

A faint, stylized illustration of various food items including a loaf of bread, a bottle of oil, a tomato, a cucumber, and some leafy greens, arranged in a circular pattern.

Systeme Alimentaire Durable : discussions, freins et opportunités liés à l'intégration de cantines durables en milieu scolaire supérieur

Siège social HEPL :

Quai des Carmes, 45
4101 Jemeppe Belgique

www.hepl.be

Siège social HELMo :

Mont Saint-Martin, 45
4000 Liège
Belgique

www.helmo.be

Mémoire réalisé par

Léna Dubois

Promotrice

Laure Compère

Année académique 2022-2023

**Master en Ingénierie et Action
Sociales**

Abstract

Pour lutter contre les conséquences du réchauffement climatique, les Nations unies mettaient en place, en 2015, dix-sept *Objectifs de Développement Durable*, à atteindre à l'horizon 2030, parmi lesquels deux d'entre eux se lient spécifiquement à l'alimentation durable. Pour tenter de les atteindre, la Région Wallonne souhaite, en collaboration avec plusieurs acteurs, booster l'alimentation durable en milieu scolaire, au travers l'intégration de Cantines Durables, proposant des repas sains, équilibrés et respectueux de l'environnement. Cet article a donc pour but de s'intéresser, par le biais d'une recherche empirique, aux tenants et aboutissants de l'intégration de ces cantines en Province de Liège, en s'intéressant aux acteurs concernés, au degré de conscientisation des étudiants à ce sujet, ainsi qu'aux freins et aux opportunités remarquables.

Mots-clés : Système Alimentaire Durable, Cantine Durable, freins et opportunités

Glossaire :

AFSCA : Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

CATL : Ceinture Alimen-Terre Liégeoise

CD : Cantine Durable

CIRC : Centre International de Recherche pour le Cancer

CO₂ : Dioxyde de carbone

CNUED : Commission des Nations Unies sur l'Environnement et le Développement

CPA : Conseil de Politique Alimentaire

DRP : Déclaration de Politique Régionale

EFSA : European Food Safety Authority (Autorité Européenne de Sécurité des Aliments)

IPCC : Intergovernmental Panel on Climate Change

OMD : Objectif Millénaire pour le Développement

ODD : Objectif du Développement Durable (ou SDG's en anglais)

ONG : Organisation Non-Gouvernementale

NU : Nations Unies

SAD : Système Alimentaire Durable

UE : Union Européenne

Dans cet écrit, le masculin est employé dans l'unique but de faciliter la lecture,

et sans intention discriminatoire.

Introduction

(...) tout le désarroi de ces gens qui ont vu leur monde changer, les arbres et les vergers disparaître, les rivières être busées, pour permettre à un océan uniforme de soja « Roundup Ready » de s'étendre sur des millions d'hectares, les sols devenir un tapis imperméable et toxique, propice aux inondations et aux coulées de boue. A cette dégradation environnementale visible s'ajoute la maladie, omniprésente, et tous les riverains de ce système agricole évoquant l'accumulation d'une variété de cancers, de malformations congénitales ou de pathologies neurologiques, qu'ils attribuent au glyphosate et aux toxiques répandus en masse dans l'environnement pour maintenir la production.

Ces quelques lignes, écrites par Stéphane Foucart dans son livre *Un mauvais usage du monde*, illustrent au mieux la situation actuelle de la planète. (Foucart, 2023)

Dans cet extrait, l'auteur y parle du glyphosate, de son nom commercial *Roundup*, un herbicide mis sur le marché depuis 1974, par la société Monsanto. (Sénécat, 2019) Bien que son utilisation soit on ne peut plus controversée, un rapport de l'UCLouvain évalue que les ventes totales de glyphosate sont estimées à 46 527 tonnes de substances actives en 2017 dans l'UE+3¹, ce qui représentait alors près d'un tiers des ventes d'herbicides dans l'UE+3 cette année-là. (UCLouvain, INRAE, ENDURE, 2020) En France, ce produit est retrouvé dans les trois quarts des rivières, des fleuves, des mares et des étangs. (Foucart, 2023)

Le problème étant que ce produit présente des risques pour la santé humaine. Les rapports de recherche se contredisent à ce sujet car le produit n'est pas étudié avec le même prisme. De ce fait, l'EFSA², dans son rapport paru en juillet 2023, stipule formellement que l'impact du glyphosate sur la santé humaine, animale et environnementale n'a pas révélé de sujet de préoccupation critique (c'est-à-dire que les effets sont visibles suite à *toutes* les utilisations du produit), alors que le CIRC³ soutenait en 2015 qu'une exposition prolongée *in vitro* de ce dernier provoquait « probablement des cancers chez l'Homme ». (CSS, 2020) L'UE a tout de même décidé d'en interdire l'utilisation à partir du 15 décembre 2023. (Authority (EFSA) et al., 2023)

Bien que le Roundup ne soit pas le produit le plus sain, il ne représente qu'un énième facteurs de dégradation environnementale. Entre 1900 et 2023, la température mondiale moyenne a augmenté de 1.1°C, conséquence de l'émission croissante des gaz à effets de serre liés aux

¹ Union Européenne + Norvège, Suisse et Turquie.

² European Food Safety Authority (Autorité Européenne de Sécurité des Aliments)

³ Centre International de Recherche pour le Cancer

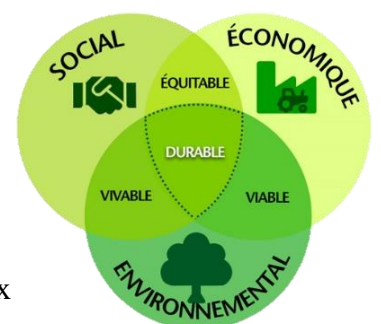
activités humaines. (SPF, 2023) Les conséquences, directes et indirectes du réchauffement climatique ont rarement été autant visibles, comme le souligne l'IPCC⁴, plus connu sous le nom GIEC⁵, dans son rapport paru en 2023. Directement, on remarque une hausse des températures terrestres et océaniques, une hausse du niveau de la mer, une augmentation des précipitations et des cyclones ainsi que le recul et la fonte des glaciers. Indirectement, les systèmes humains et environnementaux s'en retrouvent impactés : augmentation des crises alimentaires ainsi que des crises liées à l'eau, incendies de forêts, inondations, vagues de canicule, hausse de la concentration en CO2 des océans, prolifération des maladies véhiculées par les nuisibles, destruction de la faune et de la flore, conséquences sur l'économie... Les hommes et les animaux s'en retrouvent obligés de migrer. (Calvin et al., 2023)

Dans ce contexte, sachant que le nombre d'humains présents à la surface de la Terre a dépassé le seuil des 8.000.000.000 (Worldometer, 2023) comment réussir à produire assez d'aliments pour nourrir les populations, sans que cela soit cancérogène ou que cela recule d'autant plus le jour de la Terre ? Ainsi, **l'alimentation durable**, qui souhaite se détacher des méthodes d'agriculture intensive, apparaît comme la solution.

Avant de conceptualiser cette notion d'alimentation durable, il est important de rappeler que celle-ci fait partie de la sphère du **développement durable**. Le développement durable peut-être défini comme étant un mode de développement qui a pour objectif de satisfaire les besoins des générations présentes actuellement, sans exposer les générations futures au risque qu'elles ne puissent pas subvenir à leurs propres besoins. (Belgium, 2023a)

Les composantes de cette forme de développement représentent trois piliers :

1. Le pilier **économique**, sachant que l'économie est le fondement de nos sociétés capitalistes actuelles.
2. Le pilier **social**, puisque le développement durable cherche à instaurer l'égalité et l'équité sociale, notamment via le développement du commerce équitable et FairTrade.
3. Le pilier **environnemental**, étant donné que la préoccupation principale de cette forme de développement est la protection des environnements (terrestres, aquatiques et spatiaux) face aux destructions liées aux modes de consommations actuels. (Warren, 2010)



⁴ Intergovernmental Panel on Climate Change.

⁵ Groupe Intergouvernemental d'Experts sur l'Évolution du Climat

Historiquement, les discussions à propos d'un développement durable ont débuté en **1972** à Stockholm, lors de la Conférence des Nations Unies sur le développement. Cette première conférence mondiale du genre a donné suite à la création de la Déclaration de Stockholm, qui plaçait, avec ses 26 principes, les préoccupations écologiques internationales au premier plan, jusque-là reléguées aux oubliettes. Lors de cette conférence, a également été créé le PNUE, le Programme des Nations Unies pour l'Environnement. (*United Nations, 2023d*) Quelques années plus tard, en 1987, la Commission des Nations Unies sur l'Environnement et le Développement (CNUED) a publié le Rapport Brundtland, du même nom que Gro Harlem Brundtland, une femme d'Etat norvégienne, ayant présidé le dit rapport. Intitulé « Our Common Future » (« *Notre Avenir à Tous* »), ce document informe que les préoccupations environnementales à l'échelle mondiale sont liées à deux facteurs : la pauvreté du Sud et les modes de consommation et de production non durables du Nord.⁶ Il demande alors l'instauration d'une stratégie pour combiner développement et environnement : le « *Sustainable Development* » (le « développement durable »). (*Brundtland, 1987*)

En **1992**, pour célébrer le 20^e anniversaire de la Déclaration de Stockholm, la Conférence de Rio s'est déroulée à Rio De Janeiro au Brésil. Aussi appelée Sommet de la Terre, cette conférence, rassemblant politiques, scientifiques, dirigeants, médias et ONG de 179 pays souhaitait, à travers des discussions et débats, faire le point sur la situation planétaire actuelle et produire un calendrier international qui viserait à concilier activités économiques humaines et environnement tout au long du XXI^e siècle. (*United Nations, 2023a*)

Ensuite, en **2000**, lors du Sommet du Millénaire à New-York, l'Assemblée Générale des NU a adopté la Déclaration du Millénaire. (*Jackson, 2023*) Cette déclaration, signée par 189 Etats Membres, prévoyait 8 objectifs, appelés *ODD : Objectifs du Millénaire pour le Développement*. Parmi ces objectifs, on pouvait notamment y lire : « réduire l'extrême pauvreté et la faim », « assurer l'éducation primaire universelle » ou « assurer un environnement durable »... (*United Nations, 2023c*)

Quinze ans plus tard, l'Assemblée Générale a mis en place, en **2015**, le *Programme 2030 pour le Développement Durable*, adopté par 195 pays. Ce programme compte 17 objectifs, appelés *ODD : Objectifs du Développement Durable (SDG's en anglais : Sustainable Development Goals)* et 169 sous-objectifs. Ils intègrent les trois piliers du développement durable. Ces objectifs, qui devraient être atteints d'ici 2030, peuvent être regroupés en cinq grands thèmes : les personnes, la planète, la prospérité, la paix et le partenariat. (*SDG's, 2016*) Ces ODD, plus

⁶ On entend par « Sud », les pays non-développés ou en voie de développement, et par « Nord », les pays développés.

concrets que les OMD, ont l'ambition d'améliorer la vie des populations mondiales, en supprimant la pauvreté et en améliorant le bien-être, tout en protégeant l'environnement et en luttant fermement contre les changements climatiques. (*United Nations, 2023b*)

Au milieu de ces objectifs se trouvent deux objectifs liés spécifiquement à l'**alimentation durable** : l'objectif n°3 : « bonne santé et bien-être » et l'objectif n°12 : « consommation et production responsables ».

L'alimentation durable, comme le définissent l'OPTIGEDE-ADEME⁷ ainsi que la République Française, regroupe les pratiques alimentaires qui ont pour objectif premier de nourrir les êtres humains de manière qualitative et quantitative, que ce soit aujourd'hui ou dans le futur, et ce, tout en respectant l'environnement et en étant économiquement accessible ainsi que rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. Ses conséquences positives sont multiples, que ce soit au niveau de la santé, de l'éthique ou de l'environnement, sachant que 20% de l'empreinte écologique totale des Belges est liée à l'alimentation. L'ASBL Santé, sur son site internet, reprend donc 12 critères prioritaires pour caractériser une alimentation comme « durable » (*République Française, 2019*) :

- privilégier les produits frais, complets (peu ou pas raffinés) et non transformés ;
- privilégier les produits locaux et de saison ;
- réduire les protéines animales ;
- renoncer aux espèces menacées et intégrer des produits issus de la pêche durable ;
- privilégier des produits issus de l'agriculture biologique ;
- privilégier des produits issus du commerce équitable pour les produits exotiques ;
- privilégier les achats en circuits courts ;
- utiliser des variétés anciennes et paysannes de céréales, fruits et légumes ;
- réduire le gaspillage alimentaire ;
- réduire les emballages alimentaires et leurs déchets ;
- encourager la consommation de l'eau du robinet ;
- favoriser le plaisir gustatif et la convivialité.

Dès lors, l'alimentation durable, résultat d'une **agriculture durable**, prône ainsi des modes de production respectueux de l'environnement et tente de réduire les impacts de l'agriculture intensive, en intégrant la « durabilité » dans son paradigme. (*Pervanchon & Blouet, 2002*)

⁷ Plateforme d'échanges et de diffusion d'outils et retours d'expérience sur l'économie circulaire et les déchets à destination des entreprises et des collectifs. (*OPTIGEDE, 2022*)

L'agriculture intensive (*aussi appelée injustement agriculture conventionnelle*), quant à elle, regroupe les systèmes de production agricole usant d'importantes quantités d'intrants chimiques (herbicides, pesticides, insecticides, régulateurs de croissance, glyphosate...) afin de maximiser les quantités produites par rapport aux facteurs de production employés (main-d'œuvre, matériaux...). (*Actu-environnement, 2023*)

L'UE, participant elle aussi à cette transition écologique, parle d'un **Système Alimentaire Durable (SAD)**, lorsque cela touche aux modes de consommation et de production alimentaires. (*Société, 2020*) Le SAD peut être défini comme suit : « un *réseau de collaboration territorial qui intègre la production, la transformation, la distribution et la consommation de produits alimentaires ainsi que la gestion des matières résiduelles, dans le but d'accroître la santé environnementale, économique et sociale de la collectivité. Il comprend les acteurs, les activités et les infrastructures soutenant la sécurité alimentaire d'une population et repose sur une gouvernance alimentaire territoriale* ». (*Vivre en Ville, 2015*) Ainsi, un SAD intègre un paradigme social, que l'agriculture intensive n'intègre pas. L'un des objectifs défendus est que chacun puisse avoir accès à une alimentation durable tout en soutenant une économie locale et régionale. Ainsi, instaurer un SAD revient à « transitionner écologiquement » tous les niveaux concernés.

A l'échelle régionale, la Wallonie s'intéresse également à ce système depuis plusieurs années et a ainsi publié en 2018, en collaboration avec le Collectif Développement Cantines Durable (CDCD) et le Collectif Manger Demain, un référentiel en alimentation durable, avec des objectifs environnementaux et sociaux pour l'accès à tous à une alimentation durable. Ces objectifs sont : (1) garantir la disponibilité et l'accès à tous à une alimentation relevant d'un système alimentaire durable, (2) contribuer à la bonne santé et au bien-être des citoyens, (3) générer la prospérité socio-économique, (4) préserver l'environnement, (5) offrir un niveau de connaissances et de compétences élevé en matière de SAD et (6) mettre en œuvre des mécanismes de gouvernance responsables et efficaces. (*Wallonie, 2018*) Pour le construire, le département du Développement Durable du Service Public de Wallonie a rencontré des acteurs de terrain, œuvrant déjà dans la lutte de transition alimentaire, comme la Ceinture Alimen-Terre Liégeoise (CATL) ou le collectif Manger Demain.

Suite à ce document, la Wallonie a adopté le Plan « Food Wallonia », le 27 octobre 2022. Celui-ci propose 19 actions pour contribuer à l'atteinte des six objectifs cités précédemment. Parmi ces actions, se trouvent un projet d'accès à l'alimentation durable en milieu scolaire, déjà plébiscité par les acteurs ayant participé à la création du référentiel. Ceux-ci souhaitent booster

le concept de **Cantines Durables (CD)** dans les établissements scolaires, à tous les niveaux d'enseignement. (*Collectif (DDD), 2022*) Une Cantine Durable, est une cantine qui propose des produits pleins de vie (produits bio et non transformés), les plus locaux possibles (fruits et légumes frais, de saison, produits localement) et plus de végétaux. (*Duchesne, 2021*).

J'ai donc, dans le cadre de cette recherche mémoire, choisi de m'intéresser à ce thème du Système Alimentaire Durable. L'objectif de cet article est de s'intéresser aux représentations des acteurs, gravitant autour des Cantines Durables de la Province de Liège, à propos de ce système, au quotidien et en milieu scolaire. L'intérêt est de décrypter autour de plusieurs modalités de récoltes de données, ce que les acteurs de terrains, les membres de la CATL, les étudiants ou les cuisiniers de cuisines de collectivité, pensent de celui-ci. Que représente un SAD selon eux ? Qu'en est-il du réseau d'acteurs impliqués en Province de Liège ? Comment intégrer un SAD dans un établissement scolaire supérieur ? À quoi faut-il faire attention ? Quels sont les freins, ou au contraire, les opportunités liées à cette intégration en milieu scolaire ?

Méthodologie

Le cœur de cet article s'intéresse donc à répondre à cette question de départ, et ainsi exposer les représentations qu'ont ces acteurs à propos du SAD, au quotidien ou en milieu scolaire. Pour atteindre cet objectif, j'ai récolté des données empiriques, de différentes manières, et notamment à travers la rencontre de plusieurs types d'acteurs.

