

PARLEMENT  
DE LA  
COMMUNAUTÉ FRANÇAISE

Session 2017-2018

---

30 JANVIER 2018

---

PROPOSITION DE RÉSOLUTION

VISANT À INSCRIRE LA FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES DANS  
UNE TRANSITION ÉCOLOGIQUE DE L'ALIMENTATION AFIN D'OFFRIR  
DANS L'ENSEMBLE DES CANTINES SCOLAIRES DES REPAS  
BIOLOGIQUES ET ABORDABLES ISSUS DE CIRCUITS COURTS AINSI  
QU'UNE ALTERNATIVE QUOTIDIENNE VÉGÉTARIENNE

DÉPOSÉE PAR **M. CHRISTOS DOULKERIDIS ET MME BARBARA TRACHTE.**

---

RÉSUMÉ

---

L'objectif principal de la présente résolution consiste à inscrire la Fédération Wallonie-Bruxelles dans une transition écologique de l'alimentation afin d'offrir à courte échéance dans l'ensemble des cantines scolaires des repas biologiques, abordables, sains et équilibrés d'un point de vue nutritionnel, issus de circuits courts ainsi qu'une alternative quotidienne végétarienne.

**TABLE DES MATIÈRES**

<b>DÉVELOPPEMENTS</b>	<b>3</b>
<b>1 Éléments de contexte en lien avec la proposition</b>	<b>4</b>
1.1 L'alimentation et notre santé . . . . .	4
1.2 L'alimentation et notre planète . . . . .	6
1.3 L'alimentation et l'éthique . . . . .	7
1.4 L'alimentation et ses aspects économiques . . . . .	8
1.5 L'alimentation et l'éducation au goût . . . . .	10
1.6 L'alimentation et le marketing . . . . .	11
 <b>PROPOSITION DE RÉSOLUTION VISANT À INSCRIRE LA FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES DANS UNE TRANSITION ÉCOLOGIQUE DE L'ALIMENTATION AFIN D'OFFRIR DANS L'ENSEMBLE DES CANTINES SCOLAIRES DES REPAS BIOLOGIQUES ET ABORDABLES ISSUS DE CIRCUITS COURTS AINSI QU'UNE ALTERNATIVE QUOTIDIENNE VÉGÉTARIENNE</b>	 <b>13</b>

## DÉVELOPPEMENTS

---

Le rapport que nous entretenons avec ce que nous mangeons en dit long sur le type de société que l'on souhaite et le type d'avenir que nous lui réservons. En effet, l'alimentation est au croisement d'enjeux liés à la santé, à l'environnement, à l'éthique, à l'économie, à la justice sociale mais aussi parfois à des choix philosophiques. C'est donc bien une question politique majeure qui est posée et pour laquelle les autorités publiques ont le devoir d'apporter des réponses concrètes inscrites dans une stratégie globale.

Au cœur de cette stratégie, la question de l'alimentation de nos enfants à travers les cantines scolaires joue un rôle fondamental. Il n'est donc pas étonnant que les responsables de ces cantines collectives fassent l'objet de pressions de plus en plus intenses depuis quelques années au sujet de questions qui illustrent les enjeux cités plus haut :

- quel équilibre nutritionnel est proposé chaque jour dans les menus ? Faut-il autoriser les boissons sucrées ? Comment éviter de retrouver dans les assiettes de nos enfants des pesticides ou autres produits dont les dangers pour la santé sont clairement avérés depuis des années ?
- quels impacts d'une consommation trop importante de viande pour l'environnement et la santé ? Peut-on distinguer différentes viandes en fonction notamment de leur bilan énergétique et des filières dont elles sont issues ?
- peut-on ignorer que la question de la souffrance animale est devenue déterminante dans les choix alimentaires d'une partie de plus en plus importante de notre population ?
- comment soutenir mieux nos agriculteurs et agricultrices qui souffrent économiquement tout en nourrissant mieux nos enfants ?
- doit-on tenir compte des différents prescrits alimentaires liés à des choix philosophiques religieux dans l'offre proposée à nos enfants ? Si oui, dans quelle mesure ? Si non, avec quelle conséquence sur l'alimentation des enfants ?
- comment assurer des repas qualitatifs quotidiens à l'ensemble des enfants sans que le coût ne devienne une contrainte qui exclut une partie d'entre-eux ? Comment diminuer le gâchis alimentaire constaté chaque jour dans les assiettes ?

Jusqu'à présent, la Fédération Wallonie-Bruxelles a fait le choix de travailler sur ces en-

jeux de façon progressive en établissant des cahiers des charges facultatifs proposant des solutions ou des aides aux établissements désireux de s'inscrire dans une démarche plus dynamique. Si ces efforts vont manifestement dans la bonne direction, force est de constater qu'ils souffrent de trois écueils majeurs.

- 1° Le premier est que la base volontaire de ces dispositions engendre une discrimination entre nos enfants qui n'est pas acceptable à nos yeux. En effet, au nom de quel principe peut-on par exemple accepter qu'une partie de nos enfants continue à manger de façon non équilibrée alors que d'autres bénéficient d'une option alimentation saine et de qualité grâce à la bonne volonté de leur école ou de leur pouvoir organisateur ?
- 2° Le deuxième écueil est lié au fait que seule une norme contraignante permettant de toucher l'ensemble des cantines des écoles, mais aussi progressivement des autres cantines de collectivités publiques, peut avoir un effet critique à même de permettre le développement d'une réelle économie de l'alimentation durable à l'échelle de nos régions.
- 3° Le troisième écueil est celui de laisser aux responsables de cantines collectives le poids de trouver des solutions qui dépassent la plupart du temps le champ de leurs compétences directes et dont la mise en œuvre peut appeler une approche affectant l'ensemble de la filière.

L'objectif principal de la présente résolution consiste dès lors à inscrire la Fédération Wallonie-Bruxelles dans une transition écologique de l'alimentation afin d'offrir à courte échéance dans l'ensemble des cantines scolaires des repas biologiques, sains et équilibrés d'un point de vue nutritionnel et abordables issus de circuits courts ainsi qu'une alternative quotidienne végétarienne.

La notion de transition écologique de l'alimentation fait référence à la nécessité de développer une véritable stratégie qui dépasse les compétences de la Fédération Wallonie-Bruxelles en s'associant au minimum aux Régions afin de soutenir par toutes les voies la transition viable des secteurs de l'alimentation avec des objectifs plus durables. Cette transition est d'autant plus importante que notre pays, comme les autres pays environnants, est régulièrement touché par des crises alimentaires montrant petit à petit toutes les failles et conséquences dangereuses pour notre santé d'une culture alimentaire industrielle low-cost. La crise récente liée à la contamination des œufs au Fipronil, un insecticide à spectre large utilisé entre

autres contre les tiques, les puces ou le pou rouge, en est une nouvelle illustration flagrante.

Par repas biologiques, il convient d'entendre des repas recourant exclusivement à des produits alimentaires respectant les conditions fixées par la réglementation relative à l'étiquetage des produits biologiques, c'est-à-dire en substance et au minimum dont la production n'a pas inclus le recours à des pesticides et à d'autres produits chimiques de synthèse. Par ailleurs, il est manifeste qu'un certain nombre de petits producteurs éprouvent des difficultés à se conformer aux prescrits de labels qui sont trop souvent taillés pour des grandes structures. Au-delà des labels actuels, l'objectif de cette résolution est d'intégrer un maximum d'acteurs et actrices qui produisent de façon respectueuse de l'environnement et de lancer un appel pour une simplification des promesses de labellisation.

