaître davantage l'origine de leurs produits ? En souhaitant que ces derniers proviennent davantage d'exploitation locale (à l'échelle wallonne si cela est possible) ?
10. Conseillez-vous souvent les écoles à s'approvisionner davantage en légumes de saisons et locaux ? Pourquoi ?
11. Selon vous, quels seraient les challenges et contraintes associés à l'approvisionnement des écoles en légumes locaux ?
12. Avez-vous une idée de ce qui pourrait aider les écoles et les pousser à proposer des légumes locaux, à dépasser ces contraintes ?
13. Les écoles sont soumises aux marchés publics. En quoi cela freinent-t-ils leurs démarches d'accepter du commerce local ? Selon vous, les marchés publics facilitent-ils la transition alimentaire ou, au contraire, la ralentissent ?

Mais encore ...

- a. Maintenant que je vous ai posé toutes ces questions, pensez-vous à des informations supplémentaires à me transmettre ?
- b. Avez-vous des conseils en termes de documentations ou de contacts qui pourraient m'être utiles ?

Facteurs influençant l'approvisionnement en légumes locaux des cantines scolaires en Wallonie

La relocalisation de l'approvisionnement alimentaire public fait partie intégrante des politiques wallonnes actuelles. A travers une étude qualitative, fondée sur la comparaison d'entretiens semi-directifs et des résultats d'une enquête en ligne, ce mémoire met en évidence les facteurs influençant cette relocalisation alimentaire en se focalisant sur les secteurs scolaire et légumier. Tout d'abord, le caractère polysémique du terme « local », largement débattu dans la littérature scientifique, est identifié comme une problématique de compréhension et de communication. Une schématisation des canaux de distribution facilite ensuite l'appréhension du système d'approvisionnement en légumes wallons des cantines scolaires. Aucun chiffre officiel ne précise aujourd'hui la quantité de légumes utilisés par les cuisines de collectivité et la production en termes de diversité ne correspond pas toujours à la demande. Enfin, plusieurs contraintes et moyens d'action, catégorisés en freins/leviers budgétaires, d'approvisionnement, humains, politiques et pour l'agriculteur sont identifiés. Ce travail met notamment en évidence l'importance des soutiens financiers, des services de livraison, des coopératives agricoles et des structures d'aide à la modification de l'offre alimentaire des cantines scolaires. Les pistes principales de recherches futures concernent l'étude quantitative de la proportion de légumes wallons intégrés dans les repas scolaires ainsi que l'élargissement de la thématique aux autres collectivités publiques.

Isaline Dumont