Le terrain de recherche

Néanmoins, avant d'exposer la récolte et le traitement des données récoltées, il importe d'exposer le terrain de recherche. Toute enquête n'est possible qu'après définition d'un terrain de recherche, que Bruno Raoul appelle « *la réalité sociale à enquêter* ». (Raoul, 2002) Dans le cadre de ma recherche, cette réalité sociale constitue le lieu où s'est déroulé mon stage de Master, à savoir le Campus Guillemins de la Haute École Libre Mosane. L'institution HELMo, unique Haute École du réseau libre en Province de Liège, propose des formations dans les domaines pédagogique, paramédical, social, technique et économique. Cette dernière se décompose en trois campus et en huit implantations, dispersées dans la Province de Liège. (HELMo, 2023)

J'ai eu l'occasion de prester 250 heures de stage, réparties sur deux ans, au sein de la Mission Transversale *HELMo en Transition*, auprès de son coordinateur. En quelques mots, cette cellule a vu le jour en 2018 après que HELMo décide de s'imbriquer dans les rouages de la transition écologique. HELMo, à travers la création de cette cellule, souhaite contribuer aux 17 ODD des NU, à la réduction de l'empreinte écologique de la Haute École ainsi qu'à l'amélioration des conditions de vie et de travail de tout un chacun. (Nations United, 2023) Dépendante du Collège de Direction de HELMo, la Mission Transversale constitue un réseau composé de plusieurs groupes de travail, s'axant autour de treize projets. Chaque groupe dispose de son indépendance, ainsi que de sa liberté de décision. Je n'étais personnellement pas spécifiquement impliquée dans un groupe en particulier, avant cette année, mais dans le cadre du stage, j'ai eu l'occasion de me rattacher au GT1 : Cantine Durable. (Hublart, 2018)

L'exploration

Une fois le terrain délimité, il est nécessaire de savoir quel processus m'a permis la récolte d'une certaine quantité et qualité d'information, en vue de répondre à la question de départ. Cette phase d'exploration, qu'Olivier de Sardan appelle « *extraction minière* » a débuté

en octobre 2022, au cours de ma seconde année de stage. Le but était donc de faire « parler le terrain » et ainsi extérioriser les réalités et les perceptions des acteurs interrogés, à propos du thème de la recherche. (*Brasseur, 2012*)

Suivant la méthodologie proposée par Quivy et Van Campenhoudt, exposée notamment par Anne Discry dans son livre *Méthodologie de l'enquête quantitative et qualitative*, publié en 2020, j'ai tant valorisé des outils méthodologiques quantitatifs que qualitatifs. (*Discry, 2020*) (*Van Campenhoudt & Quivy, 2011*)

Des observations

Le premier outil utilisé est l'observation, et plus précisément **l'observation participante**. Ce mode de récolte de données se caractérise par des interactions sociales liées une période d'insertion totale dans le terrain étudié. (*Lapassade, 2002*) Dans ce sens, je me positionne en tant qu'observatrice et que participante, afin d'analyser des éléments qui me permettraient de comprendre au mieux la réalité de terrain vécue par les acteurs concernés.

Dans le cadre de cette recherche, le terrain désigne donc mon lieu de stage et la période concernée représente les 250 heures prestées à l'occasion de celui-ci, au cours duquel j'ai eu l'opportunité de participer à un large panel d'activités : discussions avec des acteurs institutionnels, visites de coopératives, réunions, interviews, création d'outils de sensibilisation en collaboration avec des acteurs de terrains... J'ai donc écrit toutes mes observations dans un cahier, que j'ai par la suite conservé et qui m'ont permis de créer le second outil utilisé dans cette phase exploratoire : un questionnaire.

Un questionnaire

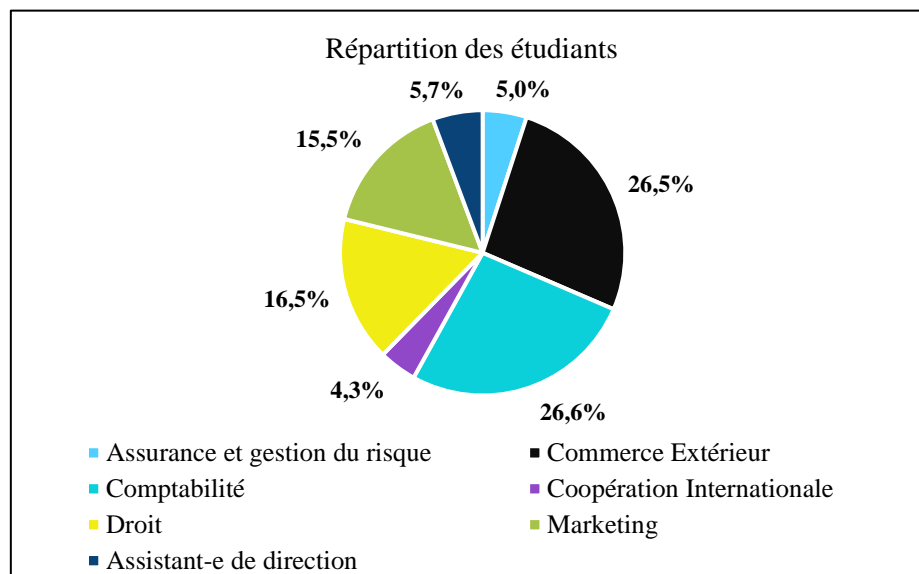
Le second outil utilisé est un donc **questionnaire**, regroupant douze questions fermées, dont les réponses étaient présentées sous la forme d'échelle graduée, classée par ordre, parfois croissant, parfois décroissant. À deux reprises, il était possible de sélectionner plusieurs réponses à une même question.

Anne Discry, dans son livre, catégorise les questions en quatre sous-groupes : les questions d'identification, dont le but est d'identifier les caractéristiques sociologiques des personnes interrogées ; les questions de comportement dont le but est d'identifier les comportements adoptés par les interrogés ; les questions d'opinion dont le but est d'identifier leurs jugements et les questions de connaissance dont le but est d'identifier les connaissances des interrogés à propos du sujet de l'enquête. (*Discry, 2020*) Le questionnaire proposé, ne comptait que les deux

premiers sous-groupes, car au vu de la nature courte de celui-ci et des contraintes administratives, seules des questions fermées pouvaient être proposées. En effet, la passation de ce questionnaire intervenait dans le cadre de présentations orales en présentiel, à l'ensemble des étudiants de 1^{ière} année bachelier du Campus Guillemins. La Direction du Campus m'avait contraint à respecter un timing total de 15 minutes, c'est pourquoi j'ai fait le choix de ne sélectionner qu'une douzaine de questions et de proposer le questionnaire sous format numérique. Ces présentations se sont déroulées entre le 19 octobre 2022 et le 18 novembre 2022. Au total, 584 étudiants y ont répondu.

Ce questionnaire représentait deux objectifs : sensibiliser ce public étudiant à l'alimentation durable en exposant la démarche de durabilité de la Cantine Durable du Campus et permettre de récolter des données quant aux représentations de ce public concernant la cantine, ce qui n'avait jamais eu lieu précédemment. J'ai fait le choix d'interroger uniquement ces étudiants, car ils constituent les nouveaux acteurs que la Cantine Durable allait devoir convaincre de s'alimenter autrement.

Ci-dessous se trouve la répartition des étudiants questionnés, en fonction de leur section.⁸



Afin d'analyser au mieux les données récoltées, j'ai encodé celles-ci dans un document Excel, afin d'en dégager des graphiques, de la même manière celui ci-dessus. Ensuite, j'ai décrypté chaque graphique séparément, à travers une analyse textuelle.

⁸ Voir annexe page n°6

Des entretiens semis-directifs

Le troisième et dernier outil utilisé pour récolter des données est **l'entretien semi-directif**, c'est-à-dire une discussion orientée par le chercheur. (Decroly, 2019) À travers ces entretiens, le but était de donner la possibilité aux acteurs d'être écouté et d'objectiver leur réalité de terrain. J'ai donc contacté deux experts travaillant chacun pour une Haute École et une Université, un cuisinier et deux acteurs de terrain. N'ayant pas réalisé d'échantillonnage par choix raisonné contrasté, mais un échantillonnage non-représentatif de convenance, il me semblait pertinent d'interroger un ou deux acteurs provenant de milieux différents, afin d'avoir une vision globale de la question du SAD en Province de Liège. Ce choix s'explique par le fait que j'ai eu l'opportunité d'être directement redirigée vers ces derniers, suite à des discussions intervenues dans le cadre du stage.

De la sorte, cinq entretiens se sont déroulés entre le 22 mars et le 17 mai 2023 et ont duré entre 57 et 110 minutes. Chaque entretien, avec l'accord de la personne interrogée, a été enregistré, afin de pouvoir les analyser à posteriori et chacun a donné son accord pour être explicitement cité dans cet écrit.

Voici donc un tableau reprenant chaque personne interrogée au cours d'un entretien semi-directif :

Type d'acteur	Organisation	Acteur/pers. interrogée	Fonction au sein de l'organisation ou en général	Interrogée?
Etudiants	HELMo Campus Guillemins	BAC1	Etudiants	Via un questionnaire en ligne
Experts et membres d'institution	Ulliège	Estelle Georgin (F)	Experte et chercheuse en santé publique pour ESPRIST	En face à face
	HELHa	Tenessi Leclerc (F)	Secrétaire de direction	Via appel téléphonique
Cuisiniers/Cantines	Echafaudage ASBL/CATL/Saint-Luc	Stéphane Riga (M)	Cuisinier de formation et formateur dans un CISP	En face à face
Acteurs de terrain	CATL	Florence Henrard (F)	Chargée de mission pour les cantines durables	Via Teams
	Pot'Ingé	François Rigo (M)	Ancien étudiant doctorant fondateur du projet	En face à face

En amont de ces entretiens, j'ai réalisé des plans d'entretien. Ceux-ci se décomposaient en plusieurs thèmes, que j'ai abordé oralement via des questions ouvertes, lors des rencontres.⁹ (Imbert, 2010) Les acteurs rencontrés ont été interrogés en face-à-face (à leur domicile ou sur leur lieu de travail) ou à distance (via un appel téléphonique ou via Teams¹⁰), après un premier contact téléphonique ou via un mail.

À propos des thèmes abordés lors des entretiens, une partie de ceux-ci étaient communs à chaque acteur, à savoir :

⁹ Voir annexe n°1

¹⁰ Plateforme collaborative de communication. (Cohen, 2021)

- Leur présentation personnelle : nom, prénom, lieu de travail, projets sur le/lesquelles il/elle se penche actuellement ;
- Leur lieu de travail : ses actions, ses projets, son réseau ;
- Le SAD : définition, objectifs, acteurs concernés, l'alimentation durable intégrant peu à peu les établissements scolaires, ce à quoi il faut porter attention, leur opinion concernant ce système et leur constat personnel à l'égard de celui-ci ;
- Les cantines durables : leur point de vue concernant l'émergence d'actions en termes d'alimentation durable dans les établissements scolaires supérieurs, leur avis concernant les cantines durables, les freins et contraintes gravitant autour de celles-ci, leur opinion autour du réseau d'acteurs impliqués ainsi que leurs pistes d'amélioration ;
- Leurs opinions concernant ma recherche : vers quel autre type d'acteurs je pourrais me diriger.

Néanmoins, quelques thèmes ont été rajoutés en fonction de la sphère d'expertise de chaque acteur :

- Quelques questions autour du thème du Conseil de Politique Alimentaire PA à M. Riga et Mme Henrard ;
- Quelques questions autour du thème du *Pot'Ingé*¹¹ à M. Rigo ;
- Quelques questions spécifiques à l'alimentation du Campus de la HELHa¹² site la Louvière à Mme Leclerc.

Afin d'exploiter au mieux ces entretiens, un compte-rendu d'entretien a été réalisé pour chacun d'eux, après réécoute des enregistrements. En plus de cela, j'ai repris en points succincts les informations et les citations importantes ressortant des entretiens dans un tableur Excel afin d'avoir une vision globale des opinions des acteurs.

Limites méthodologiques

Tant au niveau quantitatif que qualitatif, des limites ressortent de ces deux méthodologies.

Premièrement, concernant la **méthodologie quantitative**, je n'ai pas procédé par échantillonnage représentatif, dans le cadre de la passation du questionnaire. Comme cela est expliqué précédemment, j'ai fait face à des obligations légales de demande d'autorisation à la

¹¹ Potager collaboratif créé en 2019 par un groupe de doctorants de la Faculté des Sciences Appliquées de l'Université de Liège. (*Pot'Ingé*, 2019)

¹² Haute École Louvain en Hainaut.

Direction du Campus, ce qui m'a contraint à restreindre le temps de passation des présentations orales et du questionnaire. Dès lors, et ceci pris en compte, il me semblait impossible de demander les noms et prénoms de tous les étudiants, tout en sachant qu'au premier quadrimestre de leur première année d'étude supérieure, beaucoup d'étudiants se réorientent et changent de secteur d'étude. C'est pourquoi proposer un questionnaire fermé, en face-à-face et individuellement à chaque étudiant, sortait de la sphère du raisonnable. Ceci explique donc le choix de proposer un questionnaire accessible depuis son smartphone, en scannant un QR Code. Il faut noter également que ces jours-là, des étudiants auraient pu être absents, c'est pourquoi je n'ai pas véritablement interrogé *la réelle totalité* des étudiants.

Une seconde limite touche aux modalités de réponse aux questions. En effet, il est indispensable de laisser des modalités d'abstention (*cf. : sans réponse, pas concerné*), ce que je n'ai pas inclus dans les possibilités de réponse. Puisque le questionnaire n'était pas proposé individuellement, j'avais la crainte, qu'en proposant des modalités d'abstention, les étudiants choisissent la facilité et ne sélectionnent que celles-ci. C'est pourquoi j'ai décidé de ne pas les inclure.

Une troisième et dernière limite concerne le pré-test du questionnaire. Effectivement, je n'ai pas effectué de pré-test auprès d'un échantillon diversifié par choix raisonné contrasté (*Discry, 2020*), mais auprès de Alessia Vercio, alors chargée du pôle « alimentation durable » chez Jefar ASBL ainsi qu'auprès d'étudiants du Master.

Deuxièmement, à propos de la **méthodologie qualitative**, plusieurs limites sont à noter concernant les entretiens semi-directifs. J'avais souhaité interroger davantage d'acteurs et ainsi atteindre le seuil de saturation de données afin d'étendre les données récoltées, mais j'étais limitée du point de vue des acteurs réellement circonscrits par le thème de la recherche. Si j'interrogeai d'autres acteurs, ceux-ci risquaient de ne pas savoir répondre à toutes les questions, ce que j'ai déjà remarqué lorsque j'ai interrogé François Rigo par exemple, qui n'avait pas su répondre à l'entièreté des questions posées.

Résultats

Suite à cette contextualisation méthodologique, il est désormais temps de s'intéresser aux résultats de cette phase exploratoire, qui rassemble donc le fruit des observations participantes, de la passation d'un questionnaire et des entretiens semi-directifs.

Afin d'exploiter au mieux toutes ces données, j'ai procédé à une analyse via la création de graphiques, pour la méthodologie quantitative, et à une analyse horizontale pour la méthodologie qualitative. Une analyse horizontale signifie que je sélectionne un thème comme unité d'analyse, et je passe ainsi en revue chaque acteur interrogé, afin de faire ressortir les paradigmes sous lesquels chaque thème se présente. (*Discry, 2020*) Enfin, j'ai procédé à une triangulation de toutes ces informations, afin de croiser tous les informateurs et ainsi de multiplier les sources. (*de Sardan, 2003*)

Dès lors, les résultats suivants sont repris sous deux grands thèmes : les représentations des acteurs à propos du SAD au quotidien, et leurs représentations du SAD dans les établissements scolaires supérieurs, au travers les cantines durables. Chaque grand thème reprend plusieurs sous-thèmes, mélangeant les résultats quantitatifs et qualitatifs.

De plus, il est important de rappeler que l'analyse individuelle de chaque graphique dont proviennent les pourcentages cités dans cette partie, sont disponibles en annexe, à partir de la page n°6.

Le SAD au quotidien

Le SAD selon des acteurs institutionnels

Lors des discussions au cours des entretiens, les personnes interrogées ont été amenées à définir ce qu'un SAD représente pour eux, et comment ils le définissent personnellement.

Globalement, les définitions des acteurs collent avec celle présentée dans la partie introductive. Florence Henrard, chargée de mission pour les cantines durables à la Ceinture Alimen-Terre Liégeoise, rappelle que : « (...) *l'alimentation durable est une alimentation pleine de vie, où les produits ne sont pas transformés et bio si possible, ou équivalent. On va imaginer aussi que cette alimentation, elle est la plus locale possible. Alors on ne vit pas au Moyen-Age, donc évidemment, il y aura toujours dans cette alimentation du riz ou des agrumes, mais on veillera à ce qu'ils soient en circuit court, c'est à dire avec le même principe de protection des*

travailleurs, de juste rémunération. On va imaginer aussi que ces produits sont de saison le plus possible. ».

Il faut également que ce système fasse partie d'une économie sociale, c'est-à-dire, une économie qui place l'Humain au centre de son action et que celui-ci soit bon pour lui-même, pour l'environnement, et les travailleurs, sans gaspiller les marchandises produites.

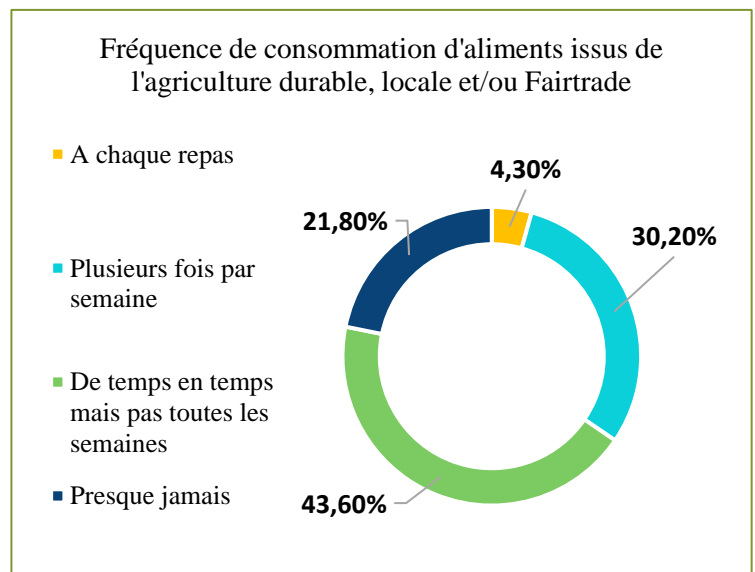
Estelle Georgin, chercheuse pour ESPRIst¹³, insiste de plus, sur l'importance du **paradigme santé**, qui devrait être davantage prôné. Elle parle alors d'« *alimentation équilibrée et durable* ». Selon elle, un SAD permet de produire des aliments respectueux de l'environnement tout en respectant les personnes qui le compose et en permettant de tenir une alimentation sécuritaire qui apporte une qualité nutritionnelle supplémentaire.