Enfin, il est essentiel de s'intéresser aux impacts économiques des choix opérés par les responsables des cantines scolaires sur les femmes et les hommes qui sont à la source de ce que nous recevons dans nos assiettes. Plus nous essayerons de travailler dans des logiques favorisant les circuits courts, plus nous respecterons nos professionnels de l'agriculture et de ses métiers dérivés. Améliorer les critères du cahier des charges permettrait aussi d'ouvrir le marché à d'autres fournisseurs qui proposent une offre différente, plutôt que de répéter les mêmes choix et renforcer ainsi le statu quo. Cela serait aussi de nature à stimuler les fournisseurs à innover et à s'adapter à une demande en évolution devenue plus exigeante. Enfin, certains métiers de l'alimentation, celui de cuisinier et de cuisinière de collectivités en particulier, méritent d'être revalorisés pour que soient mobilisées à nouveau des compétences liées à la préparation de repas et que ce métier cesse de se limiter à réchauffer des repas préparés de façon industrielle.

## 1 Éléments de contexte en lien avec la proposition

### 1.1 L'alimentation et notre santé

De l'analyse des principales études sur les liens entre notre alimentation et notre santé, il ressort essentiellement que quatre grandes tendances alimentaires causent la plupart des troubles sur le plan de la santé. La première tendance est généralement appelée malbouffe ou « junk food » (nourriture industrielle à bas coût), la deuxième est relative à l'alimentation « facile » mais pauvre qualitativement (recours à des plats préparés par manque de temps disponible dû aux rythmes de vie modernes), la troisième est liée à une consommation excessive de viande, de sel et de sucres et la quatrième à l'utilisation de pesticides, d'antibiotiques et autres produits chimiques dans l'industrie ali-

mentaire classique.

Les troubles sur la santé identifiés sont principalement l'obésité et le développement de maladies cardio-vasculaires, de certains cancers et du diabète. À l'échelle de la vie d'un enfant, la cantine scolaire représente plusieurs milliers de repas. Il est donc important d'avoir une attention sur le type d'alimentation qui leur est proposé d'autant que plusieurs études établissent aussi un lien entre ce type d'alimentation et divers troubles instrumentaux qui perturbent les apprentissages (hyperactivité, troubles de l'attention-concentration, dyslexie, dyscalculie, etc.).

Les chiffres sur l'obésité en Fédération Wallonie-Bruxelles sont particulièrement inquiétants tant en chiffres absolus qu'en termes de tendances. Une étude francophone belge intitulée « *Comportements, bien-être et santé des élèves* » a été réalisée en 2014 par l'École de santé publique de l'ULB. Celle-ci fait partie de l'étude internationale *Health Behaviour in School-aged Children (HBSC)* à laquelle participent plus de 40 pays ou régions, sous le patronage du Bureau Européen de l'Organisation Mondiale de la Santé. Le résultat de l'étude belge révèle que 17,4% des jeunes de 10 à 20 ans présentent déjà une surcharge pondérale et que 6,1% en sont déjà au stade de l'obésité. C'est surtout dans le secondaire que cette tendance tend à s'aggraver rapidement. En effet, on passe de 11,9 à 16,9% de jeunes en surcharge pondérale entre 1994 et 2014 (contre une évolution de 11,4% à 12,8% dans le primaire pour la même période). En cause? La combinaison néfaste d'un mode de vie sédentaire aggravé par un manque d'activité sportive et un accès extrêmement facile à une nourriture de très mauvaise qualité à toute heure de la journée, autrement dit à de la *malbouffe*. Ces chiffres sont d'autant plus inquiétants que l'on sait que les années d'enfance et d'adolescence sont décisives car, si l'enfant développe un surpoids ou de l'obésité, il sera très difficile à l'âge adulte de revenir à un poids normal.

Selon une étude réalisée par des chercheurs de l'Université de Cambridge largement relayée par la presse belge en 2015, la Belgique se place en 3ème position des pays au monde où l'on mange le moins sainement. De plus, en Belgique, 48% des personnes à faible revenu sont en surpoids (Indice de Masse Corporelle supérieur à 25), contre 43% de la population à haut revenu. En ce qui concerne l'obésité (Indice de Masse Corporelle supérieur à 30), il s'agit respectivement de 17% et 12%. Cette progression alimentaire s'explique notamment par la paupérisation d'une part croissante de notre population : les inégalités sociales de consommation induisent des inégalités sociales de santé car les populations les plus pauvres achètent pour un faible coût des aliments de mauvaise qualité nutritionnelle et de forte densité énergétique qui favorisent à la fois les carences en vitamines et minéraux et l'obésité. C'est ce qu'Olivier De Schutter, an-

cien rapporteur spécial à l'Organisation des Nations Unies (ONU) et spécialiste des enjeux alimentaires à l'UCL qualifié de « système alimentaire low cost ». En outre, les enquêtes de santé démontrent une corrélation étroite entre les niveaux d'instruction et la situation de surpoids : en Belgique, 22 % des personnes issues d'un ménage où le diplôme le plus élevé est celui de l'enseignement primaire sont obèses, alors que le taux d'obésité n'est que de 10,4 % parmi les personnes provenant d'un ménage où le diplôme le plus élevé est celui de l'enseignement supérieur. La qualité de l'information dont les personnes disposent quant à leur alimentation, leur capacité réelle à faire des choix informés et les normes sociales qui prévalent paraissent jouer un rôle autant que le revenu.

Les produits alimentaires à haute teneur en sucres ajoutés, en sel et en graisses saturées (désignées dans le jargon des nutritionnistes comme aliments « HFSS » (High in Fats, Sugars and Salt) ont en outre une dimension addictive. Leur surconsommation déclenche la dépendance dans les circuits de récompense du cerveau, entraînant le développement d'une consommation compulsive de nourriture. Ce sont là des mécanismes communs à l'obésité et à la toxicomanie. La consommation de sucre déclenche la libération d'insuline dans le sang, ce qui en réalité stimule la sensation de faim et conduit à manger encore davantage de sucre. Il a été démontré que la consommation de sucre avait des effets additifs comparables à l'effet de la nicotine dans le tabac ou à l'alcool(1). Selon un rapport de septembre 2016 relatif à l'alimentation face aux enjeux du XXI<sup>ème</sup> siècle du groupe d'experts britanniques Global Panel on Agriculture and Food Systems for Nutrition, cette malbouffe causerait davantage de maladies que le tabac, l'alcool et le sexe non protégé réunis. Ce rapport établit que parmi les onze principaux facteurs de risques responsables de maladies, six sont directement liés à la façon dont on se nourrit (comme l'hypertension artérielle, le diabète, l'excès de cholestérol ou les maladies cardiovasculaires). Selon l'OMS, les maladies non transmissibles (MNT) tuent chaque année plus de 40 millions de personnes, ce qui représente 70 % des décès dans le monde. Les principaux types de maladies non transmissibles sont liées à l'alimentation : maladies cardiovasculaires, cancers et diabètes. En Belgique(2), les MNT sont à l'origine de 87 % de tous les décès ». Cette constatation atteste donc qu'une alimentation qui ne pourvoit pas correctement aux besoins nutritionnels est ce qu'il y a de plus nocif pour la santé.

