

## Quels enjeux pour une alimentation locale & de saison dans les milieux d'accueil de la petite enfance ?

Favoriser les produits locaux et de saison dans les milieux d'accueil de la petite enfance offre de nombreux avantages. C'est une démarche à la fois bénéfique pour la **santé** des enfants, pour l'**environnement** et l'**économie locale**. En effet, elle soutient les producteurs de la région, permet une agriculture réglementée et plus sûre pour les enfants, de réduire considérablement le transport des denrées et favorise une meilleure éducation au goût et à la diversité alimentaire dès le plus jeune âge. La **sensibilisation** des enfants aux produits locaux et à leur saisonnalité contribue également à une alimentation saine sur le long terme.



# Problématiques identifiées du secteur

Le secteur de la petite enfance fait face à des défis majeurs afin de réaliser une transition vers une alimentation durable. Entre enjeux économiques, logistiques et humains, il s'agit de rendre les produits locaux accessibles tout en respectant les contraintes des milieux d'accueil. Comprendre ces obstacles est essentiel afin de proposer des solutions concrètes.

- **Service de livraison obligatoire et unique**

Les crèches n'ont pas de service de livraison interne et font face à un nombre d'intermédiaires et fournisseurs trop élevé.

- **Jour de livraison**

Une livraison en début de semaine est nécessaire pour l'organisation des milieux d'accueil. Ce qui n'est pas évident pour les commerçants et les outils logistiques.

- **Difficultés d'approvisionnement**

L'offre du marché ne répond actuellement pas à leurs demandes. Il apparaît clairement des difficultés d'approvisionnement des structures en produits locaux. Les outils logistiques ne sont pas adaptés à la livraison de cuisines de collectivité «de petite capacité» (en moyenne 34 repas/jour).

- **Prix des repas**

Le budget alloué aux repas (dîner et goûter) reste flou pour la majorité des crèches. Le surcoût lié à l'apport de produits frais, bio, de saison ou locaux dans les menus n'est pas quantifié.

- **Aide à la rédaction des marchés publics**

Le personnel n'est pas formé à la rédaction de marchés publics qui favorisent l'achat de produits de proximité.

- **Organisation des cuisines et formation**

Le travail de produits frais, de saison et locaux demande une modification des habitudes en cuisine. Le personnel de cuisine n'est pas toujours formé à la préparation de ces produits et à l'organisation que ça implique.



# Chiffres-clés

Arrondissement de Verviers



**39** Crèches

**1710** Total des places

**22** Crèches participantes à l'enquête

**560** Places accueillantes

**1131** Places crèches

**19** Places haltes d'accueil

**34** Nombre moyen d'enfants par structures

**1691** Repas servis par jour

**91** % de crèches subventionnées ONE

**100** % des goûters réalisés sur place

**55** % de crèches dont le budget des repas reste imprécis

**0** Cuisine centrale spécialisée

**62** % des crèches se font livrer les repas par une cuisine externe

**56**<sup>\*</sup> Tonnes/an de fruits consommés

**38** % des crèches possèdent une cuisine en interne

**47**<sup>\*</sup> Tonnes/an de légumes consommés

Face à ces volumes, le potentiel de transition vers une alimentation saine et durable en petite enfance est immense sur notre territoire.

<sup>\*</sup> Tonnage basé sur les quantités recommandées par l'ONE X nombre de places x moyenne des jours d'accueil/an  
SOURCES : ONE, référentiel "Chouette, on passe à table!" - 2023  
ONE, Rapport d'activités - 2020

# Propositions de solutions

## Soutien logistique et structurel :

- **Coordination des approvisionnements pour une meilleure gestion des flux de produits locaux et de saison.**
- **Mise en place d'un acteur intermédiaire entre grossiste et épicerie pour faciliter l'accès aux produits locaux.**

## Accompagnement technique et financier :

- **Calcul du coût réel des repas et budgétisation des surcoûts liés à l'apport de produits frais, bio, de saison et/ou locaux.**
- **Formation des cuisiniers à la gestion des produits de saison et aux alternatives équivalentes nutritionnellement en cas d'imprévu de productions.**
- **Formation sur la gestion des marchés publics et accompagnement dans la rédaction de ceux-ci.**

## Collaboration avec des acteurs-clés :

- **Nouvelles collaborations avec des traiteurs locaux pour proposer des repas élaborés à partir de produits de notre région.**
- **Développement d'une gamme de légumes frais prédécoupés (4ème gamme).**

L'alimentation locale et de saison dans les milieux d'accueil de la petite enfance à Verviers est une initiative porteuse de nombreux bienfaits, tant pour la santé des enfants que pour l'économie locale.

Toutefois, des efforts soutenus et une coordination entre les acteurs locaux (producteurs, établissements, autorités publiques) sont nécessaires pour surmonter les défis liés à l'approvisionnement et à la gestion de ces produits. En favorisant cette transition, Verviers pourrait devenir un modèle de durabilité et d'éducation alimentaire dans les milieux d'accueil de la petite enfance.