Enfin, l'un des interviewés rappelle que les concepts d'Alimentation Durable et de « *produits locaux* » ne sont pas toujours compris par tous : « (...) *quand je suis arrivé là où je travaille aujourd'hui, mes collègues m'ont dit : 'Ah, mais on fait aussi du local, on fait nos courses chez Métro, qui est à 3km.'* ».

Fréquence de consommation des étudiants

Concernant les étudiants, au quotidien, seul un quart des étudiants de 1^{ière} année du Campus Guillemins interrogés s'estiment relativement intéressés par l'alimentation durable. Un dixième d'entre eux, 10.60% (= 62 étudiants) avouent que cela ne les intéresse pas du tout et par opposition, 7.50% (= 44 étudiants) se disent totalement concernés par celle-ci.

Chez eux ou dans leur logement étudiant, l'alimentation durable constitue, pour plus de la moitié de ceux-ci, une partie de leur alimentation, mais pas l'entièreté. Comme cela est visible sur ce graphique, parmi la totalité des étudiants, 34.5% d'entre eux (4.30%+30.20%), c'est-à-dire 201 personnes, consomment des aliments provenant de l'agriculture durable, locale et/ou Fairtrade, au moins plusieurs fois par



¹³ Plateforme interfacultaire de l'ULiège ayant pour objectifs de former, d'analyser et d'innover pour favoriser l'équité d'accès aux services sociaux, de santé et aux initiatives citoyennes de transition. (ULiège, 2023)

semaine. Une majorité d'entre eux (43.60% = 255 étudiants) consomment ces types de produits de temps en temps, mais pas toutes les semaines et 21.80% (= 127 étudiants) n'en consomment presque jamais.

En effet, 18.20% des étudiants (= 106 étudiants) avouent avoir pensé à manger durable au quotidien, mais n'ont jamais franchi le pas, et 23.10% (= 134 étudiants) reconnaissent n'y avoir jamais pensé.

Réseau du SAD en Province de Liège

Quels sont les acteurs concernés par ce SAD en Province de Liège ? Plusieurs coopératives ou acteurs régionaux ont été cités par les personnes interrogées, et le plus pertinent était de les rassembler dans une cartographie.¹⁴



¹⁴ Attention, cette cartographie n'est pas exhaustive, elle ne reprend que les acteurs cités dans le cadre des entretiens.

De plus amples explications et la présentation des acteurs repris dans le schéma sont disponibles à l'annexe n°2, à la page n°2.

Les interviewés insistent sur la nécessité d'hétérogénéité parmi les acteurs. En effet, Florence Henrard explique d'ailleurs que cet éclectisme est vital au bon déroulement des actions et des projets, car sans cela, la boucle ne serait pas complète, ce qui ne permettrait pas d'impacter tous les niveaux institutionnels. Tous se mettent cependant d'accord pour mettre un point d'honneur à l'utilité des actions de la Ceinture Alimen-Terre Liégeoise. La CATL a été citée comme étant l'organe qui lie tous ces acteurs entre eux, afin de créer un réel réseautage. Mouvement citoyen lancé en 2013, la CATL est aujourd'hui une ASBL qui œuvre dans le développement d'une filière alimentaire courte, respectueuse de l'environnement et génératrice d'emplois de qualité. (CATL, 2023) En collaboration avec plusieurs des acteurs cartographiés, cette ASBL travaille notamment autour de plusieurs projets comme le projet *Potage-Collation* qui prévoit la distribution hebdomadaire de plusieurs milliers de potages de légumes bio et de saison dans des écoles liégeoises, (Gruie, 2021) ou le projet européen « *URBACT* » *BioCanteen*, par exemple, qui permet un réseautage entre Liège et d'autres villes d'Europe afin de partager des expériences ou des compétences concernant la distribution de repas durables dans les écoles. (Alimentation-Locale Liège, 2023)

François Rigo, doctorant ayant coconstruit le *Pot'Ingé*, insiste sur l'importance de ce réseau d'acteurs œuvrant dans le même but, à savoir booster une résilience alimentaire sur le territoire liégeois. À son échelle, cela lui a permis, avec le *Pot'Ingé*, de se rendre compte, à la suite de rencontres et de discussions avec ces acteurs, des réalités de terrain et des conditions difficiles des petits producteurs et des maraîchers (invasions de nuisibles, dégâts des eaux, variations météorologiques etc.). Ceci, selon lui, a donné davantage de sens au projet qu'il porte. Il prend l'exemple de l'un de ses meilleurs amis, qui est agriculteur à l'échelle maraîchère et explique que s'intégrer dans un réseau de petits producteurs afin de rassembler les aliments produits et ainsi créer une centralisation, est très positif. En effet, il faut, apprendre à respecter ce que l'on mange, tout en respectant les sols, car il y a une prise de conscience collective des limites du système alimentaire actuel ainsi que de la gravité des dégâts écologiques d'une agriculture intensive.

Néanmoins, il est conscient qu'une production à taille humaine serait insuffisante pour fournir assez de produits nécessaires à la confection des repas pour des institutions comme l'ULiège. Enfin, il rajoute ceci :

« *Les gens qui sont dans un système d'alimentation durable semblent plus heureux et plus épanouis de revenir aux sources, même si le travail est difficile et physique, que la production dépend de la météo et des saisons et que c'est incertain.* »

Le SAD au travers les Cantines Durables dans les établissements scolaires supérieurs

Cette seconde partie se concentre sur l'alimentation durable promue dans les établissements scolaires supérieurs via la mise en place de cantines durables.

Lorsqu'il sera mentionné d'une cantine durable, cela renvoie directement à la Cantine Durable du terrain de recherche, à savoir celle présente sur le Campus Guillemins de la Haute École Libre Mosane.

Cheminement et points d'attention à propos de l'intégration d'un SAD dans les établissements scolaires supérieurs

Tout d'abord, il est intéressant de remarquer, que par opposition à la France, il n'existe pas de cadre législatif propre à l'alimentation en milieu scolaire en Belgique, bien qu'il existe la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs concernant les denrées alimentaires. (SPF, 2016) En France, d'un point de vue législatif, les communes ne sont pas obligées de mettre en place une forme de restauration scolaire, mais un service alimentaire doit être assuré et respecter plusieurs règles : temps de repas de minimum 30min, variété dans les menus, portions adaptées etc. (Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse, 2023) En Belgique, l'AFSCA¹⁵ ne joue pas un rôle de cadre, mais instaure et vérifie que les normes de conservation et d'hygiène sont respectées, pour autant que l'établissement dispose d'une autorisation « collectivité avec préparation de service sur place » ou d'une autorisation « collectivité sans préparation, seulement service sur place », en fonction des cas de figure. (AFSCA, 2022) Ce manquement législatif explique peut-être, en partie, qu'il est parfois compliqué d'instaurer un microsystème alimentaire durable à l'école, peu importe le niveau d'enseignement.

Dans les établissements scolaires supérieurs, les modes d'intégration d'une Cantine Durable diffèrent selon plusieurs caractéristiques propres aux types d'établissement : en fonction de si l'établissement scolaire est une Haute École ou une Université, par exemple. Pour une Haute École libre, comme c'est le cas pour les Campus de HELMo, il faudrait qu'un acteur, comme un professeur, un membre de la hiérarchie ou du personnel, souhaite booster le volet *Alimentation Durable* sur le Campus. Néanmoins, il est nécessaire que cette volonté rayonne, qu'il arrive à la communiquer suffisamment aux autres acteurs concernés, que celle-ci les atteigne et que ceux-ci partagent le même engouement.

¹⁵ Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

Dans le cas d'une université, cela est plus complexe. En effet, les universités, sont soumises à des marchés publics. Un marché public permet aux autorités publiques de contracter des contrats de travaux, de fournitures ou de services, avec des prestataires ayant les capacités de répondre aux besoins recherchés au travers des cahiers de charges. (Belgium, 2023b) Dès lors, pour avoir les capacités de répondre au marché public publié, il faudrait qu'un acteur du développement durable puisse fournir assez de produits bioloaux et de saison, pour nourrir quotidiennement, plusieurs dizaines de milliers d'étudiants... Pour l'ULiège, *CompassGroup*, une entreprise économique cotée en bourse, proposant des services de restauration pour les collectivités, s'occupe actuellement des repas au Sart Tilman.

Florence Henrard, souligne que dans tous les cas, un temps de réflexion, de recherche et d'adaptation est nécessaire :

« (...) en tout cas, il faut du temps pour mettre en place des systèmes durables, que ce soit au niveau de l'approvisionnement, par exemple, et il faut le temps que les mentalités changent, etc. (...) Il faut du temps pour que ce soit vraiment quelque chose qui soit ressenti physiquement par les gens et quand la lumière est allumée, ça marche tout seul et parfois, je le vois dans mes projets, il y a des cantines qui ne sont pas pour. En fait, ils font tout pour bloquer le projet. Et puis tout d'un coup, ils se disent "mais en fait c'est génial" et c'est eux qui avancent encore plus vite que moi parce qu'ils sentent que c'est juste ».

Freins et contraintes

Le temps, est donc un facteur essentiel au bon déroulement de la mise en place d'une cantine durable. Ce dernier est à la fois perçu comme un frein et une opportunité. Plusieurs autres facteurs peuvent également apparaître ambivalents, mais il est important, dans un premier temps, de s'attarder aux freins relevés lors des entretiens, bien qu'il puisse en comporter davantage.

Premièrement, comme cela vient d'être expliqué, l'intégration d'une cantine durable dans une université se fait difficilement, parfois à cause de la législation en vigueur concernant les **marchés publics** et les cahiers de charges, qui doivent remplir certains critères. Estelle Georgin déplore cette obligation et proposerait de modifier celle-ci, afin d'élargir les possibilités de concurrence. Florence Henrard, à propos de ces marchés publics : *« Les freins? Les marchés publics. C'est clair que les marchés publics sont des freins. On voit aussi maintenant des exemples d'entreprises de grosses entreprises comme l'intercommunale ISoSL qui fait modèle maintenant parce qu'elles ont transformé les marchés publics pour une partie*

de leur production pour les 3500 repas par jour, des crèches et des écoles. Et à l'horizon 2024, ils sont à 100 % bio et local. Donc c'est possible(...) ».

Deuxièmement, l'une des **contraintes logistiques** les plus importantes, et qui a été relevée par l'ensemble des interviewés relève de la préparation des repas. Les Hautes Écoles, comme le Campus Guillemins, sont **techniquement limités**. Cuisiner avec des aliments frais et locaux nécessite plus d'espace, car les légumes non préparés, doivent être réceptionnés, conservés, lavés et épluchés, avant de pouvoir être cuisinés et tous cela demande plus de place, plus de matériels et surtout, plus de main d'œuvre, ce qui n'est pas toujours évident à obtenir. Estelle Georgin en dit même : « (...) *ça change beaucoup les habitudes des cuisines de collectivités entre un bac de légumes plein de terre qu'il faut nettoyer et découper et des légumes déjà découpés qu'il faut juste associer dans une recette.* ».

Troisièmement : **l'imaginaire collectif**. Cet imaginaire touche deux sujets : **l'idée de changement** et les **prix**.

L'idée de changement fait peur, car elle est synonyme de remise en question de modification des habitudes. Si un acteur pense à changer ses habitudes alimentaires ou souhaite instaurer une transition alimentaire dans l'établissement où il travaille, il va penser à pleins de freins et de contraintes liés à ce changement, qui risquent de prendre le pas sur sa volonté.

« (...) l'idée de changements, c'est d'autant plus compliqué. A l'idée de changer, notre imaginaire va nous présenter plein de freins, qui sont parfois complètement imaginaires. Dans l'idée du changement, l'imaginaire est un frein, mais l'imagination est importante car elle permet de trouver des pistes différentes. » (Stéphane Riga)

Si dans une Haute École, l'idée de transitionner durablement les offres alimentaires n'est pas correctement amorcée, trop hâtivement instaurée et mal accompagnée, cela pourrait notamment désarmer et désemparer les cuisiniers, qui verraient leurs habitudes de travail chamboulées et finiraient par se braquer. De plus, comme l'a souligné Stéphane Riga, cuisinier de formation et formateur chez Echafaudage, il manque **d'un volet « alimentation durable » lors de l'apprentissage du métier de cuisinier**, et en particulier lorsqu'il s'agit de cuisines de collectivité.

Cet imaginaire collectif concerne aussi la question du prix. Il existe une idée reçue que les produits locaux et issus de circuit court sont plus onéreux, ce qui est peut-être le cas étant donné que la production qui en découle rémunère plus justement, mais il existe un coût caché, non

pris en compte par la grande majorité. Stéphane Riga appelle cela le « juste coût de l'assiette » et prend l'exemple d'une salade :

« Si on facturait le mauvais de l'aliment produit, une salade coûterait 20€ aux industries qui la produisent, mais au final, c'est le consommateur final, donc la collectivité, qui paye le coût « caché » en termes de sécurité sociale, d'assainissement des sols, d'inondations... Sans parler de la question des subsides, puisque plus tu es producteur, plus tu es pollueur, et plus tu es subsidié. »

Cette question du prix s'accroît aujourd'hui avec l'inflation et la hausse des prix, car même si les étudiants sont prêts à manger plus durablement, ils n'en ont parfois pas les moyens. En outre, ceux-ci seraient tentés de ne plus consommer autant à la Cantine Durable, et chercheraient des alternatives économiquement plus avantageuses.

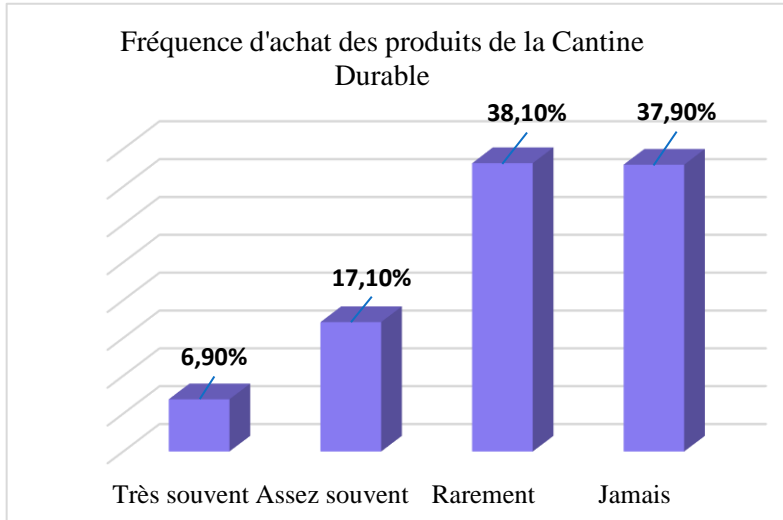
Quatrièmement et finalement, la **communication** et la **publicité** mal construites. La communication ne touche pas seulement aux informations destinées au consommateur final. Celle-ci, plus généralement, concerne les modes de communication entre les producteurs, les acheteurs, les cuisiniers, les serveurs et les mangeurs, qui peut parfois être assimilés à un téléphone sans fil.¹⁶ Il est donc important d'éviter toute dissonance éventuelle dans la communication entre les acteurs du réseau.

« (...) les gens pensent que l'écologie, c'est priver le citoyen de sa liberté. Oui, il faudra à un moment, faire tous des efforts, pour l'écologie et pour une alimentation durable, mais les communications des industriels et des partis politiques qui soutiennent les industriels, est faite de telle manière que les communications sont toujours suffisamment fines pour que le citoyen lambda va toujours devoir tout payer. » (Stéphane Riga)

Pour une Cantine Durable, il est important que celle-ci adapte sa publicité au public concerné. Du point de vue étudiant, 87.60% (= 511 étudiants) pensent important que les Hautes Écoles et les Universités proposent davantage de produits bio locaux dans leur offre alimentaire. Ceux-ci sont par ailleurs principalement informés des offres de la Cantine Durable via les affichages sur le campus ainsi que via le bouche à oreille, même si quotidiennement, la majorité de ceux-ci (41.30% = 241 étudiants) se dit davantage sensibilisée par les annonces orales en classe.

¹⁶ Aussi appelé « le téléphone arabe », le téléphone sans fil est un jeu où les participants s'alignent pour que le premier participant puisse faire passer un message au second participant, qui lui-même, va tenter de faire passer le message qu'il vient de recevoir au troisième participant et ainsi de suite, jusqu'au dernier participant. Celui-ci va alors divulguer aux autres le message qu'il a reçu, sans pour autant que ce dernier soit identique au message originel.

Dès lors, bien qu'une partie d'entre eux consomment « déjà » plusieurs fois par semaine des produits issus de l'agriculture durable au quotidien, et sont informés des offres de la Cantine Durable, signe de leur conscientisation, une partie importante des étudiants interrogés n'y mangent pas, ou rarement, comme cela est visible sur le graphique ci-dessous.



La Cantine Durable propose un large panel d'offres salées et sucrées, tout en plafonnant les prix des produits, afin d'offrir les mêmes chances de consommation à tous les élèves. L'offre salée compte des sandwiches, des salades à composer soi-même, des tartines et du potage. L'offre sucrée,

quant à elle se compose de viennoiseries et de goûters (cookies, spéculoos...). Ces petites douceurs sont notamment les produits préférés par les étudiants. En offre salée, ce sont les sandwiches qui sont les plus choisis.

Ces chiffres peuvent sembler étonnants, mais ils sont à contextualiser. En effet, la passation de ce questionnaire, s'est déroulée au début de la première année d'étude supérieure de ces étudiants. Ceux-ci, fraîchement sortis du secondaire, débarquaient dans une Haute École et ne connaissaient, à l'époque, peut-être pas la Cantine Durable. Assurément, cette hypothèse va de pair avec le fait que 84.40% de ceux-ci (= 493 étudiants) n'étaient, à l'époque, pas au courant de l'existence de la Cantine Durable.

Ainsi, une publicité incorrectement construite, ou inadéquate, à destination de ces étudiants, représentant le futur public cible de la Cantine Durable, freinerait la popularité de celle-ci, ce qui expliquerait en partie le fait qu'ils n'y mangent que rarement.