Cette année, une enquête belge de consommation alimentaire sur les traces de pesticides présents dans notre alimentation a été réalisée par l'émission On n'est pas des pigeons (RTBF) en collaboration avec Magali Jacobs, nutritionniste à

l'Institut Paul Lambin et le Professeur Bruno Schiffrers, responsable du laboratoire de Phytopharmacie à Gembloux Agro-Bio Tech – ULg. Pas moins de 38 résidus de pesticides, dont le captane, le chlorpropham, le fluopyram, l'iprodione et le propiconazole ont été détectés dans notre alimentation quotidienne. Or, l'ingestion répétée de ces pesticides - étant des perturbateurs endocriniens, c'est-à-dire des substances pouvant interférer avec la production, la sécrétion, le transport, le métabolisme, la liaison, l'action ou l'élimination des hormones naturelles - aurait des effets cancérigènes ou neurotoxiques mais pourrait également affecter le développement d'un enfant en pleine croissance, et donc induire des effets néfastes sur l'organisme des êtres-humains et, a fortiori, des enfants en pleine croissance. Par ailleurs, la pollution causée par les pesticides et les engrais utilisés en agriculture est une cause majeure de la mauvaise qualité de l'eau.

Le consommateur belge est aussi l'un des plus importants consommateurs de viande au monde, ce qui comporte aussi de nombreux risques sanitaires compte tenu de la mauvaise qualité nutritionnelle de la toute grande proportion de viande consommée issue de l'industrie agroalimentaire. Selon l'Institut scientifique de santé publique (ISP), en Belgique aujourd'hui, nous mangeons au moins deux fois trop de viande, soit en moyenne 640 g de viande par semaine avec 91 % de la population qui dépasserait les grammages recommandés par les experts de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS). Or, les récentes publications de l'OMS le rappellent : une consommation trop importante de viande rouge et de viande transformée nuit à la santé, notamment en augmentant les risques de cancer de l'appareil digestif. À cet égard, selon le Centre international de Recherche sur le Cancer (CIRC), qui se fonde sur l'examen de 800 études épidémiologiques, le risque de cancer colorectal grimpe de 17 % chaque fois qu'on augmente la consommation de viande rouge de 100 g et de viande « préparée », dont les charcuteries, de 50 g par semaine. Par ailleurs, une consommation importante de viande rouge et de viande « préparée » est également impliquée dans le développement des maladies cardio-vasculaires, du surpoids et donc, indirectement, du diabète. Toujours selon l'OMS, ces affections touchent un nombre de plus en plus important de jeunes – parfois très jeunes – enfants, avec les importants risques que cela implique pour leur santé actuelle et future ainsi que pour le poids constant que comportent ces maladies sur l'équilibre du mécanisme de la sécurité sociale.

Enfin, l'utilisation d'antibiotiques non thérapeutiques dans les filières d'élevage industriel représente à terme un enjeu de santé publique majeur : déjà aujourd'hui, 700.000 personnes dé-

(1) (R.H. Lustig, L.A. Schmidt et C.D. Brindis, The toxic truth about sugar, Nature, vol. 482 (2012) : pp 27-29)

(2) [http://www.who.int/nmh/countries/bel\\_fr.pdf?ua=1](http://www.who.int/nmh/countries/bel_fr.pdf?ua=1)

cèdent annuellement dans le monde d'infections qui ne réagissent plus au traitement par antibiotiques, et ce chiffre continuera d'augmenter tant que notre alimentation - à travers la consommation de viandes issues de l'élevage industriel et de l'industrie agroalimentaire au premier chef - comprendra des traces d'antibiotiques(3).

## 1.2 L'alimentation et notre planète

L'élevage a toute sa place dans des systèmes de production agricole diversifiés, et les prairies sur lesquelles paissent le bétail sont des puits de carbone dont la contribution à la réduction des émissions de gaz à effet de serre ne saurait être négligée, ainsi que des sources de biodiversité favorable à la préservation de la santé des sols. Cependant, la surconsommation de viande est liée à une industrialisation quasi généralisée de l'élevage dans de nombreux pays et soulève une série de problèmes dans des chaînes de production de plus en plus mondialisées : depuis les *pesticides*, les *engrais* et l'eau utilisés pour cultiver la nourriture du bétail jusqu'aux émissions de méthane entérique générées par l'élevage des ruminants, la transformation, le transport et la cuisson de la viande.

L'élevage, typique en Wallonie, de bovins et ovins à base d'herbe présente un certain nombre d'avantages du point de vue nutritionnel et environnemental mais les modes d'élevage industriels basés sur la production d'alimentation tels que maïs, orge, soja, sous-produits de la fabrication d'agro-carburants, d'huile ou de sucre, etc. posent de nombreux problèmes. L'alimentation du bétail concurrence dans ce cas la production d'aliments pour les humains et la sécurité alimentaire dans certaines régions du globe. En outre, elle conduit à des importations massives de soja et de céréales transgéniques (OGM). On considère généralement qu'en Europe, 95% du bétail est nourri avec des aliments (maïs et soja en particulier) à base d'OGM. Or, les plus longs tests effectués sur les OGM et les pesticides(4) ont révélé que la consommation de nourriture à base d'OGM par des animaux les rendait à terme malades, ce qui n'est pas sans conséquence pour la santé des êtres humains. Ces mêmes aliments OGM véhiculent des concentrations élevées de pesticides, en particulier le glyphosate, un herbicide systémique à large spectre soupçonné de nuire au système hormonal, sans compter son impact sur l'environnement. Il apparaît donc qu'éviter de consommer de la viande issue d'animaux nourris avec des ali-

ments OGM est une façon de privilégier une agriculture relocalisée plus respectueuse de la santé et de l'environnement et davantage ancrée dans son territoire.

Même si la réalité dominante en Wallonie est différente, de façon générale, l'*empreinte eau* de la production de viande n'est pas des moindres puisque l'élevage représente l'activité agricole la plus consommatrice d'eau douce. 44% de l'extraction totale d'eau de l'UE est utilisée pour l'agriculture. La production d'un kilo de protéines animales peut nécessiter jusqu'à 100 fois plus d'eau que la production d'un kilo de protéines végétales (un kilo de viande consommant 20 à 50 litres d'eau).

Chaque étape de la production de viande est également énergivore. Il existe de grandes différences selon les espèces et les modes d'élevages mais on estime qu'il faut en moyenne 28 calories d'énergie fossile pour produire une calorie de protéine animale alors que seulement 3,3 calories d'énergie fossile suffisent à produire une calorie de protéine végétale.

La valorisation de l'herbe par les ruminants fait partie positivement de nos agro-systèmes mais, du point de vue écologique, produire des protéines à partir de sources végétales plutôt qu'animales constitue donc clairement une meilleure option.

Par ailleurs, le dernier rapport de la FAO, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, estime que l'élevage de bétail dans le monde est responsable de 14,5 % des *émissions de gaz à effet de serre* d'origine anthropique sur la planète, soit près de 7 milliards de tonnes de CO<sub>2</sub> émis.

Le système de production européen, et a fortiori wallon, des animaux et de leur nourriture est souvent plus encadré et contrôlé que d'autres systèmes ailleurs dans le monde. Il tente depuis quelques années de favoriser un peu plus les circuits courts et les prairies permanentes qui stockent le carbone. Cependant, ce système de production est loin d'être idéal d'un point de vue environnemental. En effet, des études montrent que la teneur en carbone des sols wallons a progressé entre 1995 et 2005, époque à laquelle pas mal de terres de cultures sont devenues des prairies permanentes. Mais, à mesure que l'élevage se densifie (et qu'augmente le nombre d'unités de gros bétail (UGB(5)) par hectare et par an), les émissions de CO<sub>2</sub>(6) augmentent en retour, au point

(3) (Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2017). *The Future of Food and Agriculture. Trends and challenges*. Rome : FAO ; C. Lee Ventola (2015). *The Antibiotic Resistance Crisis : Part 1 : Causes and Threats*. *Pharmacy and Therapeutics* 40(4) : 277-283).

(4) Voir notamment les études de Gilles-Eric Séralini.

(5) L'unité de gros bétail (UGB) est l'unité de référence permettant de calculer les besoins nutritionnels ou alimentaires de chaque type d'animal d'élevage et par extension d'évaluer les surfaces nécessaires pour l'élevage de ces animaux.

(6) Sous forme de méthane (CH<sub>4</sub>) lié à la fermentation entérique et de protoxyde d'azote (N<sub>2</sub>O) lié à la fertilisation.

(7) Un puits de carbone ou puits CO<sub>2</sub> est un réservoir, naturel ou artificiel, qui absorbe le carbone de l'atmosphère et donc contribue à diminuer la quantité de CO<sub>2</sub> atmosphérique, et en conséquence, le réchauffement de la planète.

parfois d'annuler l'effet "puits de carbone" (7) des prairies, lequel tient au processus de photosynthèse pendant la période de croissance végétale (surtout de mars à octobre). Par conséquent, si une prairie permanente stocke plus de carbone qu'une culture qu'on laboure, la capacité de stockage diminue si l'élevage est trop intensif, ce qui est le cas de nombreux élevages.

Au cours des 100 dernières années, quelque 75 % de la diversité phylogénétique a été perdue à cause de l'abandon des variétés locales au profit de variétés génétiquement uniformes. Aujourd'hui, 75 % de la production alimentaire mondiale provient de seulement 12 cultures et 5 espèces animales. En défrichant les habitats naturels pour une monoculture intensive, l'Europe perd chaque année 970 millions de tonnes de sols.

Les *circuits courts*, eux, favorisent la proximité géographique et visent à réduire le nombre d'intermédiaires entre producteur et consommateur afin d'assurer un revenu équitable au producteur et un prix juste au consommateur en renforçant la transparence de la filière et la traçabilité des produits, en valorisant le savoir-faire des producteurs et productrices, en améliorant la qualité des produits et des services et en créant des liens de confiance entre producteurs et consommateurs. Malheureusement, si elles connaissent un franc succès ces dernières années, les initiatives sont encore souvent précaires et ne concernent qu'une faible proportion des échanges.

Enfin, la lutte contre le *gaspillage alimentaire* reste un défi majeur. Au niveau mondial, un tiers de la nourriture produite pour la consommation humaine est jetée : 1,3 milliard de tonnes d'alimentation est jeté chaque année et ce, tout au long de la chaîne de production. Dans les pays industrialisés, l'essentiel de ce gaspillage a lieu au moment de la vente au détail et chez le consommateur. Or, plus on s'éloigne du champ, plus les impacts environnementaux augmentent puisqu'il a fallu les transformer, les stocker, les conserver. L'UE gaspille actuellement environ 20 % de la production alimentaire annuelle totale, ce qui représente une perte d'environ 143 milliards d'euros. À Bruxelles, ce n'est pas moins de 25 000 tonnes de produits alimentaires qui finissent à la poubelle chaque année. Ceux-ci représentent 12 % du volume de la poubelle blanche des ménages et 23 % de celle des écoles et des entreprises : un coût environnemental, social et économique anormalement élevé. Dans les écoles, le problème se pose surtout au niveau des repas chauds, les portions standardisées ne correspondant pas toujours à l'appétit voire au goût des plus jeunes. Une part trop importante de l'assiette termine donc à la poubelle.

### 1.3 L'alimentation et l'éthique

L'alimentation et l'éthique connaissent des liens depuis plusieurs siècles, à travers essentiellement des *prescrits religieux*. Depuis quelques années maintenant, de nouvelles préoccupations éthiques sont apparues, en lien avec des enjeux liés au bien-être animal et/ou à des considérations plus écologiques de l'alimentation.

Le *bien-être animal*, au sens large, englobe non seulement la santé et le bien-être physique de l'animal, mais aussi son bien-être psychologique et la possibilité d'exprimer les comportements importants propres à son espèce. Les cinq principes énoncés par le *Farm Animal Welfare Council*, faisant office aujourd'hui de référence dans le domaine sont les suivants : ne pas souffrir de faim ; ne pas souffrir d'inconfort ; ne pas souffrir de douleurs, de blessures ou de maladies ; pouvoir exprimer les comportements naturels propres à l'espèce ; ne pas éprouver de peur ou de détresse.

De plus en plus de personnes sont sensibles au bien-être animal et dénoncent les conditions de vie et d'abattage dans les systèmes d'élevage industriels. Les animaux ressentent le bien-être et la souffrance. Or, c'est à cause de la recherche effrénée de protéines animales bon marché que des milliards d'animaux sont confinés et entassés dans des bâtiments et environnements appauvris, étant ainsi vulnérables aux maladies. Ils n'ont que peu ou pas de possibilité de bouger ou d'exprimer leurs comportements naturels, et leurs limites physiologiques sont souvent poussées à l'extrême pour des rendements toujours plus élevés.

À l'échelle européenne, cette problématique a ouvert la voie à l'élaboration de la « Stratégie pour la protection et le bien-être des animaux » (2012 - 2015), conçue pour poser les bases d'une amélioration des normes de bien-être et veiller à ce que ces normes soient appliquées dans tous les pays de l'Union européenne via des consultations préalables avec les acteurs du secteur (agriculteurs, vétérinaires, organisations de protection des animaux) afin de contribuer et veiller à l'amélioration des conditions de vie des animaux. L'Union européenne a ainsi contribué à la promotion du bien-être animal à hauteur de 70 millions d'euros par an, soit sous la forme d'aides versées aux éleveurs au titre de programmes de développement rural, soit sous la forme de soutiens à d'autres activités en rapport avec le bien-être animal (la recherche, des études économiques, la communication, la formation et l'éducation, etc.).

La lutte contre la souffrance animale constitue également un enjeu majeur en matière de qualité alimentaire puisque selon le Compassion in World Farming (CIWF) (organisation dédiée au bien-être des animaux), les élevages garantissant le bien-être animal produisent de la viande, des œufs et du lait plus sains. Une enquête de cette même organisa-

tion a d'ailleurs démontré que les animaux bien traités produisaient moins de matière grasse, plus d'oméga3 et plus d'antioxydants.