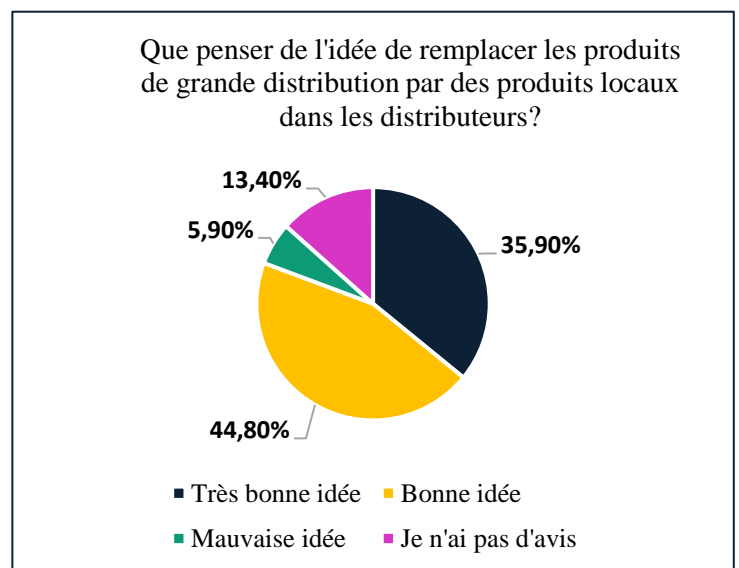
Accélérateurs et opportunités

Suite à la présentation de ces freins, il est intéressant de s'attarder aux opportunités et aux accélérateurs qui facilitent l'émergence d'actions liées à l'alimentation durable. Il est important de noter que la liste des opportunités ci-dessous n'est pas exhaustive et ne reprend que celles explicitées par les acteurs interrogés.

Premièrement, Florence Henrard couple deux accélérateurs : le **réchauffement climatique** et la **conscientisation des jeunes**. En effet, elle prend l'exemple de ses rencontres avec les étudiants, parfois dans le cadre de ses missions pour la CATL, et explique que lorsqu'elle discute avec ceux-ci, elle se rend compte qu'ils ont conscience des enjeux politiques et environnementaux liés à la transition alimentaire. Selon elle, cela se ressent notamment dans leurs intérêts pour le développement durable dans leur choix d'étude ou de carrière. Elle en dit :

« Les gens comprennent qu'il y a urgence quand même à consommer autrement. Et puis, je trouve que vous êtes une génération de jeunes très conscientisée, très au fait des choses, très ouverte, très, revendicatrice, dans le bon sens du terme. Le pouvoir est dans vos mains. »

Ce constat est notamment visible via le graphique ci-contre, où on remarque que 80.7% des étudiants (= 471 étudiants), pensent que c'est une bonne, voir une très bonne idée de remplacer les produits de grande distribution, par des produits locaux dans les distributeurs du Campus. Cependant, 19.3% (= 113 étudiants), pensent soit que c'est une mauvaise idée, soit admettent qu'ils n'y ont jamais pensé. Cela illustre l'importance de perdurer une communication et une publicité adéquate.



Deuxièmement, tous les interviewés mettent l'accent sur le **soutien de la Région Wallonne** en termes de financements, de formations et de stratégies. Cet acteur est associé à un pilier qui permet de cadrer les activités, tout en étant à l'écoute des autres acteurs du réseau. Ce soutien se découpe en deux volets : un financement pour les cantines durables provenant d'un appel à projet lancé par Caroline Désir, ministre de l'Education, et un projet pilote, le projet *Potage-Collation*, déjà cité précédemment, à l'initiative de Christie Morreale, ministre de la Santé, de l'Action Sociale et de l'Egalité des chances. (SPW, 2020)

Troisièmement et dernièrement, François Rigo met en avant **les opportunités sociales** liées aux cantines durables. Selon lui, le concept même de cantine durable est socialement très positif, car il mêle pédagogie et sensibilisation. Il met en avant le fait que les repas soient distribués par un membre du personnel qui prend le temps de discuter avec chaque étudiant, ce

qui permet aux étudiants de se sentir valorisés, tout en leur apprenant la nutrition et en déconstruisant les idées reçues, en se créant une base commune.

En bref, quoi penser de ces actions ?

Afin de conclure cette partie dédiée aux résultats de l'enquête, il est intéressant de reprendre succinctement l'avis des personnes interrogées.

À l'unanimité, les avis des experts, sont tous positifs concernant les actions proposées dans la Province de Liège par les différents acteurs du réseau, en vue de booster l'alimentation durable. Florence Henrard, constate également que les écoles et les collectivités demandent de plus en plus de renseignements et de suivis quant à la mise en place d'une cantine durable. Elle justifie cet essor par le fait que les résultats des actions menées sont de plus en plus visibles. Elle propose le même constat pour les producteurs :

« (...) certains producteurs osent s'engager sur des volumes, osent, commencent à produire parce qu'ils savent qu'ils vont pouvoir vendre. Et donc ce développement? Ce développement il se fait conjointement : le développement de l'offre se fait avec le développement de la demande et je trouve que pour le moment ça suit bien. ».

Discussion

Limites de la recherche et retour sur les résultats

Au cours de cette recherche, j'ai été confrontée à plusieurs **limites**, qui touchent notamment à la forme de cet écrit. Bien que ce rapport soit plus long de quelques pages, initialement, les mémoires doivent se limiter à 25 pages et suivre une structure précise, ce qui ne m'a malheureusement pas permis d'exploiter tous les aspects sociologiques souhaités. Initialement, j'avais pour idée de développer davantage les potentiels freins et opportunités liés aux cantines durables et ainsi approfondir la recherche sur les leviers à activer afin que leur mise en place soit optimale... Cependant, j'ai tenté d'aborder les sujets principaux ressortant de l'exploration empirique, en me positionnant le plus éthiquement possible, afin de dégager les points de vue et les ressentis des acteurs, en faisant le point sur le réseau actuel et en analysant les fréquences de consommation des étudiants.

De plus, cette recherche m'a donné la possibilité de faire le point sur les modes de développement d'une alimentation durable et sur l'instauration d'un Système Alimentaire Durable en milieu scolaire. Transitionner durablement l'alimentation revient donc transformer chaque degré de création, de la production, à la consommation des aliments, en passant par la transformation, l'emballage et la distribution. En Province de Liège, un réseau d'acteurs, liés autour de la CATL s'est regroupé en vue d'intégrer des cantines durables en milieu scolaire, à chaque niveau d'enseignement. Ces cantines, proposant des repas équilibrés et sains, confectionnés à partir de produits bios, locaux et issus du commerce équitable, émergent peu à peu, signe d'un intérêt grandissant pour une transition alimentaire. Cependant, l'émergence de ces cantines fait face à une série de **freins** et d'**opportunités**.

Tout d'abord, la question de la mise en place d'une cantine durable dans une université comme l'ULiège doit se mettre en parallèle avec l'obligation, pour celle-ci, de passer par les modalités de marché public, afin de trouver un prestataire digne des critères recherchés. Malheureusement, ces critères ne sont pas toujours atteignables pour des producteurs de produits biolocaux. Ensuite, bien que les Hautes Écoles ne doivent pas respecter cette obligation légale, cuisiner avec des produits frais demande plus de place, plus de matériel et plus de main-d'œuvre, dont celles-ci ne disposent pas toujours. De plus, demander aux cuisiniers de changer leurs habitudes de travail, sans leur laisser le temps de s'imprégner de cette idée et de s'adapter, mènerait à l'échec du projet. Enfin, une communication incorrectement construite à destination des producteurs, des cuisiniers, des acheteurs, des serveurs et des mangeurs ne permettrait pas au projet de se créer sur une base solide et commune, partagée par tous. Cette communication concerne aussi la publicité des nouvelles offres alimentaires durables à destination des étudiants, certes, déjà

conscientisés par l'alimentation durable, mais peut-être pas au courant de la présence d'une cantine durable sur leur campus.

En outre, cette émergence ne fait pas uniquement face à des freins, mais aussi à des opportunités. Inévitablement, nul ne peut ignorer les conséquences directes et indirectes du réchauffement climatique, et les jeunes ont bien compris qu'il y a urgence à consommer autrement. Ceux-ci, se disent donc prêts à modifier leurs habitudes alimentaires au quotidien, ce qui est positif pour les cantines durables, puisque les consommateurs sont déjà conscientisés à la cause. De plus, la Région Wallonne, au regard des directives de l'Europe et de l'instauration des ODD par les NU, a compris qu'elle aussi, avait un rôle à jouer dans cette transition alimentaire durable. Cet acteur propose donc un soutien en termes de financements, de formations et de stratégies aux acteurs intéressés. Enfin, ces cantines durables intègrent un paradigme social que les cuisines ne collectivités ne valorisent pas. Cette différence est positive car les discussions et les rencontres mises en avant permettent notamment de sensibiliser et de fédérer les acteurs.

Enjeux et point d'attention liés à l'intégration de cantines durable en milieu scolaire supérieur

Au regard des résultats, de ces freins et de ces opportunités, à quels enjeux faut-il donc porter attention lors de l'intégration d'une Cantine Durable dans sa Haute École ?

Premièrement, la **communication**. Au cours de cet écrit, plusieurs références ont été faites vis-à-vis de la nécessité d'une « bonne » communication. Mais qu'est-ce cela représente ? Outre les règles marketing et sociales dictant la mise en place d'une communication adaptée au public ciblé, l'éco-communication ou « communication verte » trouve parfaitement sa place dans cette réflexion. Cette dernière intègre les paradigmes d'une stratégie communicationnelle éthique et respectueuse de l'environnement. Chaque forme de celle-ci (papier, orale, numérique etc.) tente de réduire au maximum ses impacts sur l'environnement, en limitant par exemple l'utilisation des ressources naturelles et en réduisant la pollution numérique produite. (Marion, 2020) Cette forme de communication intègre également les engagements de la RSE, la Responsabilité Sociétale des Entreprises et prône la transparence et le respect des parties prenantes. (République Française, 2023)

Deuxièmement, les **enjeux économiques** pour les étudiants. A Liège, les actions de lutte contre la précarité étudiante se multiplient : distribution gratuites, ouverture d'épiceries solidaires, colis alimentaires, chèques repas, aides financières... Beaucoup d'entre elles proposent des aides alimentaires, étant donné l'importance de ce besoin vital. Sachant cela, n'existe-t-il pas une dualité entre l'émergence de cantines durables et cette précarité ? Les cantines durables proposant certes, des repas sains et les Hautes Écoles, comme HELMo, mettent tout en œuvre pour plafonner les prix de ceux-ci, mais globalement, les prix restent, pour certains, impayables, et ces repas, inaccessibles. Certaines cantines, même si elles sont

engagées dans un processus de transition, continuent de proposer des ravieres de frites tous les jours, car les cuisiniers savent, que certains élèves ne disposent que de quelques euros pour manger par jour. . .

Troisièmement et finalement, le **réseautage** et plus spécifiquement **l'intégration des producteurs** dans le cheminement de mise en place. Tous les experts interrogés s'accordent sur l'importance de l'hétérogénéité des acteurs, ce qui vital au bon déroulement des actions et des projets, car ce rassemblement permet des rencontres et des discussions qui atteignent tous les niveaux institutionnels. Il faut donc, lors du processus d'intégration de la cantine durable, s'assurer, au travers une communication adéquate, que chaque acteur se sente valorisé et écouté, au risque de dégrader le climat de collaboration et de bonne entente construit. Actuellement, la Cantine Durable du Campus Guillemins achète ses produits à un grossiste en bio de l'arrondissement de Liège. Cependant, celle-ci espère un jour se fournir directement auprès de producteurs bio locaux. Sachant cela, il sera vital que la réalité de ces producteurs soit prise en compte puisque la production annuelle de ces derniers est variable car dépendante des conditions météorologique et des saisons. De plus, il n'est actuellement pas aisé, pour ceux-ci d'assurer les livraisons. Pour tenter de trouver une solution à ces problèmes de livraison, la CATL travaille notamment au développement d'un HUB Logistique circuit-court, en collaboration avec la Ville de Liège, qui a mis à disposition un bâtiment au marché matinal de Droixhe. Ce projet de 3.000 mètre² permettra de développer une légumerie et un atelier chaud, pour mieux approvisionner les cantines et étoffer les offres de celles-ci. (Giot, 2022)

Quelles sont dès lors les pistes futures pour ces cantines, au regard de ces enjeux ?

Depuis 2017, le Gouvernement de Wallonie a créé le Référentiel wallon de l'Alimentation Durable afin de mettre en place la *Stratégie Wallonne en Alimentation Durable Manger Demain*. Depuis 2021, cette stratégie s'est engagée à accompagner les cantines qui souhaitent devenir durables, au travers la labellisation **Green Deal Cantines Durables** qui s'adresse à toutes les formes de restauration de collectivité. Après signature du Green Deal, les établissements souhaitant obtenir cette certification déposent un dossier de candidature. S'en suit une vérification du respect des critères et une prise de décision de la part d'un jury indépendant et si acceptation, la cuisine se voit octroyer le label, valable 3ans et renouvelable. (Manger Demain, 2023a) La liste des nombreux critères à respecter en vue d'obtenir cette labélisation est donc disponible dans le vademécum téléchargeable sur le site de la Wallonie¹⁷. Ces critères, pour les petites cuisines de collectivités peuvent parfois paraître trop contraignants et trop stricts, comme l'expliquait Tenessi Leclerc, secrétaire de la HELHa site La Louvière. Celle-ci justifiait la sortie de la cantine de son école du processus de labélisation par l'abondance des autres offres alimentaires aux

¹⁷ Téléchargeable à l'adresse : <https://developpementdurable.wallonie.be/alimentation/label/criteres>

abords de l'école, la rareté des commandes de sandwiches de la part des élèves, et par l'investissement trop important de temps et d'argent pour respecter les critères que l'école devait respecter. Tous ces facteurs pris en compte, le membre du personnel à la tête de cette idée a décidé de stopper l'accompagnement proposé par Manger Demain, après une année de suivi. Cependant, les acteurs ayant participé à celui-ci en ont retiré une « bonne expérience ». Enfin, un autre acteur interrogé a expliqué que bien que les critères puissent être contraignants, la Région Wallonne reste à l'écoute des acteurs concernant leurs points de vue et leurs éventuelles pistes d'amélioration, afin que ceux-ci restent atteignables, même pour les plus petites cuisines de collectivité.

En outre, une autre piste future s'offre aux cantines de collectivité : le **Conseil de Politique Alimentaire** de Liège Métropole. Le CPA a été créé le 8 décembre 2022 et représente une instance de concertation et de coordination à l'écoute des acteurs du système alimentaire, à l'échelle des 24 communes de Liège Métropole. Celui-ci a défini son plan d'action pour l'année 2023 autour de 6 thématiques, défendues chacune par un groupe de travail, dont l'un d'eux se consacre à améliorer les pratiques dans les cuisines de collectivité. Cet outil de mise en réseau a vu le jour récemment, il est donc impossible d'en tirer des constats, mais l'engouement porté aux différents groupes de travail est déjà visible. (CPA, 2022)

La Cantine Durable du Campus Guillemins elle, a décidé, il y a quelques mois, de s'inscrire dans le processus de labélisation et poursuit actuellement le cheminement d'accompagnement afin de modifier certaines de ses offres et ainsi respecter les différents critères. De plus, le coordinateur de HELMo en Transition souhaitait, dans ce cadre, proposer à tous les étudiants, les membres du personnel, les cuisiniers et les membres du corps enseignant, une **enquête de satisfaction**. J'ai donc réalisé une première version numérique de celle-ci, validée par le coordinateur et Mme Alessia Vercio, dont le QR code se trouve à l'annexe n°4, à la page n°23.

Quelles perspectives pour cette enquête ?

Par la suite, j'imagine idéalement que ce mémoire ouvrirait les possibilités de recherche. Pourquoi ne pas s'intéresser à l'impact du rayonnement d'une communication bien construite, abordant le thème de l'alimentation durable en milieu scolaire aux enfants et à leur famille ? Ou aux tenants et aboutissants d'une communication positive lors des formations aux futurs cuisiniers dans leur prochain emploi ? Pourquoi ne pas s'intéresser aux freins qui empêcheraient un étudiant de modifier ses habitudes alimentaires sachant que celui-ci est déjà conscientisé par l'alimentation durable ? Et quelles pistes de solution proposer ? Est-ce que l'enjeu social caché derrière les interactions entre membres du personnel et étudiants, à la Cantine Durable constitueraient un levier à exploiter pour combattre cette précarité ?

Bibliographie

- Actu-environnement. (2023). *Définition de Agriculture intensive* [Dictionnaire environnement]. Actu-Environnement; Actu-environnement. https://www.actu-environnement.com/ae/dictionnaire_environnement/definition/agriculture_intensive.php4
- AFSCA. (2022). *AFSCA - Cantines scolaires*. AFSCA : préparation et distribution de repas à l'école. <https://www.favv-afsc.a.be/professionnels/cantinesscolaires/>
- Alimentation-Locale Liège. (2023). *Programme «URBACT» BioCanteen* [Actualité]. Ville de Liège. <https://alimentation-locale.liege.be/actualites-alimentation-locale/programme-urbact-biocanteen>
- Authority (EFSA), E. F. S., Álvarez, F., Arena, M., Auteri, D., Binaglia, M., Castoldi, A. F., Chiusolo, A., Crivellente, F., Egsmose, M., Fait, G., Ferilli, F., Gouliarmou, V., Nogareda, L. H., Ippolito, A., Istace, F., Jarrah, S., Kardassi, D., Kienzler, A., Lanzoni, A., ... Villamar-Bouza, L. (2023). Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance glyphosate. *EFSA Journal*, 21(7), e08164. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2023.8164>
- Belgium. (2023a). *Développement durable | Belgium.be* [Informations et services officiels]. Développement Durable. https://www.belgium.be/fr/economie/developpement_durable/developpement_durable
- Belgium. (2023b). *Marchés publics | Belgium.be* [Informations et Services Officiels]. Marchés Publics. https://www.belgium.be/fr/economie/marches_publics
- Biowallonie. (2023). *Biowallonie | Le bio aujourd'hui et demain*. Biowallonie. <https://www.biowallonie.com/>
- Brasseur, M. (2012). L'interaction du chercheur avec son terrain en recherche-action : Deux cas d'accompagnement individuel des managers. *Recherches en Sciences de Gestion*, 89(2), 103-118. <https://doi.org/10.3917/resg.089.0101>
- Brundtland. (1987). *Rapport Brundtland* (p. 349). https://developpementdurable.wallonie.be/sites/default/files/user_uploads/rapport_brundtland_0.pdf
- Calvin, K., Dasgupta, D., Krinner, G., Mukherji, A., Thorne, P. W., Trisos, C., Romero, J., Aldunce, P., Barrett, K., Blanco, G., Cheung, W. W. L., Connors, S., Denton, F., Diongue-Niang, A., Dodman, D., Garschagen, M., Geden, O., Hayward, B., Jones, C.,

- ... Péan, C. (2023). *IPCC, 2023 : Climate Change 2023: Synthesis Report. Contribution of Working Groups I, II and III to the Sixth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change [Core Writing Team, H. Lee and J. Romero (eds.)]. IPCC, Geneva, Switzerland.* (First). Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC). <https://doi.org/10.59327/IPCC/AR6-9789291691647>
- CATL. (2023). Qui sommes-nous ? *Ceinture Aliment-Terre Liégeoise*. <https://www.catl.be/qui-sommes-nous/>
- CDCD. (2021, décembre 27). *Collectif Cantines Durables*. Collectif Cantines Durables. <https://www.collectifcantinesdurables.be>
- Cohen, L. (2021, juillet 7). *C'est quoi microsoft teams ?* Tous les faits. <https://touslesfaits.fr/cest-quoi-microsoft-teams>
- Collectif (DDD). (2022). *Food Wallonia : Ensemble pour un système alimentaire durable* (p. 88). Direction du Développement Durable. <https://ediwall.wallonie.be/food-wallonia-ensemble-pour-un-systeme-alimentaire-durable-2022-numerique-107773>
- CPA. (2022). Conseil de Politique Alimentaire Liège Métropole. *Ceinture Aliment-Terre Liégeoise*. <https://www.catl.be/le-cpa/>
- CSS. (2020). *Formulations de glyphosate et contenant du glyphosate* (9561; p. 62). Service public Fédéral de la Santé publique, de la Sécurité de la Chaîne alimentaire et de l'Environnement.
- Decroly, J.-M. (2019). *Introduction à l'entretien semi-directif. Recherches dirigées en géographie humaine*. [Orale].
- de Sardan, JP. O. (2003). *L'enquête socio-anthropologique de terrain : Synthèse méthodologique et recommandations à usage des étudiants* (Rapport d'étude 13; p. 58). LASDEL. <http://anthropomada.com/bibliotheque/sardan.pdf>
- Discry, A. (2020). *Méthodologie de l'enquête quantitative et qualitative* (Corporate Copiright). Edipro.
- Duchesne, C. (2021, juin 7). Cantines Durables. *GoodPlanet Belgium*. <https://www.goodplanet.be/fr/cantines-durables/>
- Echafaudage. (2023). <https://www.echafaudageasbl.be/>. *Accueil*. <https://www.echafaudageasbl.be/>
- Foucart, S. (2023). *Un mauvais usage du monde* (Seuil).
- Giot, M. (2022, mai 13). *Nourrir Liège 2022 : Un projet de hub logistique circuit court à Droixhe - rtbf.be* [Média]. RTBF. <https://www.rtb.be/article/nourrir-liege-2022-un-projet-de-hub-logistique-circuit-court-a-droixhe-10990115>

- Green Campus. (2023). *Bonnes pratiques en développement durable*. ARES.
<https://www.ares-ac.be/en/developpement-durable/bonnes-pratiques/item/209-haute-ecole-de-la-province-de-liege-la-cellule-green-campus-en-action>
- Green Office. (2023). *Accueil et présentation*. ULiège - Green Office. https://www.green-office.uliege.be/cms/c_14278331/fr/green-office
- Gruie, E. (2021, mai 25). Un Potage-collation pour les écolier.ères liégeois.es grâce au Collectif Développement Cantines Durables. *Ceinture Aliment-Terre Liégeoise*.
<https://www.catl.be/2021/05/25/une-soupe-collation-pour-les-ecolier-eres-liegeoises-grace-au-collectif-developpement-cantines-durables/>
- HELMo. (2022, août 11). *HELMO - HELMo en Transition*. HELMo en Transition.
<https://www.helmo.be/Institution/HELMo-en-Transition.aspx>
- HELMo. (2023). *HELMO - Présentation*. Présentation.
<https://www.helmo.be/Institution/Presentation.aspx>
- HesbiCoop. (2023). *HesbiCoop – Bon & Juste*. <https://hesbicoop.be/>
- Hublart, R. (2018). *HELMo en transition—Accélérer la transition écologique et le développement durable au sein de la Haute Ecole Libre Mosane de Liège (HELMo)* (p. 54) [Rapport d'activités]. HELMo Sainte-Marie.
- Imbert, G. (2010). L'entretien semi-directif : À la frontière de la santé publique et de l'anthropologie. *Recherche en soins infirmiers*, 102(3), 23-34.
<https://doi.org/10.3917/rsi.102.0023>
- Influences végétales. (2023). *Influences végétales | Réseau IDée*. Influences végétales.
<https://www.reseau-idee.be/fr/influences-vegetales>
- ISoSL. (2023). *ISoSL | Accueil*. ISOSL. <https://www.isosl.be/>
- Jackson, P. (2023). *Un historique des Objectifs du Millénaire pour le développement : Quatre décennies d'efforts des Nations Unies pour le développement | Nations Unies* [Chronique]. United Nations; United Nations.
<https://www.un.org/fr/chronicle/article/un-historique-des-objectifs-du-millenaire-pour-le-developpement-quatre-decennies-defforts-des>
- JEFAR. (2023). *Accueil et présentation*. Jefar. <https://www.jefar.be/>
- La Coopérative Ardente. (2023). *La Coopérative Ardente – Nous avons à cœur de vous faciliter la vie en vous amenant de bons produits, à un prix juste pour les producteurs!*
<https://decouvrir.lacooperativeardente.be/>
- Lapassade, G. (2002). Observation participante. In *Vocabulaire de psychosociologie* (p. 375-390). Érès. <https://doi.org/10.3917/eres.barus.2002.01.0375>

Le champ des possibles. (2023). Le champ des possibles – Le champ des possibles. *Le champ des possibles – Le champ des possibles - accueil*. <https://www.champdespossibles.be/>

Les Petits Producteurs. (2022). Coopérative. *Les Petits Producteurs*.
<https://lespetitsproducteurs.be/cooperative/>

Les Pousses Poussent. (2023). Les Pousses Poussent. *Les Petits Producteurs*.
<https://lespetitsproducteurs.be/producteur/les-pousses-poussent/>

Manger Demain. (2023a). *Critères du label | Le développement durable en Wallonie*.
<https://developpementdurable.wallonie.be/alimentation/label/criteres>

Manger Demain. (2023b). Équipe. *Manger Demain*. <https://www.mangerdemain.be/equipe/>

Marion. (2020, novembre 15). Les 10 clés de la communication éco-responsable. *Green Mood Communication*. <https://green-mood-communication.com/les-10-cles-de-la-communication-eco-responsable/>

Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse. (2023). *La restauration scolaire* [Gouvernement]. Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse.
<https://www.education.gouv.fr/la-restauration-scolaire-6254>

Nations United. (2023). *Objectifs de développement durable*. 17 objectifs pour sauver le monde. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/fr/objectifs-de-developpement-durable/>

OPTIGEDE. (2022). *Optigede—Ademe* [OPTIGEDE-ADEME]. Optigede - Ademe.
<https://www.optigede.ademe.fr/>

Paysans Artisans. (2023). *Accueil*. Paysans Artisans. <https://paysans-artisans.be/>

Pervanchon, F., & Blouet, A. (2002). Lexique des qualificatifs de l'agriculture. *Le Courrier de l'environnement de l'INRA*, 45, 117-136.

Pot'Ingé. (2019). *Pot'Ingé—About*. Qu'est-ce que le Pot'Ingé. <https://potinge.be/fr-be/about/>

Raoul, B. (2002). *Un travail d'enquête à l'épreuve du terrain ou « l'expérience de terrain » comme relation en tension* [Etude de communication, Université de Lille].
<https://journals.openedition.org/edc/653>

RATAV. (2023). *RATAV*. RATAV. <https://www.ratav.org/>

Rayon9. (2023). *Rayon9 – Cyclo-logistique à Liège*. <https://www.rayon9.be/>

République Française. (2019, juin 13). *Alimentation durable : Définition et enjeux*. Optigede - Ademe. <https://optigede.ademe.fr/alimentation-durable>

République Française. (2023). *Les enjeux de la communication responsable*. Le site de la Communication Responsable. <https://communication->

- responsable.ademe.fr/communication-responsable/la-communication-responsable-quest-ce-que-cest/les-enjeux-de-la
- SDG's. (2016, août 30). *Les SDGs*. sdgs. <https://www.sdgs.be/fr/sdgs>
- Sénécat, A. (2019, juin 28). Le glyphosate, « vrai poison » ou « faux sujet » ? Petit manuel pour comprendre le débat sur l'herbicide controversé. *Le Monde.fr*. https://www.lemonde.fr/les-decodeurs/article/2019/06/28/petit-manuel-a-lire-pour-comprendre-le-debat-sur-le-glyphosate_5482759_4355770.html
- Société. (2020, juin 4). *Pour un système alimentaire durable : La stratégie de l'Union européenne* | Actualité | Parlement européen. Parlement Européen. <https://www.europarl.europa.eu/news/fr/headlines/society/20200519STO79425/pour-un-systeme-alimentaire-durable-la-strategie-de-l-union-europeenne>
- SOCOPRO. (2023). *Accueil*. SOCOPRO asbl. <https://socopro-asbl.be/>
- SPF. (2016, mars 8). *Loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits*. SPF Santé publique. <https://www.health.belgium.be/fr/loi-du-24-janvier-1977-relative-la-protection-de-la-sante-des-consommateurs-en-ce-qui-concerne-les>
- SPF. (2023, mars). *2023—Rapport de synthèse* [Service fédéral]. Klimaat | Climat. <https://climat.be/changements-climatiques/changements-observees/rapports-du-giec/2023-rapport-de-synthese>
- SPW. (2020, novembre 19). *Un projet pilote dans les écoles pour distribuer, des collations équilibrées, durables et gratuites aux enfants en situation de précarité—Christie MORREALE*. Christie MORREALE - Ministre. <http://morreale.wallonie.be/cms/render/live/fr/sites/gw-morreale/home/presse--actualites/communiqués-de-presse/presses/un-projet-pilote-dans-les-ecoles-pour-distribuer-des-collations-equilibrees-durables-et-gratuites-aux-enfants-en-situation-de-precarite.html>
- Terre d'Herbage. (2023). *Terre d'Herbage, un réseau de producteurs de l'arrondissement de Verviers*. <https://www.terredherbage.be/>
- UCLouvain, INRAE, ENDURE, C. (2020). *Utilisation du glyphosate en agriculture dans les pays européens* (p. 64) [Rapport de recherche]. UCLouvain. <https://sytra.be/wp-content/uploads/2020/05/endure-glyphosate-rapport-fr-211107.pdf>
- ULiège. (2023). *ESPRISt* [Université en ligne]. ESPRISt. https://www.esprist.uliege.be/cms/c_5342144/fr/esprist-esprist

- United Nations. (2023a). *Conférence des Nations Unies sur l'environnement et le développement, Rio 1992* | Nations Unies. United Nations : Conférences | Environnement et développement durable; United Nations.
<https://www.un.org/fr/conferences/environnement/rio1992>
- United Nations. (2023b). *Sommet des Nations Unies sur le développement durable, New York 2015* | Nations Unies. United Nations; United Nations.
<https://www.un.org/fr/conferences/environnement/newyork2015>
- United Nations. (2023c). *Sommet du Millénaire* | Nations Unies. United Nations; United Nations. <https://www.un.org/fr/conferences/environnement/newyork2000>
- United Nations, U. (2023d). *Conférence des Nations Unies sur l'environnement, Stockholm 1972* | Nations Unies. United Nations; United Nations.
<https://www.un.org/fr/conferences/environnement/stockholm1972>
- Van Campenhoudt, L., & Quivy, R. (2011). *Manuel de recherche en sciences sociales* (4e édition). Dunod.
https://fad.umi.ac.ma/pluginfile.php/25132/mod_resource/content/1/Manuel%20de%20recherche%20en%20sciences%20sociales%20-%204e%20edition.pdf
- Vivre en Ville. (2015, janvier 15). *Système alimentaire durable—Collectivités viables*. Système Alimentaire Durable. <https://collectivitesviables.org/articles/systeme-alimentaire-durable.aspx>
- Wallonie. (2018). *Vers un système alimentaire durable en Wallonie* (p. 28) [Référentiel]. SPW.
<http://developpementdurable.wallonie.be>
- Warren, J. (2010, décembre 13). *Environnement, Social et Economique : Les 3 piliers du Développement Durable*. GreenMaterials.
<https://www.greenmaterials.fr/environnement-social-et-economique-les-3-piliers-du-developpement-durable/>
- Worldometer. (2023). *Worldometer*. Worldometer. <https://www.worldometers.info/fr/>

Annexes

1. Grille d'entretiens semi-directifs

Ci-dessous se trouve la grille d'entretien créée dans le cadre de la passation des entretiens semi-directifs.

Thème	Questions	Abordé ?
Présentations	Pouvez-vous vous présenter ? + sur quels projets travaillez-vous actuellement ?	
	Pouvez-vous présenter l'organisation dans laquelle vous travaillez ? + ses actions, ses projets actuels + les acteurs avec qui elle collabore	
SAD	Qu'est-ce que le SAD ?	
	Quels sont les acteurs concernés en Province de Liège ?	
	Comment ces innovations en termes d'alimentation durable arrivent-elle dans les établissements scolaire ? + par quel processus ?	
	A quoi faut-il faire attention lorsqu'on veut insérer ce type de système ? + dans un établissement scolaire ?	
	Que pensez-vous de ce type de système ? + que pensez du réseau d'acteur y participant ? + quel constat remarque-vous ?	
Cantine Durables	Quel est votre point de vue concernant l'émergence d'actions autour de l'intégration d'aliments bio, et/ou locaux et/ou Fairtrade dans les établissements scolaire supérieurs ?	
	Que pensez-vous de l'idée de « cantines durable » ? + et dans les établissements scolaires supérieurs ?	
	Selon vous, quels sont les freins/contraintes et accélérateurs/opportunités de leurs mises en place dans les établissements scolaires ? (exemples : freins culturels, financiers...) + qu'en pensez-vous ?	
	Que pensez-vous du réseau actuel d'acteur gravitant autour de ces Cantines Durables ? + que manque-t-il ? qu'est ce qui est positif ? ou contraignant ? + qu'amélioreriez-vous ?	
CPA	Qu'est-ce que le CPA ? + missions + objectifs + acteurs concernés + dans quel but ? pourquoi mettre cela en place ?	
	Votre avis sur le CPA + quels constats peut-on déjà faire ?	
Réorientations potentielles	Selon-vous, serait-il intéressant d'interroger un autre type d'acteurs ?	
Questions	Avez-vous des questions concernant le master ou la recherche ?	

2. Présentation des acteurs du SAD

Dans le schéma ci-dessous sont donc repris les différents acteurs cités lors des divers entretiens. Il était intéressant de les présenter de manière succincte.



Réseau :

- RATAV : Réseau Aliment-Terre de l'arrondissement de Verviers, incitant depuis 2017 à encadrer et à accompagner la relocalisation d'un SAD sur le territoire des 20 communes francophones de l'arrondissement de Verviers. (RATAV, 2023)

Coopératives :

- Paysans-Artisans : Coopérative de producteurs et de consommateurs ayant pour but de transitionner les modèles de production, de commercialisation et de consommation. (Paysans Artisans, 2023)
- Rayon9 : Coopérative agréée entreprise social ayant pour but de développer la mobilité douce en région légeoise via la livraison de colis, à vélo. (Rayon9, 2023)

- Hesbicoop : Coopérative rassemblant dans un mouvement citoyen les consommateurs, les producteurs et les transformateurs artisanaux ayant pour objectifs de respecter l'Humain et l'environnement. (*HesbiCoop, 2023*)
- La Coopérative Ardente : Coopérative liégeoise de consommateurs de produits issus de la production local, biologique et/ou équitable, via une épicerie en ligne. (*La Coopérative Ardente, 2023*)
- Terre d'Herbage : Coopérative de soutien aux producteurs ayant pour but de rassembler les acteurs de l'alimentation durable de l'arrondissement verviétois, de développer une économie locale et de favoriser l'autonomie alimentaire. (*Terre d'Herbage, 2023*)
- Les Petits Producteurs : Coopérative de magasins d'alimentation locale et/ou bio en vendant des produits issus de petites productions en circuit-court. (*Les Petits Producteurs, 2022*)

CISP (Centre d'Insertion Socio-Professionnelle) :

- Jefar : CISP né en 2014 suite à la fusion de deux ASBL liégeoises et est actif dans les domaines de la formation, des titres services et de l'immobilier. (*JEFAR, 2023*)
- Echafaudage : CISP formant aux métiers de commis de cuisine, de commis en salle, de brancardier(ère), de technicien(ne) d'entretien en hôpitaux, au permis scooter théorique et pratique (AM) et au permis théorique voiture (B). (*Echafaudage, 2023*)

Structure de recherche et d'accompagnement :

- ESPRist : Plateforme interfacultaire de l'ULiège ayant pour objectifs de former, d'analyser et d'innover pour favoriser l'équité d'accès aux services sociaux, de santé et aux initiatives citoyennes de transition. (*ULiège, 2023*)

Intercommunale :

- ISosL : Intercommunale de Soins Spécialisés de Liège répondant au besoin de rationalisation du secteur avec des activités de spécialisation en psychiatrie, gériatrie, psychogériatrie, revalidation, soins palliatifs et accueil et soins aux personnes âgées. (*ISoSL, 2023*)

Etablissements scolaires et acteurs liés

- ULiège : Université de Liège.
- Green Office : Programme lancé par l'ULiège ayant pour but de mobiliser l'ensemble de la communauté ULiège en faveur du développement durable. (*Green Office, 2023*)
- Pot'Ingé : Potager collaboratif créé en 2019 par un groupe de doctorants de la Faculté des Sciences Appliquées de l'Université de Liège. (*Pot'Ingé, 2019*)
- HELMo : Haute École Libre Mosane.
- HELMo en Transition : Mission transversale de l'HELMo commune à tous les départements œuvrant en faveur du développement durable des campus de la Haute École. (*HELMo, 2022*)
- HEPL : Haute École de la Province de Liège.
- Green Campus : Cellule de développement durable créée au sein de la HEPL afin de définir une stratégie d'action en faveur du développement durable de la Haute École. (*Green Campus, 2023*)
- Saint Luc : École supérieure des arts de Liège.
- HELHa : Haute École Louvain en Hainaut.