Face à ces constats et prises de conscience, de nombreux mouvements citoyens et attitudes de réflexion ont vu et voient continuellement le jour. Le mouvement *végétarien* prend chaque jour plus d'ampleur et a encouragé la naissance de comportements alimentaires marqués par une prise de position éthique, morale et même politique pour certains. Parmi ces différents comportements figurent pour n'en citer que quelques-uns le *végétalisme* (excluant tout produit d'origine animale), le *véganisme* (excluant tout produit issu de l'exploitation animale), le *flexitarisme* (régime alimentaire visant à consommer moins de viande rouge et de poisson pour des raisons environnementales, sanitaires et/ou sociales), ou encore le *fructivorisme* (régime alimentaire exclusivement à base de fruits).

La place de l'alimentation est également très importante dans la majorité des cultes. La plupart prescrivent des usages spécifiques ou des interdits alimentaires se répartissant autour de la dialectique entre le pur et l'impur ou le bien-être animal dans la consommation de viande.

En ce qui concerne le *judaïsme*, une grande partie des 365 interdictions de la Torah concerne les habitudes alimentaires et peuvent se résumer en trois points : le choix des animaux (seuls sont autorisés les mammifères ayant le sabot fendu, les poissons à écailles et nageoires et les oiseaux de basse-cour) ; l'interdiction de mélanger les laitages et la viande ; l'interdiction de consommer le sang.

L'*islam* interdit rigoureusement les viandes de porc, de sanglier, de chien et autres animaux domestiques. Les animaux licites (*halal*) doivent être égorgés rituellement et vidés de leur sang.

Le *christianisme* n'a pas conservé les interdits alimentaires du judaïsme, mais l'Église chrétienne en a créé un autre : la période du carême, impliquant pour certains le refus de consommer de la viande, des œufs et des laitages durant toute cette période.

Ces règles et interdits alimentaires concernent également les religions asiatiques comme le *bouddhisme* ou l'*hindouïsme* qui sont régies par le principe de l'*ahimsa*, généralement traduit par « non-violence » et qui prône le respect de la vie sous toutes ses formes. Cet idéal fait que le végétarisme, sans être obligatoire, est très largement répandu parmi les pratiquant-e-s de ces religions.

Finalement, de nombreux enfants sont de facto exclus des cantines scolaires de par leurs habitudes alimentaires (qu'elles soient d'origine éthique, culturelle ou religieuse) alors que l'alimentation végétarienne apporte une réponse objective aux questions éthiques ou confessionnelles et ne nuit pas, au contraire, à la qualité nutritionnelle des repas proposés.

#### 1.4 L'alimentation et ses aspects économiques

Dans le domaine agricole, un grand bouleversement fut provoqué dans les années 1960 par la mise en place de la *Politique agricole commune* (PAC) à l'échelle européenne. Celle-ci fut principalement pensée pour mettre en œuvre des mesures de contrôle des prix et de subventionnement, visant à moderniser et développer l'agriculture. Ainsi, la PAC avait pour objectifs d'accroître la productivité de l'agriculture ; d'assurer un niveau de vie équitable à la population agricole ; de stabiliser les marchés ; de garantir la sécurité des approvisionnements ; d'assurer des prix raisonnables aux consommateurs. Or, en promouvant un modèle productiviste, la PAC a eu pour conséquences l'industrialisation du métier d'agriculteur et le développement de « fermes-usines ». En Wallonie, la grande vulnérabilité de ce modèle agricole principalement orienté vers la production primaire et dépendant fortement des importations a été récemment démontrée par la succession de crises que connaît le monde agricole depuis des années. Le recul du niveau des prix, amplifié par la fermeture du marché russe, acteur importateur majeur de produits agricoles européens, rend impossible la juste rémunération du travail de nos agriculteurs et agricultrices et le remboursement des investissements auxquels ces hommes et ces femmes ont consenti pour adapter leur outil de travail aux défis nouveaux. Les agriculteurs et agricultrices belges paient aussi les frais de cette crise. Preuve en est la diminution de plus de 40%, sur ces 15 dernières années, du nombre d'exploitations. Les aides financières, qu'elles émanent de l'Europe, de la Région wallonne, ne suffisent d'ailleurs pas à les aider à sortir la tête de l'eau. La crise du lait de 2009 a également particulièrement marqué les esprits. Cette année-là, un quart des exploitations wallonnes a enregistré des revenus négatifs, le prix du litre de lait étant descendu jusqu'à 0,19 € alors qu'il était à 0,45 € fin 2008. Même si aujourd'hui, il flotte à 0,34 €, certaines fermes-laitières en paient encore les conséquences car en pleine crise, elles ont dû reporter des échéances de remboursement à la banque et/ou reporter des règlements de facture à leurs fournisseurs.

Résultat : chaque année, le nombre d'exploitations diminue en moyenne de 3,6 % en Belgique. La Wallonie compte encore près de 14.500 exploitations agricoles mais en trente ans, le pays a perdu deux tiers de ses fermes et conduit à la suppression d'une proportion équivalente d'emplois : selon les chiffres de la Fédération Unie de Groupements d'Éleveurs et d'Agriculteurs (Fugea), rien qu'en Wallonie, on est passé de 43.658 agriculteurs et agricultrices en 1977 à 14.500 en 2012. Parallèlement, la superficie agricole totale, elle, n'a quasi pas bougé. Conséquence : la taille moyenne des exploitations est passée d'une quinzaine d'hectares dans les années septante, à une soixantaine d'hectares et la productivité (calculée



en volumes produits par travailleur agricole actif) a nettement augmenté. Mais cette mutation a un coût : pour survivre aujourd'hui, les paysans ne doivent cesser de grandir, d'investir, de s'endetter. En effet, le prix moyen des reprises ne cesse d'augmenter : 1 million d'euros aujourd'hui en Wallonie sur des périodes de remboursement s'étalant sur vingt à trente ans et des conditions financières extrêmement difficiles qui freinent de plus en plus de jeunes à reprendre l'exploitation familiale.

Les réformes successives de la PAC, les transferts des aides du 1er pilier ont amené à modifier le modèle agricole adopté, sans le transformer substantiellement. Bien que la Wallonie ait progressé dans le maintien d'une agriculture de type familial, la logique de production est restée globalement similaire. La fin des quotas amène cependant de nouveaux défis et la réflexion sur la nouvelle PAC à partir de 2020 est une opportunité pour renforcer les aides directes pour l'agriculture biologique, de qualité et de proximité.

Parmi les difficultés que rencontrent les agriculteurs et agricultrices, il y a le sentiment de ne plus savoir gérer son exploitation, l'isolement, le célibat, le revenu faible, l'absence de liens sociaux, la dépression ou encore la pénibilité du travail agricole dans un secteur qui les pousse à devenir de plus en plus pluriactifs. Selon l'organisation Agrical qui vient en aide aux agriculteurs en situation difficile via une permanence téléphonique, le niveau de stress chez les agriculteurs est aujourd'hui trois fois plus élevé que chez des employés qui viennent de perdre leur emploi. Même s'il est établi qu'il s'agit d'une population à risque, on ignore aujourd'hui combien d'agriculteurs et agricultrices se suicident chaque année en Belgique. Les seuls chiffres à disposition sur le suicide dans le monde agricole viennent de France. En 2011, on comptait 400 suicides d'agriculteurs par an pour un nombre total de 11.000 suicides dans l'ensemble de la population française : un taux de suicide beaucoup plus élevé que dans n'importe quelle autre catégorie socio-professionnelle.