Producteurs et maraîchers :

- les Pousses Poussent : Exploitation maraîchère non-traitée et diversifiée sur petite surface en système CSA (auto-cueillette), située à 1.5km du centre de Liège. (*Les Pousses Poussent, 2023*)
- Le Champs des Possibles : Projet de maraîchage biologique en CSA (auto-cueillette) basé sur le principe de confiance entre le consommateur et le producteur. (*Le champ des possibles, 2023*)

Collectifs et ASBL :

- CATL : Ceinture Alimen-Terre Liégeoise, ASBL qui œuvre dans le développement d'une filière alimentaire courte, respectueuse de l'environnement et génératrice d'emplois de qualité. (*CATL, 2023*)
- CDCD : Collectif Développement Cantines Durables, collectif créé en 2019, qui accompagne les cantines durables de l'arrondissement de Liège via une méthode d'étape à étape. (*CDCD, 2021*)

- Biowallonie : ASBL d'encadrement professionnel du secteur bio, créée en 2013. (*Biowallonie, 2023*)
- SOCOPRO : ASBL d'appui logistique mise en place et subventionnée par le Gouvernement. (*SOCOPRO, 2023*)
- Influences-Végétales : ASBL d'accompagnement et de formation œuvrant pour augmenter la part de végétal de qualité dans l'assiette dans les écoles fondamentales et les restaurants. (*Influences végétales, 2023*)

Acteurs politiques et co :

- Caroline Désir : ministre de l'Éducation belge.
- Christie Morreal : vice-Présidente du Gouvernement wallon, ministre de l'Emploi, de la Formation, de la Santé, de l'Action sociale et de l'Économie sociale, de l'Égalité des chances et des Droits des Femmes.
- SPWDD : Service Public de Wallonie pour le Développement Durable.
- Ville de Liège.
- CwAD : Collège wallon de l'Alimentation Durable.
- Manger Demain : Cellule mettant en œuvre des mesures de la Stratégie Manger Demain afin de dynamiser une transition alimentaire durable. (*Manger Demain, 2023b*)
- Liège Métropole.

3. Questionnaire et analyse (repris du délivré de stage MIAS2 avec accord préalable)

La première, et l'activité la plus importante de cette deuxième année de stage est la création d'une **présentation orale** à destination des étudiants de première année du Campus Guillemins.

Avant de présenter en détail cette activité, il faut préciser que j'étais en grande partie en autonomie dans le cadre de ce stage M2. M. Gabriel, mon référant de stage, m'a orienté dans le cadre des autres activités, mais pour celle-ci, j'ai collaboré directement avec Mme Alessia Vercio, alors chargée du pôle « alimentation durable » chez JEFAR ASBL, qui travaille maintenant à la CATL. Nous avons travaillé ensemble sur le déroulé des présentations, le contenu, ainsi que sur le support PowerPoint, mais j'ai travaillé seule sur l'analyse du questionnaire proposé dans ce cadre, et sur les formalités d'autorisation.

L'idée de proposer une présentation est arrivée très tôt, dès la première semaine de stage. Après concertation avec Alessia, il fallait trouver un moyen de faire connaître la Cantine Durable à un plus grand nombre d'étudiants. Pour ce faire, le moyen de communication le plus rapide, était des prises de paroles orales dans chaque section, pour toucher le plus d'étudiants à la fois. Après réflexion, nous avons estimé que proposer la présentation uniquement aux étudiants de première année était le plus pertinent, puisqu'on était alors en octobre, peu de temps après la rentrée scolaire, et que c'était, aux yeux d'Alessia, le public le plus pertinent.

Dès lors, il me fallait l'autorisation de la direction de la Haute Ecole, ainsi que les autorisation des professeurs qui coordonnent chaque section. J'ai donc contacté Mme Cécile Dessart, qui m'a proposé d'exposer l'idée des présentations lors du Collège suivant. Après deux semaines d'attente, on m'a octroyé le feu vert, à la seule condition de ne pas dépasser 15 minutes de présentation.

Ensuite, j'ai contacté individuellement chaque professeur, afin de savoir quel jour et quelle heure les arrangeait le mieux.

Voici donc un tableau récapitulatif de chaque présentation, qui reprend :

- Le nom de la section
- Le nombre de classe par section
- Le nom du professeur
- La date et l'heure de la présentation

Nom de la section (bachelier)	Nombre de classe pour cette section	Nom et prénom du professeur	Date de la présentation	Heure de la présentation
Coopération Internationale	1	NAVEAU Benoît	Mardi 25/10	10h45
Assurance	1	HERRERA Ingrid	Jeudi 27/10	10h30
Marketing	3 (M ; N ; P)	STASSINET Nicole (M ; N ; P)	Mercredi 19/10	8h30
Droit	(Amphithéâtre)	GREFFE Fabien	Mercredi 19/10	10h30
Comptabilité	5 (C ; D ; E ; F ; G)	HENDRICKX Grégory (C)	Mardi 25/10	11h30
		VERVOORT Jérôme (D)	Lundi 24/10	8h15
		NAWET Luc (E)	Mardi 8/11	8h15
		DEFLANDRE Anne (F)	Mardi 25/10	8h15
		HENRAR Françoise (G)	Mardi 8/11	10h30
Commerce Extérieur	8 (R ; S ; T ; U ; V ; W ; Y ; Z)	JADOT Line (R)	Mercredi 16/11	8h15
		JADOT Line (S)	Mercredi 16/11	8h15
		HERRERA Ingrid	Mardi 25/10	13h30
		JADOT Line (U)	Lundi 14/11	13h30
		HERRERA Ingrid	Mardi 25/10	13h30
		HERRERA Ingrid	Mardi 25/10	13h30
		JADOT Line (Y)	Lundi 14/11	13h30
		HERRERA Ingrid (Z)	Mardi 25/10	10h30
Assistant-e de direction	(Amphithéâtre)	CORMAN Jean-François	Vendredi 18/11	8h15

J'ai donc, parfois seule et parfois accompagnée, présenté quinze fois la même présentation, à des jours et heures différents, entre le 19 octobre 2022 et le 18 novembre 2022.

Chaque présentation se déroulait identiquement : présentation de Alessia, et de moi-même, ensuite présentation des différents thèmes et enfin, proposition du questionnaire. Les thèmes abordés étaient ceux-ci :

- Présentation de HELMo en Transition ;
- Présentation de la Cantine Durable ;
- Présentation de JEFAR ;
- Explication de la démarche durable de la Cantine ;
- Explication du parcours de labélisation Green Deal ;
- Présentation des deux Cantines : la Cantine Durable et Ô point 35, ainsi que de leurs offres alimentaires ;
- Proposition du questionnaire.

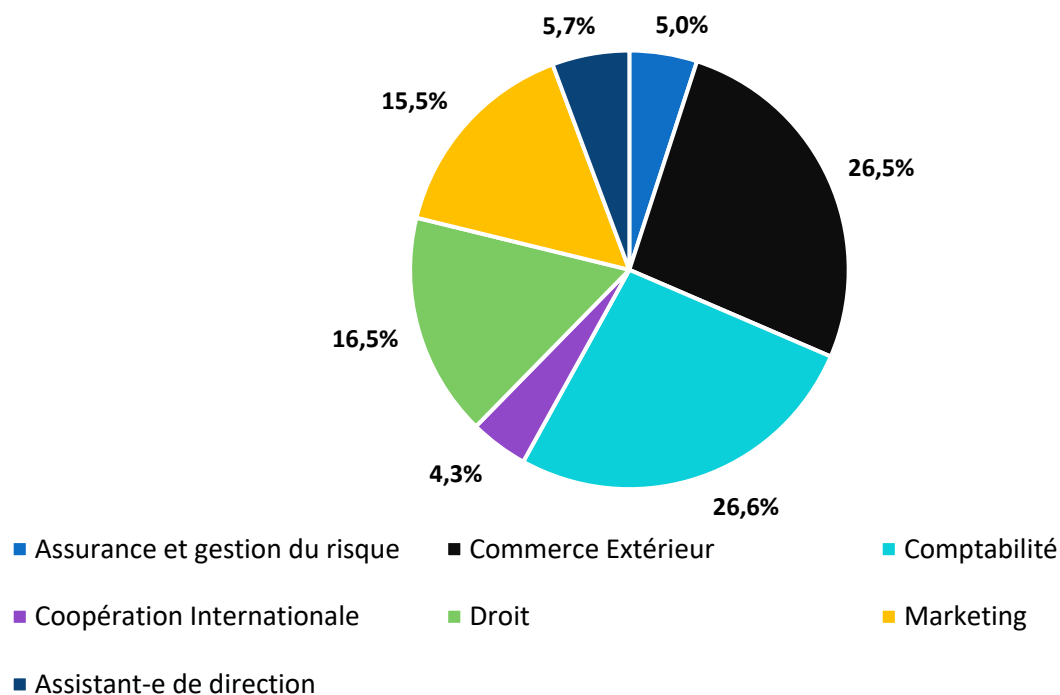
Enfin, à la fin de chaque présentation, un **questionnaire** était proposé aux étudiants. Celui-ci, compte **12 questions** et **584 étudiants** y ont répondu.

Celui-ci a été construit en deux temps : j'ai créé une première version que j'ai envoyé à Alessia ainsi qu'à M. Gabriel et ils m'ont tous les deux proposé des modifications concernant l'ordre des questions. Dans un second et dernier temps, une dernière version du questionnaire a été validée par Alessia.

La méthodologie employée pour le créer est issue du livre de Anne Discry, intitulé « *Méthodologie de l'enquête quantitative et qualitative* », paru en 2020. De ce fait, j'ai créé des questions neutres et compréhensibles, adaptées aux étudiants. Toutes les questions, ne proposent pas de modalité d'abstention, du type « sans réponse », « sans opinion » ou « ne sait pas », ce qui représente une limite.

Les résultats de cette activité, à travers l'analyse graphique et textuelle de chaque question séparément, débutent à la page suivante.

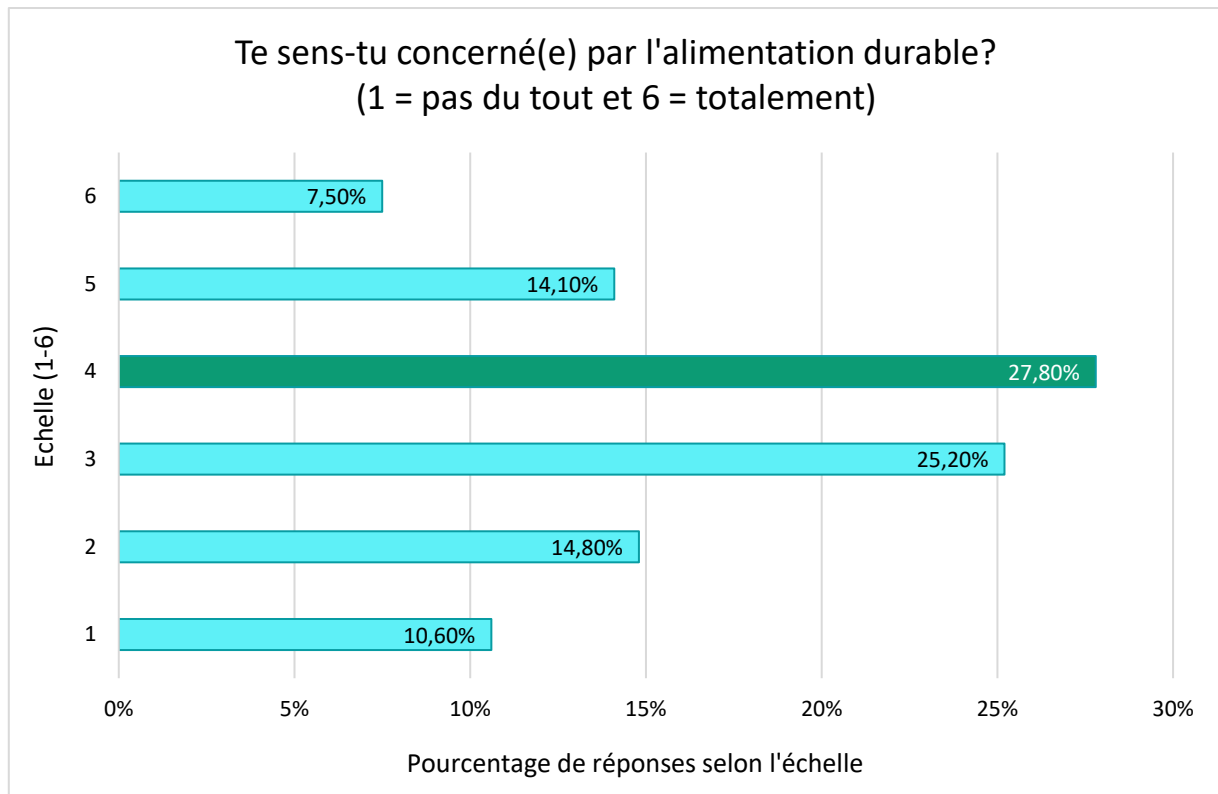
Répartition des étudiants



La première question posée lors de ce questionnaire concerne le cursus suivi par les élèves. J'ai délibérément débuté ce questionnaire par cette question d'identification puisqu'elle va permettre une visualisation de la répartition d'étudiants selon chaque cursus.

En effet, le Campus des Guillemins comporte différentes sections économiques et les deux sections comptant le plus d'élèves sont les cursus « comptabilité » et « commerce extérieur ». En effet, nous pouvons remarquer que 26,6% des élèves font partie de la section « comptabilité » et 26,5% font partie de la section « commerce extérieur », ce qui correspond à plus de la moitié de la totalité des répondants.

Cette donnée est à garder à l'esprit lors de la lecture des autres graphiques.

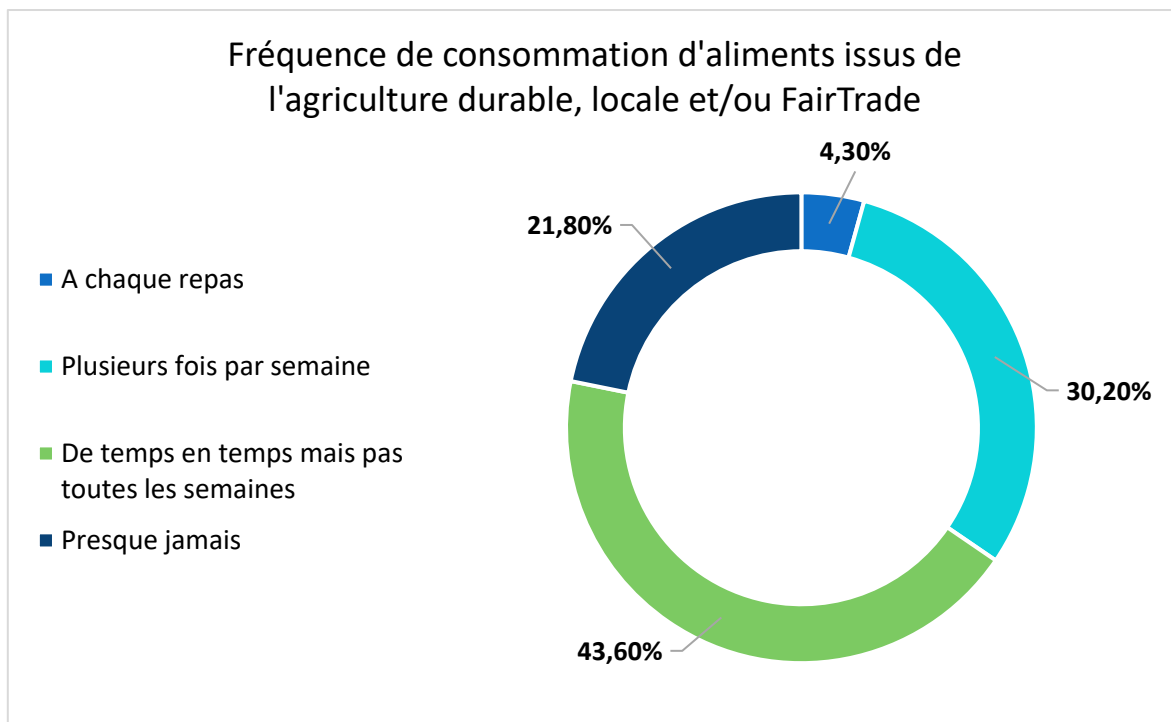


Cette seconde question, autour de l'intérêt des étudiants pour l'alimentation, permet d'introduire le thème central du questionnaire. Il est important de spécifier que lors de la présentation orale ayant précédé le questionnaire, l'alimentation durable a été définie aux étudiants.

La réponse à cette question a été proposée sous forme d'échelle, sur laquelle l'étudiant devait situer sa réponse. Sur celle-ci, le 1 signifiait que l'étudiant ne se sentait pas du tout concerné par l'alimentation durable et le 6 signifiait que l'étudiant se sentait totalement concerné par l'alimentation durable. Il était délibéré de proposer une échelle « paire », entre 1 et 6, afin de ne pas proposer de chiffre correspondant à la réponse « neutre ». En effet, si je proposais une échelle entre 1 et 5, la note 3 aurait été assimilée à la neutralité.