Il est évident que la crise ne peut se résoudre en continuant à penser l'agriculture au-travers d'un modèle industriel et productiviste mais en osant un vrai changement de modèle, cette fois original, durable et respectueux de l'environnement et des personnes. Il s'agit d'inscrire nos régions dans une véritable *transition écologique de l'alimentation* en travaillant simultanément sur l'offre et la demande. Ce modèle se baserait sur l'agriculture familiale, paysanne et agro-écologique, plus autonome en énergie et productrice de ses propres aliments pour bétail et sur un travail profond sur la demande avec des mesures telles que celles proposées dans la présente proposition de résolution.

Au niveau de l'offre, les notions de *différenciation* et de *relocalisation* sont primordiales. Le choix est alors celui de la qualité des produits,

de la cohérence environnementale dans les choix d'alimentation (refus des OGM, valorisation des fourrages produits sur l'exploitation) et de gestion des sols. Il implique aussi des filières économiques plus courtes permettant au producteur de capter une part de plus en plus grande de la valeur par une relation directe avec le consommateur. À l'heure actuelle, notre agriculture dépend largement d'importations. Chaque Wallon consomme par exemple en moyenne 220 kg de fruits et légumes par an. Or, on estime qu'en relocalisant une partie de la production, c'est 139 kg de ces fruits et légumes qui pourraient être produits sur le territoire, soit au total 485.000 tonnes par an pour toute la population. À raison de 30 tonnes par an produite par emploi temps-plein sur deux hectares (chiffres moyens en production maraîchère diversifiée et mécanisée), cela représente potentiellement 16.000 emplois créés. Il existe donc un grand vivier d'emplois en Wallonie dans la production alimentaire locale de qualité.

À Bruxelles, des attentes similaires sont possibles puisqu'il a été établi par des études réalisées à la demande des pouvoirs publics que la production agricole urbaine est susceptible de créer 3.500 emplois dans la Région d'ici à 2020. En favorisant les productions de qualité et locales, c'est tout le secteur d'activité que l'on pourra redynamiser et soutenir, tout en créant de nouveaux emplois. Cette stratégie doit donc se faire en partenariat avec les Régions pour encourager le soutien à nos producteurs et productrices.

Depuis quelques années, le concept de *circuits courts* gagne du terrain dans les mentalités politiques et semble être de plus en plus encouragé. Selon une étude de 2013 sur les circuits courts et durables en Wallonie, faire le choix des circuits courts favorise la concurrence et réduit la dépendance aux importations. Les circuits courts sont intensifs en main d'œuvre. Malheureusement, peu à peu, les grandes enseignes ont réduit le nombre de leurs fournisseurs en s'approvisionnant chez des producteurs de plus en plus grands et de l'étranger. Les petites enseignes de grands distributeurs, quant à elles, se réimplantent dans les centres urbains et concurrencent directement les petits indépendants. Enfin, la grande majorité de ces petites enseignes sont des franchisés qui ont l'obligation d'acheter un pourcentage important des produits vendus dans la marque. Ici aussi, travailler dans les cahiers des charges des principales collectivités liées à la demande en imposant par exemple un recours aux circuits courts pourrait avoir un effet très bénéfique sur le développement de cette filière.

Dans les questions relatives aux aspects économiques de l'alimentation, le choix de la transition écologique de l'alimentation pose souvent la question du surcoût. Cette question est complexe. Elle devrait préalablement poser la question de l'importance politique de l'alimentation.

En 2014, l'enquête sur le budget des ménages relevait par exemple que les Belges consacraient quasi autant pour leurs dépenses cumulées pour l'alimentation et leurs boissons (14,7% de leur budget) que pour les dépenses de communication et de transport (14,9%). Pour avoir une idée de l'évolution de ces dépenses ces dernières années, il est utile de se rendre compte que le budget des ménages consacré à l'alimentation était de 21% en 1978 (soit 6% de plus qu'en 2014) alors que celui consacré aux transports et aux communications en représentait une part de 11,1% la même année. La question du coût d'une alimentation de qualité et celle de ses conséquences sur la santé et sur l'environnement, doit donc aussi être pensée dans ce contexte. Comme vu plus haut dans le chapitre consacré à la santé, les conséquences budgétaires collectives d'une alimentation de mauvaise qualité sont très importantes. Elles doivent encourager les pouvoirs publics à se donner les moyens d'investir dans une alimentation de qualité.

*Les surcoûts peuvent être assumés et gérés* (compensés ou contrôlés) de plusieurs façons. Assumés politiquement, dans le sens où offrir à chaque enfant un repas sain, équilibré, soutenant nos économies locales, respectueux de nos environnements et de nos santés est un objectif politique louable. A fortiori quand on sait qu'une bonne partie de nos enfants n'auront pas droit à ce type de repas en dehors de l'école. Ces surcoûts sont aussi gérables. Une étude française montre par exemple que le passage à une consommation de viande de qualité a engendré un surcoût de 20 centimes par assiette. Toutefois, ce surcoût a été neutralisé via la *lutte contre le gaspillage*. En effet, cette même étude démontre qu'en 2010, sur un repas de 450 grammes, 150 grammes, en moyenne, étaient gaspillés. En améliorant la qualité des produits servis et en luttant contre le gaspillage (le trop cuisiné et ce qui restait dans l'assiette), ce chiffre est descendu à 30 grammes par assiette, faisant économiser 15 à 20 centimes par assiette aux collectivités questionnées. Ceci n'est qu'un exemple. Par ailleurs, tout consommateur de produits issus de l'agriculture biologique ou raisonnée peut se rendre compte que la véritable comparaison des prix doit se faire sur le grammage après cuisson et non avant, une des caractéristiques des aliments de faible coût étant un enrichissement important en eau. Le surcoût supposé est alors très fortement réduit. Enfin, la plupart des comparaisons ne tiennent pas compte des valeurs nutritionnelles des aliments comparés.

Depuis une dizaine d'années, de nombreux restaurants de collectivité ont choisi la voie de l'alimentation saine et durable, notamment en proposant des produits de saison et des plats végétariens et en luttant contre le gaspillage. Pour valoriser leurs efforts et encourager les consommateurs et consommatrices à les soutenir, Bruxelles Environnement a créé un label qui donne une informa-

tion claire sur leur niveau d'engagement. L'un des six critères d'obtention de ce label étant la lutte contre le gaspillage alimentaire, dans l'école du Karrenberg à Boitsfort, labellisée Good Food, de nombreuses actions ont permis de passer de 32% à 25% de gaspillage alimentaire en l'espace de deux ans, avec pour objectif d'atteindre les 15%. À ce jour, une seule école de la Région bruxelloises'est vu délivrer le label Good Food et 23 autres se trouvent dans ce processus. Il reste donc encore du chemin à parcourir pour arriver à l'objectif de la stratégie Good Food de réduction de 30% du gaspillage alimentaire d'ici 2020.

Tenant compte de ce type de stratégie, on s'aperçoit que des repas contenant de la « meilleure » viande ne sont pas forcément plus chers. En tous cas, manger végétarien ne l'est clairement pas, bien au contraire. Malheureusement, aujourd'hui encore, le coût des cantines scolaires pose problème. Le prix des repas fluctue d'une école à l'autre et varie, pour le primaire d'1 € à 4,80 € et pour le secondaire d'1,50 € à 6,70 €. Ce coût non négligeable pour les familles, et a fortiori pour les familles défavorisées, est un des éléments qui freinent l'inscription à la cantine. En effet, seul un enfant sur quatre est aujourd'hui inscrit au repas chaud alors que 80% des écoles de la Fédération Wallonie-Bruxelles proposent cette alternative. Se pose ici encore la question de l'enjeu politique de l'alimentation. C'est une question de choix.

### 1.5 L'alimentation et l'éducation au goût

La dimension culturelle de l'alimentation et du goût n'est absolument pas négligeable. Toutes les évaluations réalisées dans les écoles qui se sont tournées vers une proposition d'alimentation plus saine montrent que plusieurs formes de résistance culturelle existent. Pour l'exemple, citons le cas d'écoles qui décident de supprimer les collations sucrées et qui voient néanmoins dans les cartables des enfants des sucreries et autres boissons sucrées à la place des fruits. Ou encore des parents qui ne comprennent pas que leur enfant n'ait pas « sa dose » de viande (si possible rouge) quotidienne. Ces évaluations nous démontrent que le travail vers une transition écologique de l'alimentation doit absolument intégrer un travail de sensibilisation envers énormément de publics : enfants, parents, enseignants, directions, professionnels de l'alimentation. C'est une des raisons pour laquelle la notion de transition est essentielle, dans la mesure où toutes ces étapes ne peuvent se faire du jour au lendemain. L'éducation au goût vise également un objectif culturel : prendre conscience du plaisir que constitue l'acte de manger et de partager un repas. Salé, sucré, acidulé, amer, chaud, froid, dur, mou, épice... manger c'est la mobilisation de nos cinq sens. C'est notre cerveau qui analyse des milliers d'informations, les transforme en

émotions, en souvenirs. La variété de ce que nous trouvons dans nos assiettes est liée à la variété de ce que nous voulons laisser dans la nature. Une tomate n'est pas seulement ce fruit rond et rouge. Il en existe près d'un millier de variétés. Et on ne devrait pas en manger à toutes les saisons. C'est aussi le cas pour l'ensemble de nos légumes, de nos céréales et de nos fruits. Chaque saison offre sa diversité. L'enjeu de la biodiversité est fondamental à notre société. En prendre conscience de façon concrète dès le plus jeune âge est à nos yeux tout aussi important.

Donner le goût pour une alimentation faisant la part belle aux légumes et céréales nécessite non seulement de repenser les recettes mais également d'accompagner les enfants et les établissements dans cette découverte. Il s'agit là d'un enjeu d'autant plus important que les études indiquent que les bonnes habitudes alimentaires se forment pendant l'enfance. Ainsi, les enfants qui mangent beaucoup de fruits et de légumes conserveraient ces habitudes alimentaires une fois adultes. Réussir le défi de sensibiliser les enfants dès le plus jeune âge aura des conséquences structurelles importantes tant pour les enfants eux-mêmes tout au long de leur vie mais aussi pour leurs familles, compte tenu de l'influence que les enfants peuvent aussi avoir auprès de leurs proches.

Une façon de faire en sorte que les enfants s'informent sur l'alimentation et la nutrition et apprennent au moins les aptitudes culinaires de base passe par l'apprentissage et la mise en pratique. Il s'agit donc d'encourager les cours de nutrition et de préparation des aliments à l'école, dès le plus jeune âge. Cela peut se faire conjointement avec l'installation, lorsque cela est possible, de potagers dans les écoles, initiative qui rencontre de plus en plus de succès dans les établissements de la Fédération Wallonie-Bruxelles. Il paraît aussi essentiel, dans cette formation au goût, d'inclure un contact direct avec des producteurs et des productrices, sur leur site d'exploitation et dans les classes. En effet, la rencontre des enfants issus des grandes villes avec le milieu rural reste actuellement trop rare voire inexistante pour certains.

Il a par ailleurs été démontré que l'acquisition de nouvelles aptitudes culinaires mène à une plus grande confiance en soi pour préparer et essayer de nouveaux aliments. Ceci entraîne divers avantages dont l'augmentation de la consommation de fruits et de légumes, l'amélioration de la capacité de suivre une recette ou encore la réduction de la quantité consommée chaque semaine d'aliments tout préparés de manière industrielle. Ces avantages démontrent l'importance de la généralisation des cours de nutrition et de cuisine dès les premières années, généralisation qui ne pourrait d'ailleurs pas se faire sans la formation préalable des acteurs et actrices de première ligne, à savoir le secteur de l'Horeca.

Une étude dirigée en 2013 par Scolarest, une entreprise de catering scolaire, et iVOX, nous révèle notamment que les parents sont en demande dans ce domaine. Prêt de 90 % des 500 parents interrogés considèrent que l'école a un rôle à jouer dans l'éducation à une alimentation saine et que les élèves doivent se voir proposer plus de légumes et plus de produits locaux et de saison. Près de deux tiers d'entre eux favoriseraient également la consommation de produits équitables et/ou bio.

À cet égard, le gouvernement promettait en 2014 d'offrir aux élèves la mise en application de la proposition, « des plats diététiques, en faisant appel aux producteurs locaux », avec une enveloppe de 231 millions d'euros. L'idée était que ces repas pourraient être distribués grâce à « des cuisines dans les écoles, des cuisines centrales ou à l'aide des CPAS ». Nous sommes actuellement encore loin des objectifs de cette promesse...

Par ailleurs, si la qualité des aliments est primordiale, les conditions de prise d'un repas le sont tout autant. Malheureusement, encore trop d'élèves de la Fédération Wallonie-Bruxelles mangent dans des réfectoires froids, impersonnels, bruyants, au mobilier peu confortable et sous la lumière de néons. Dans certaines écoles même, l'espace de ces réfectoires n'est pas suffisant pour accueillir tous les élèves, ce qui contraint les directions à recourir au local de gymnastique ou aux classes pour faire office de réfectoire sur le temps de midi. D'autres organisent plusieurs services, réduisant ainsi considérablement le temps dont dispose chaque élève pour se nourrir correctement. Il reste donc du chemin à parcourir pour améliorer le cadre et les conditions de la prise de repas.

## 1.6 L'alimentation et le marketing

De manière générale, les stratégies de marketing jouent sur l'analyse des perceptions, des besoins, des motivations, des attitudes mais également sur l'analyse de la personnalité et de l'image de soi des consommateurs et des consommatrices. Elles s'appuient également sur les variables sociologiques telles que la structure familiale, l'appartenance à une génération, l'appartenance sociale, les normes sociales et de comportement, les styles de vie et la culture.

Selon les associations de défense des consommateurs, les enfants sont quotidiennement soumis à un marketing redoutable les incitant sans cesse à la consommation. Au niveau de l'alimentation générale, cela se traduit par l'élaboration d'incitants à la consommation-plaisir accompagnant le produit. Le « packaging », à savoir le suremballage individuel et attrayant du produit, est l'un des aspects les plus importants dans le marketing d'un produit et sera par conséquent minutieusement pensé afin de pousser le plus grand monde à la consommation. Les enfants sont les premières

victimes de ce marketing alimentaire.

Outre l'invasion publicitaire présente en dehors de l'espace scolaire, la publicité a aussi pignon dans la plupart des écoles à travers les distributeurs de boissons et de friandises sucrées ou très salées. Malgré plusieurs engagements politiques d'y mettre un terme, cette situation n'a jamais fondamentalement évolué.