De ce fait, le graphique montre que 10,60% des répondants ne s'estiment pas du tout concernés par le sujet, mais au contraire, 7,50% de ceux-ci s'estiment totalement concernés.

La quatrième échelle a été la plus sélectionnée par les étudiants (27,80%), ce qui signifie équivaut à 162 réponses. Cela signifie que plus du quart des interrogés se sentent relativement concernés par l'alimentation durable.



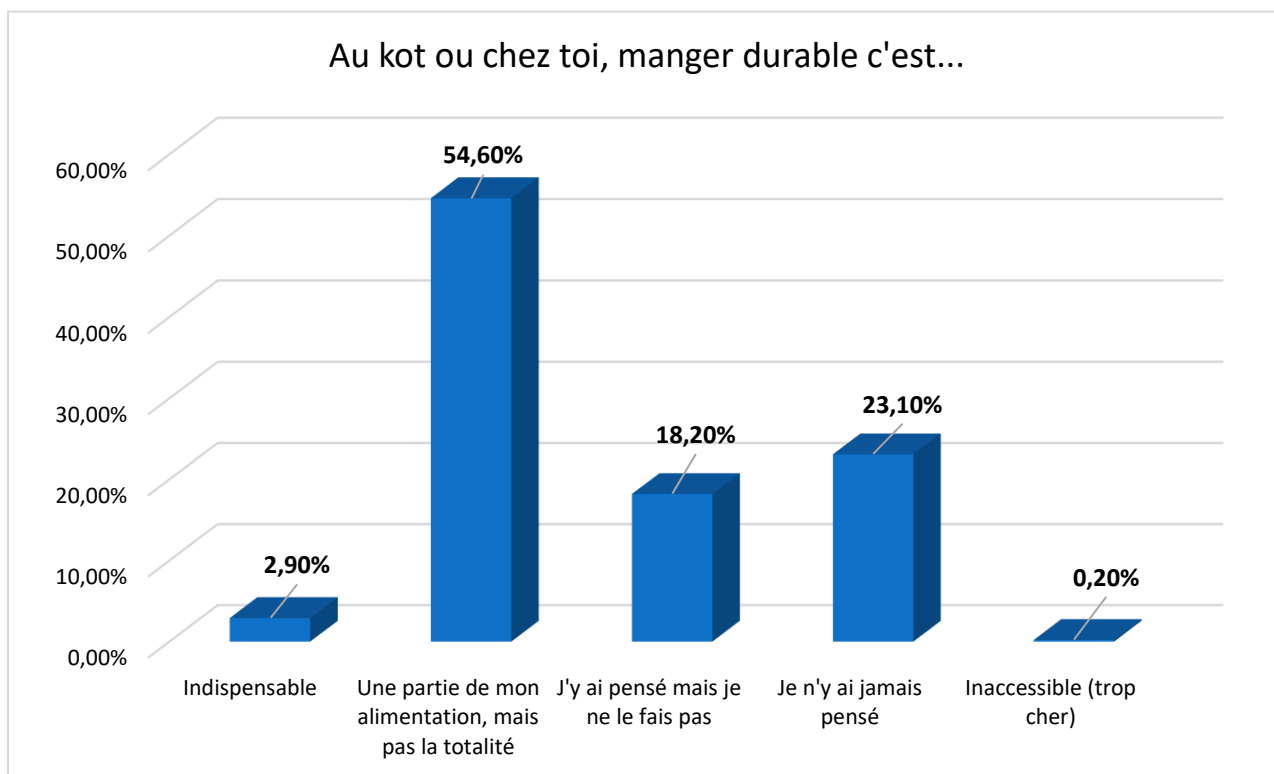
Cette troisième question est la suivante : « *A quelle fréquence consommez-vous des aliments issus de l'agriculture durable, locale et/ou FairTrade ?* » et concerne l'alimentation « de tous les jours » des étudiants, pas seulement leurs repas lorsqu'ils sont sur le Campus.

Un classement est donc possible :

Premièrement, 21.80% des étudiants ne consomment que rarement des produits issus de l'agriculture durable, locale et/ou FairTrade dans leur vie de tous les jours. Ce pourcentage représente 127 étudiants.

Deuxièmement, la grande majorité de ceux-ci en consomme régulièrement, mais pas tous les jours, c'est-à-dire à fréquence variable. Cette grande majorité correspond à 73.80% et représente 431 étudiants.

Troisièmement, la minorité des étudiants interrogés, 4.30%, en consomment ponctuellement, c'est-à-dire, à chaque repas. Ce pourcentage représente 25 étudiants sur les 584 interrogés.

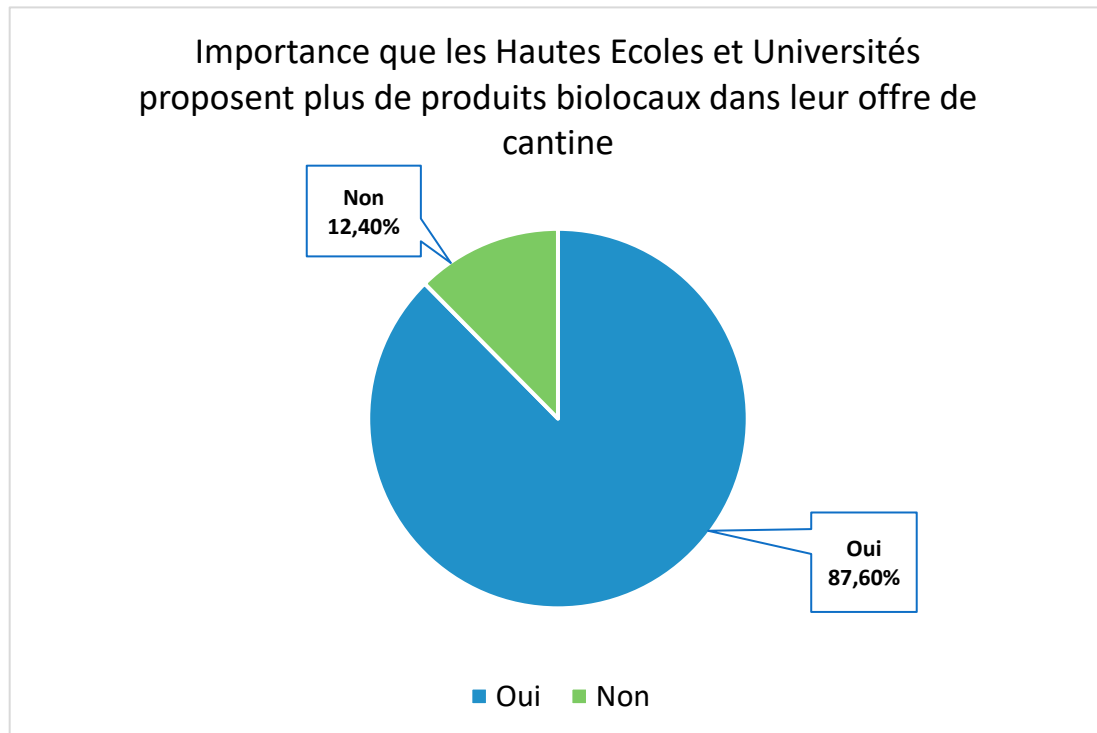


La quatrième question, directement en lien avec la précédente, ne s'intéresse pas à la fréquence de consommation d'aliments issus de l'agriculture durable, mais aux raisons pour lesquelles les étudiants en consomment, ou pas.

Pour cette question, aucune différence n'a été faite entre leur alimentation chez eux et leur alimentation lorsqu'ils sont dans leur logement étudiant. La question est donc générale. Ceci était volontaire, afin de ne pas « laisser de côté » une catégorie d'étudiants : si un étudiant ne possède pas de kot alors que la question ne concerne que les étudiants koteurs, alors ceux-ci n'auront pas pu y répondre, et inversement.

Que remarque-t-on ? Plus de la moitié des étudiants (54,60%) estiment que ce type d'aliments constitue une partie de leur alimentation, mais pas la totalité. Moins de 20% (18,20%) estiment avoir pensé à adopter ce mode d'alimentation, mais ne sautent pas le pas et 23,10% d'entre eux n'y ont jamais pensé. Seuls 2,90% (27 élèves) l'estiment indispensable.

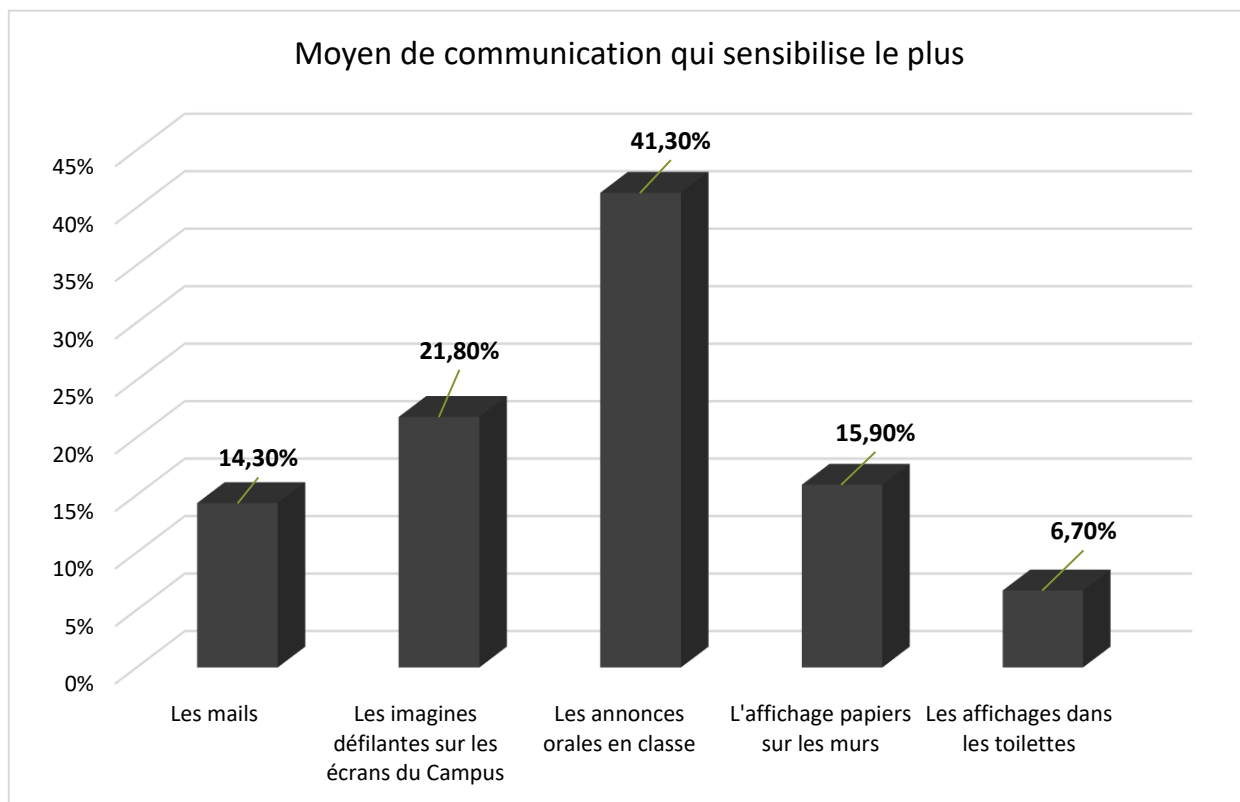
L'une des questions récurrentes survenant lors de discussions autour du thème de l'alimentation durable chez les étudiants, est le coût économique pour ces deniers. Or, seul 0,20% (1 étudiant) des répondant l'estiment inaccessible, car trop cher. Je pense que cela est à analyser avec « des pincettes » puisque les répondants n'avaient pas la possibilité de sélectionner plusieurs réponses pour cette question. De ce fait, peut-être qu'un étudiant estime que cela lui est inaccessible, mais aura sélectionné une autre réponse, en fonction de leur ordre de priorité



Cette cinquième question, abordant l'importance, aux yeux de ces nouveaux étudiants, que les Hautes Ecoles et Universités proposent des produits bio locaux dans l'offre de leur cantine, ne proposait que deux choix de réponses.

Près de 90% (87,60%) pensent donc que c'est important, alors que seulement 12,40% estiment le contraire.

Attention, il faut spécifié que j'ai volontairement, et à l'encontre de ce qui est expliqué dans le livre de Anne Discry, choisi de ne pas proposer : « cela m'est indifférent » comme choix de réponse. Pourquoi ? Parce que je souhaitais, à travers cette question, illustrer le plus simplement possible, l'opinion des étudiants concernant l'importance que les Hautes Ecoles et Universités proposent ce type de produits. (Discry, 2020)

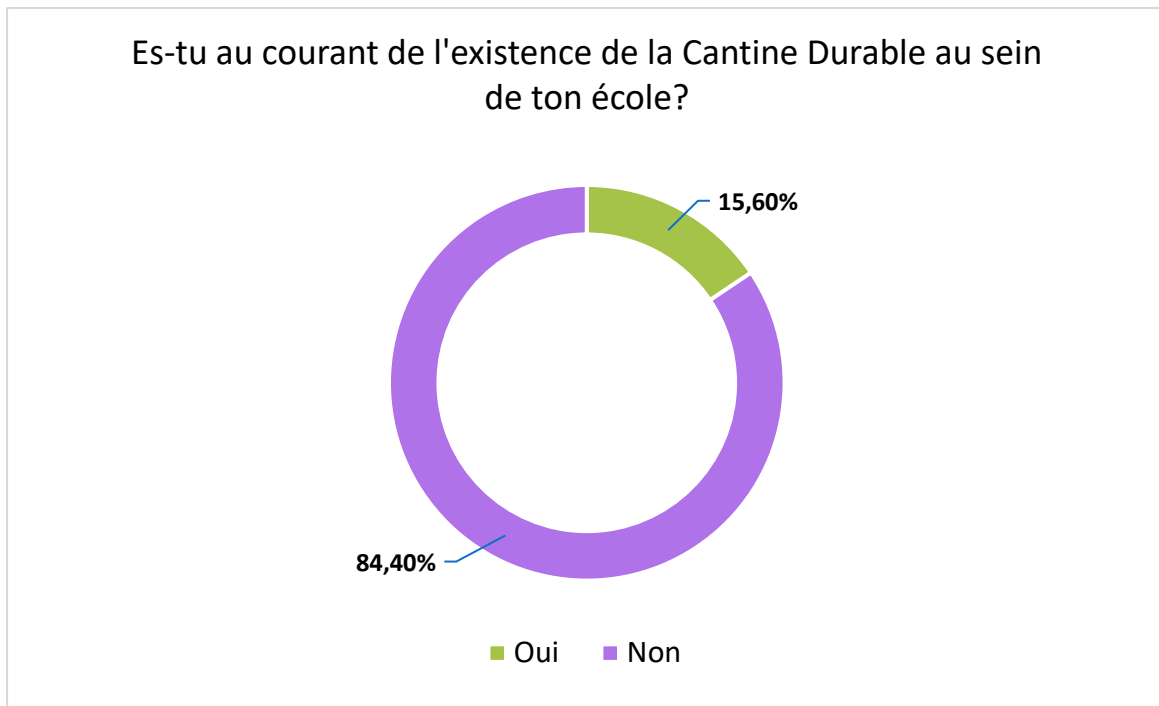


Cette sixième question, aborde un nouveau sujet : les moyens de communication. J'ai pensé intégrer cette question afin d'évaluer si les moyens de communications des Cantines du Campus sont réellement pertinents, ou si d'autres moyens doivent être envisagés. Il est important de spécifier que les étudiants ne pouvaient sélectionner qu'une seule réponse. De ce fait, ils peuvent être sensibilisés par plusieurs moyens de communication, mais n'ont sélectionné que celui qui les sensibilise le plus.

Actuellement, la Cantine Durable concentre sa communication autour d'affichages physiques : affiches explicatives, affiches de sensibilisation des impacts de l'alimentation durable sur l'environnement, affichage des menus, etc. Or, les affichages papiers sur les murs ne sensibilisent que 15,90% des étudiants.

Selon 41,30% de ces derniers, ce sont étonnamment les annonces orales en classe qui les sensibilisent le plus, suivi des images défilantes sur les écrans du Campus (21,80%). Les mails quant à eux, n'ont été sélectionnés que par 14,30% des répondants (83 étudiants). Les affichages dans les toilettes n'ont été choisis que par 6,70% de ceux-ci.

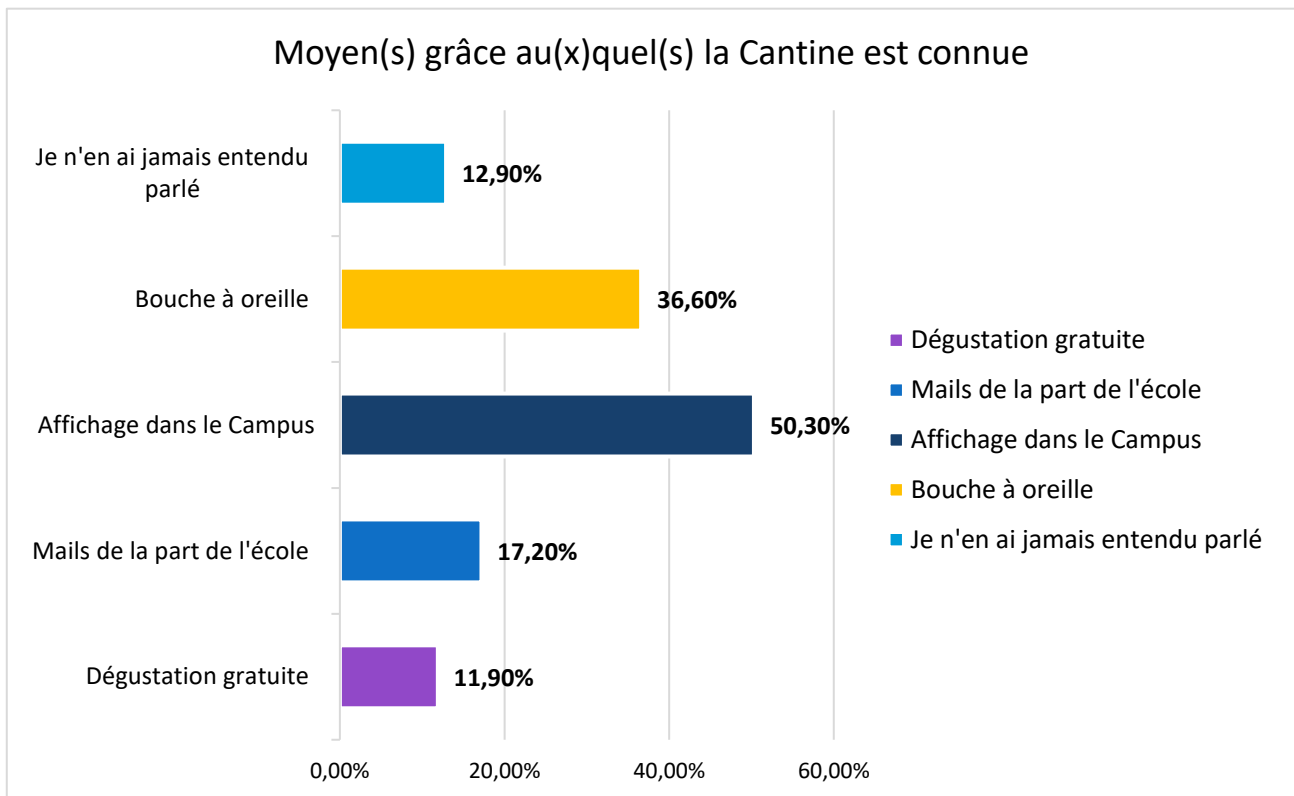
Les affichages (sur les écrans, sur les murs et dans les toilettes), s'ils sont rassemblés, touchent donc 44,4% des étudiants.



Cette septième question, tout comme la cinquième, ne proposait que deux propositions de réponses et demandait aux étudiants s'ils étaient au courant de l'existence d'une Cantine Durable au sein du Campus.

Seuls 15,60% d'entre eux sont au courant de l'existence de cette dernière, ce qui est très positif.

En effet, le questionnaire a été proposé aux mois d'octobre et de novembre de leur première année d'étude, c'est-à-dire, au début de l'année scolaire. Dès lors, s'ils sont déjà au courant de l'existence de la Cantine Durable, alors cela signifie que la communication autour de cette dernière semble efficace et pertinente.



Afin d'en savoir davantage sur la communication autour de la Cantine Durable et grâce à quels moyens celle-ci est connue, j'ai pensé proposer cette huitième question : « *Par quels moyens es-tu au courant de l'existence de cette Cantine?* ». Cette dernière est donc directement liée aux sixième et septième questions.

Comme cela a été abordé à la fin de l'introduction, le total des pourcentages du graphique est supérieur à 100% car les étudiants avaient la possibilité de sélectionner plusieurs réponses.

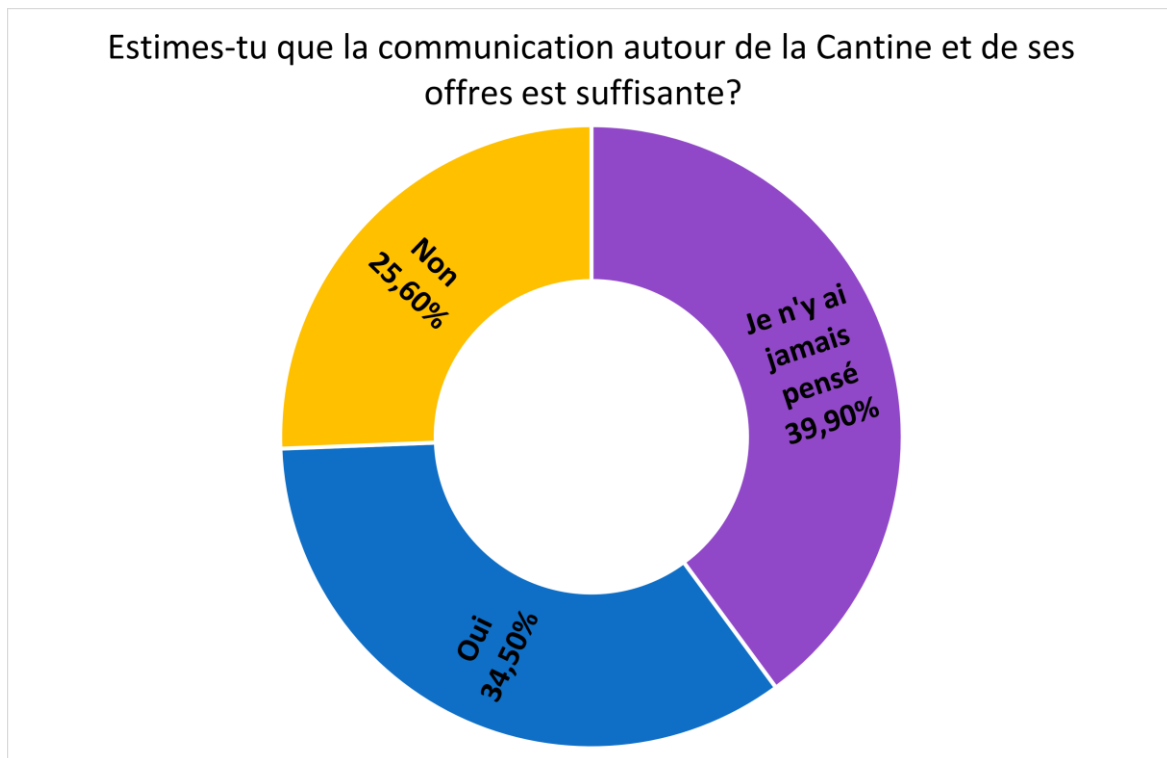
Le moyen le plus sélectionné (par 50,30% des étudiants) est l'affichage dans le Campus. Ceci n'est pas étonnant, puisque, comme cela est visible à la sixième question, 44,4%¹⁸ des étudiants interrogés sont sensibilisés par les affichages dans le Campus.

Concernant les autres données, plus d'un tiers des répondants (36,60%) connaissent la Cantine Durable via le bouche-à-oreille et 17,20% des répondants connaissent la Cantine Durable via les mails envoyés de la part de l'école, alors que ce moyen de communication n'a été sélectionné, à la sixième question, que par 14,30% de ceux-ci.

L'information la plus intéressante dégagée par le graphique est que seulement 11,90% (69 étudiants) ont connu la Cantine Durable grâce à la dégustation gratuite proposée par Jefar le

¹⁸ Voir analyse du sixième graphique p.14.

jeudi 13 octobre 2022, alors que celle-ci était importante aux yeux des organisateurs... Plusieurs hypothèses peuvent être proposées : les étudiants n'avaient pas connaissance de l'événement, ils connaissaient déjà la Cantine Durable, ils n'étaient pas sur place le jour de la dégustation, etc.



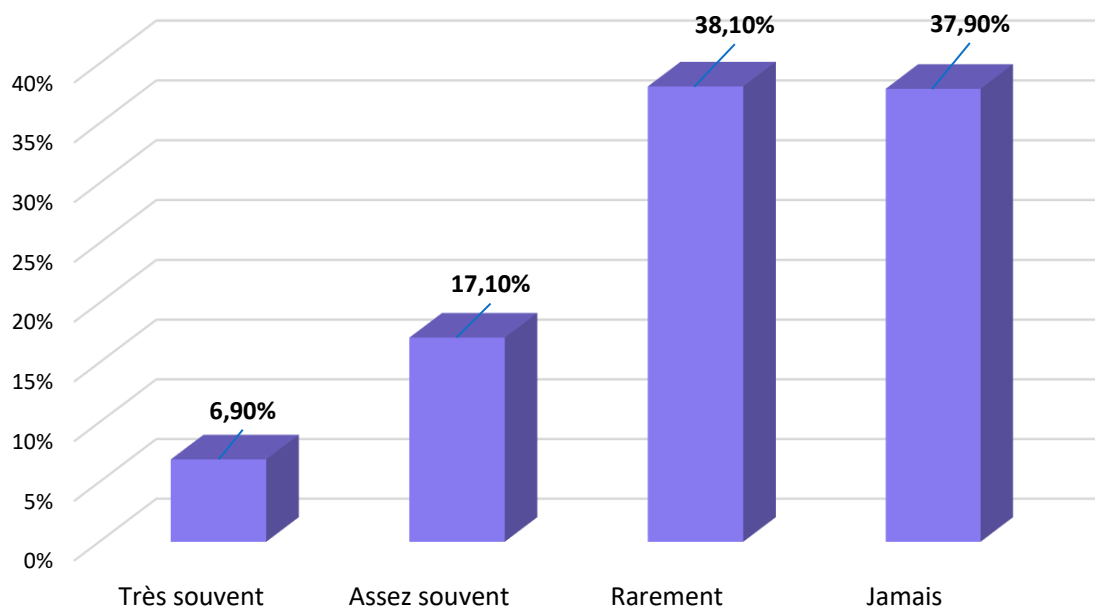
Cette neuvième question conclut les questions à propos de la communication de la Cantine Durable.

Cette question permet d'évaluer si les étudiants estiment que la communication autour de cette dernière est suffisante ou pas.

Etonnamment, près d'un quart de ceux-ci (25,60%) estiment qu'elle n'est pas suffisante, alors que 34,50% pensent le contraire. En majorité (39,90%), les étudiants ne se sont jamais posés la question.

Il aurait fallu, afin d'en savoir davantage, proposer une question ouverte supplémentaire afin que ceux-ci motivent leur choix : « *Pourquoi estimes-tu que la communication est suffisante ?* » ou « *Qu'ajouterais-tu à la communication existante ?* », par exemple.

Fréquence d'achat des produits de la Cantine Durable



La question principale de ce questionnaire est sans doute cette dixième question. Celle-ci s'intéresse à la fréquence d'achat des produits de la Cantine Durable par les étudiants. Ils avaient la possibilité de sélectionner une de ces quatre fréquences : très souvent, assez souvent, rarement ou jamais. Le but était d'évaluer si ces nouveaux étudiants consommaient « déjà » les produits proposés par la Cantine.

Les résultats sont très clairs : seulement 6,90% d'entre eux (40 étudiants) en consomment très souvent. La plupart n'en consomment que rarement (38,10%) ou jamais (37,90%).

Suite à ces résultats, un constat peut-être fait : en comparaison avec le septième graphique, une dissonance se remarque. En effet, 84,40% des étudiants connaissent la Cantine Durable, mais 76% d'entre eux, n'y mangent jamais ou rarement. Une question supplémentaire aurait pu être proposée pour qu'ils puissent motiver leur choix et ainsi, pour dégager d'éventuels freins à cause desquels ils ne consomment que rarement ou jamais à la Cantine Durable.

Il est possible de poser une ou deux hypothèses concernant cette dissonance.

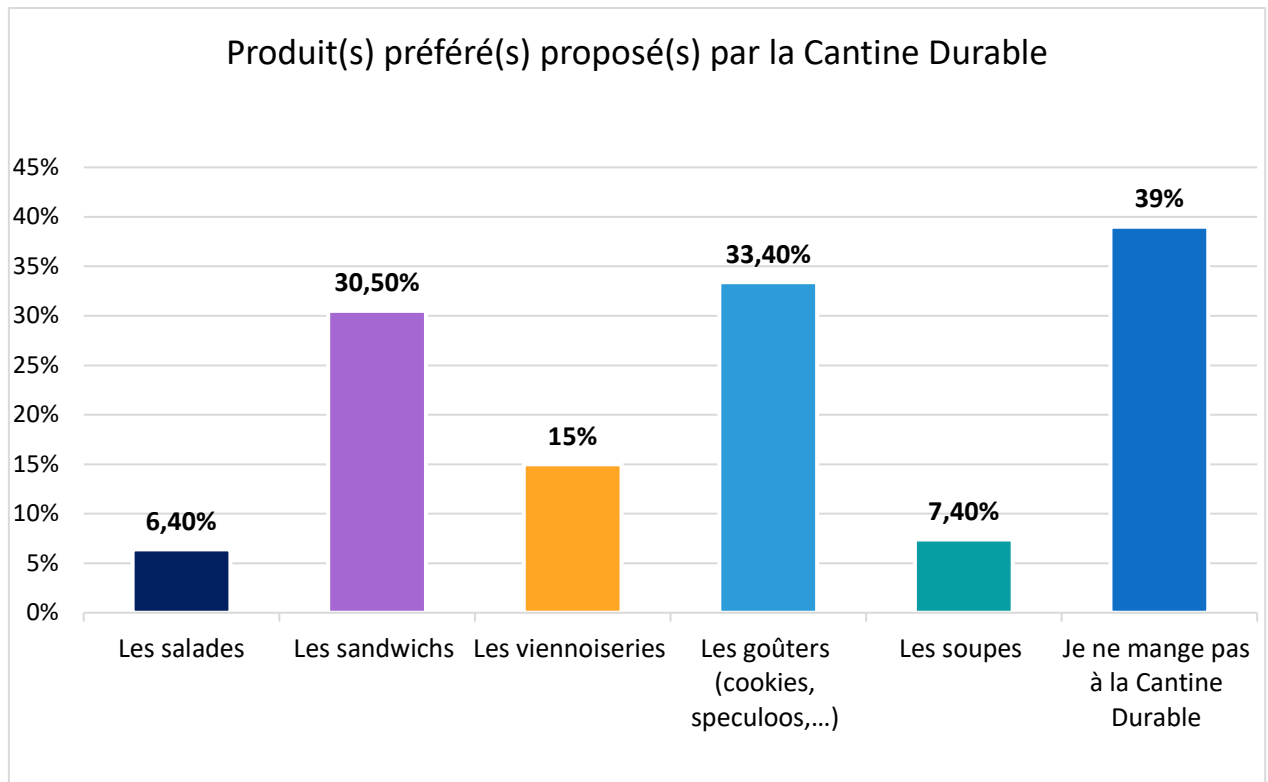
La première est que, peut-être, globalement, les produits proposés par la Cantine Durable, ne plaisent pas aux étudiants. Cela pourrait appuyer les chiffres du graphique suivant, qui montre que 39% des interrogés n'y mangent pas. Cependant, on remarque, toujours sur ce même

graphique, que les sandwiches et que les gouters plaisent beaucoup aux étudiants qui mangent à la Cantine Durable...

Une seconde hypothèse serait que les offres alimentaires externes à celles de la Cantine Durable ou même externes à la Haute École séduisent davantage les étudiants que les offres de la Cantine Durable. C'est pourquoi ils se dirigeraient donc vers d'autres types d'établissements de restauration, à l'extérieurs de l'école, pour dîner.

Une troisième et dernière hypothèse, serait qu'ils ne mangent pas à la Cantine Durable, parce qu'ils ne la connaissent pas. Ceci s'expliquerait par le fait, comme le montre le graphique n°7, que les étudiants ne connaissent pas la Cantine Durable.

Dans les deux cas, pour réfuter ou valider ces hypothèses, il serait pertinent d'interroger individuellement des étudiants consommateurs et non consommateurs de la Cantine Durable, afin d'évaluer les motivations de leur consommation ou de leur non-consommation des produits proposés par celle-ci.



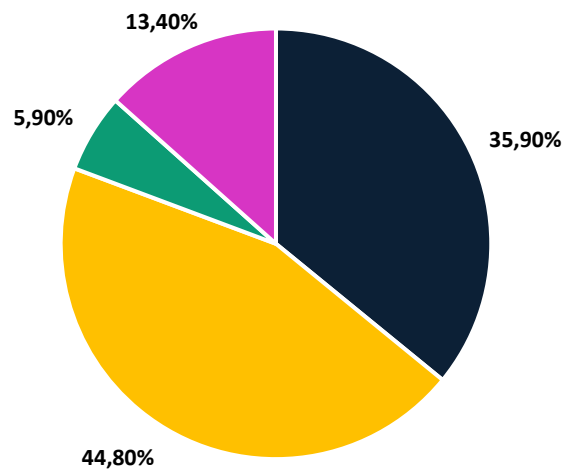
Cette avant-dernière question a pour but de dégager quels produits sont les préférés des étudiants. La Cantine Durable propose des produits salés chauds (soupes) et froids (salades et sandwichs), ainsi que des produits sucrés (goûters et viennoiseries).

Il est important de noter que sur ce graphique, le total des pourcentages est supérieur à 100% car les étudiants avaient la possibilité de sélectionner plusieurs réponses.

Comme l'a démontré le graphique précédent, 76% des étudiants ne mangent pas à la Cantine Durable. Ceci explique pourquoi 39% d'entre eux, ont répondu « je ne mange pas à la Cantine Durable » à cette question. La seconde réponse la plus sélectionnée sont les goûters (33,40%). Viennent ensuite les sandwichs (30,50%), les viennoiseries (15%), les soupes (7,40%) et enfin les salades (6,40%).

Cette préférence pour les produits sucrés peut-être expliquée par les cuisiniers : le Campus compte deux cantines, la Cantine Durable proposant principalement des offres salées froides et la cuisine du sous-sol proposant des offres salées chaudes. Cependant, peu d'offres sucrées sont proposées aux étudiants, alors les offres sucrées de la Cantine Durable sont appréciées.

Que penser de l'idée de remplacer les produits de grande distribution par des produits locaux dans les distributeurs?



■ Très bonne idée ■ Bonne idée ■ Mauvaise idée ■ Je n'ai pas d'avis

Afin de conclure ce questionnaire, j'ai pensé proposer une question demandant aux étudiants leurs avis concernant le remplacement de produits de grande distribution par des produits locaux dans les distributeurs de l'école.

Pourquoi cette question ? Parce que le sujet intéresse beaucoup les membres de HELMo et des Cantines, et l'intégrer au questionnaire était une opportunité pour rassembler l'avis des étudiants.

On remarque donc que l'idée enchante les étudiants : 44,80% de ceux-ci estiment que c'est une bonne idée et 35,90% pensent que c'est une très bonne idée !

Seulement 5,90%, ce qui correspond à 34 étudiants sur les 584 répondants, estiment que c'est une mauvaise idée.

4. QR Code renvoyant au premier jet de l'enquête de satisfaction pour la Cantine Durable du Campus Guillemins



<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSf8ZnGn3cg-Q0E7m-aTclBqYhmjh-OcypdQCkZBLD5Pg-icPw/viewform>