L'école se doit au contraire être un lieu de sensibilisation et d'éducation privilégié pour prendre les bonnes habitudes mais aussi pour former les citoyens de demain. À cet égard, il importe de mettre en place des programmes de développement de l'esprit critique vis-à-vis du marketing alimentaire afin d'aider les jeunes à décrypter les messages publicitaires auxquels ils sont exposés en permanence et qui influencent considérablement leur type de consommation et les achats des familles. Il s'agit là d'apprendre à lire les étiquettes et de prendre conscience que tout l'intérêt des industriels est d'influencer le comportement d'achat.

La politique de l'étiquetage et la réglementation sur les étiquettes elles-mêmes, avec la mention de l'origine des produits, de leur composition détaillée pour ce qui concerne les produits transformés, sont évidemment et là aussi susceptibles d'être améliorées.

## PROPOSITION DE RÉSOLUTION

### VISANT À INSCRIRE LA FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES DANS UNE TRANSITION ÉCOLOGIQUE DE L'ALIMENTATION AFIN D'OFFRIR DANS L'ENSEMBLE DES CANTINES SCOLAIRES DES REPAS BIOLOGIQUES ET ABORDABLES ISSUS DE CIRCUITS COURTS AINSI QU'UNE ALTERNATIVE QUOTIDIENNE VÉGÉTARIENNE

Le Parlement de la Fédération Wallonie-Bruxelles, considérant :

- 1° que l'alimentation est au croisement d'enjeux liés à la santé, à l'environnement, à l'éthique, à l'économie, à la justice sociale mais aussi parfois à des choix philosophiques et qu'il s'agit donc d'une question politique majeure pour laquelle les autorités publiques ont le devoir d'apporter des réponses concrètes inscrites dans une stratégie globale ;
  - 2° les diverses initiatives prises par le Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles en vue, notamment, d'encourager les écoles à adopter des cahiers des charges intégrant une meilleure prise en compte des dimensions qualitatives et écologiques de l'alimentation ;
  - 3° que le caractère facultatif et/ou ponctuel de ces initiatives crée une discrimination entre les écoles et donc entre les élèves ;
  - 4° que la plupart des pouvoirs organisateurs des établissements scolaires sont démunis à faire face seuls à l'ensemble des défis de l'alimentation ;
  - 5° les multiples études scientifiques établissant des liens directs et indirects entre une alimentation déséquilibrée et de mauvaise qualité, d'une part, et l'obésité, des maladies cardiovasculaires, certains cancers et des troubles instrumentaux qui perturbent les apprentissages, d'autre part, ainsi que la corrélation forte entre les niveaux d'instruction et la situation de surpoids ;
  - 6° les multiples études scientifiques démontrant les nuisances écologiques d'une alimentation provenant des modes de production ou de transformation de l'industrie agro-alimentaire ;
  - 7° le gaspillage alimentaire global, et particulièrement dans les cantines scolaires ;
  - 8° les conclusions de la plupart des études sur la pauvreté infantile et juvénile qui font ressortir le fait que les repas scolaires sont pour beaucoup trop d'enfants le seul repas de la journée ;
  - 9° les multiples liens entre choix éthiques et alimentation ;
  - 10° la préoccupation croissante du bien-être animal et ses conséquences sur les choix alimentaires d'une partie importante de notre population ;
  - 11° les limites du modèle économique de l'industrie agro-alimentaire telle qu'elle se développe depuis plusieurs décennies et ses impacts dramatiques sur nos agricultrices et agriculteurs comme sur notre environnement ;
  - 12° les initiatives régionales bruxelloise et wallonne visant à combattre le gaspillage alimentaire, à promouvoir les circuits courts et à renforcer les filières « bio » ;
  - 13° que les coûts cachés directs et indirects d'une alimentation de mauvaise qualité sont radicalement plus élevés que les surcoûts relatifs à une alimentation de qualité et en particulier celle correspondant aux exigences du bio, issue principalement de circuits courts ;
  - 14° que les enfants doivent être mieux protégés du marketing alimentaire pratiqué par l'industrie agro-alimentaire ;
- demande au Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles :
- 1° d'inscrire la Fédération Wallonie-Bruxelles dans une logique de « transition écologique de l'alimentation » en utilisant notamment le levier des normes édictées dans les cahiers des charges pour l'ensemble des cantines des collectivités qui dépendent de ses compétences (effet levier de la demande) et de collaborer dans ce sens avec toutes les autres entités belges ;
  - 2° d'élaborer un plan d'alimentation durable dont l'objectif est de faire évoluer progressivement et en X années l'ensemble des cantines scolaires et les autres cantines de collectivités dépendant de ses compétences pour qu'elles proposent chaque jour à chaque enfant un repas :
    - 1) recourant exclusivement à des produits alimentaires respectant les conditions fixées par la réglementation relative à l'étiquetage des produits biologiques, c'est-à-dire en substance dont la production n'a pas inclus le recours à des pesticides et à d'autres produits chimiques de synthèse ;
    - 2) issu au maximum des circuits courts de l'agriculture familiale, paysanne et agro-écologique ;
    - 3) abordable ;
    - 4) ainsi qu'une alternative végétarienne ;
  - 3° d'élaborer des cahiers des charges autour de normes planchers obligatoires respectant le plan d'alimentation durable ;

- 4° d'établir un plan de sortie de la dépendance des écoles des distributeurs de produits sucrés et installer des fontaines/robinets à eau potable dans toutes les écoles ;
- 5° d'intégrer dans chaque cantine scolaire des objectifs de lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- 6° de prévoir les moyens permettant la formation initiale et continuée des professionnels (enseignants, formateurs, cuisiniers, personnel d'encadrement...) capables d'accompagner les écoles dans la réalisation de ces objectifs et de former le personnel de cuisine à la promotion d'une alimentation saine et durable et sensibiliser l'ensemble des équipes éducatives et des équipes encadrantes à ces enjeux ;
- 7° d'établir un plan de prévention et de prise en charge de l'obésité et de la surcharge pondérale des enfants en collaboration avec les services de PSE (promotion de la santé dans les écoles) et PMS ainsi qu'avec des équipes de diététiciens et de nutritionnistes mobiles ;
- 8° de renforcer, en concertation avec les équipes pédagogiques et les associations spécialisées, le travail pédagogique éducatif et de sensibilisation autour des enjeux de l'alimentation de qualité, tant pour les équipes pédagogiques, les enfants et les parents et d'encourager dans ce sens les écoles à développer ou à intégrer des projets de potagers collectifs et des cours de cuisine ;
- 9° de renforcer la participation des écoles au Programme européen « Fruits et légumes à l'école » et de fournir une aide administrative concrète aux écoles désireuses d'adhérer à ce programme ;
- 10° d'assurer la mise en place de cadres de qualité pour la prise de repas dans de bonnes conditions ;
- 11° d'élaborer des programmes d'éducation au marketing publicitaire alimentaire ;
- 12° de prévoir des mesures effectives de contrôle de respect de ces objectifs ainsi que des modalités d'évaluation participative ;
- 13° de faire rapport au Parlement, une fois par an, sur le suivi de la mise en œuvre de cette résolution.

**Christos Doulkeridis**

**Barbara Trachte**