

**Décret relatif au financement de repas complets, gratuits, sains et durables au sein des établissements scolaires d'enseignement fondamental ordinaire ou spécialisé, organisés ou subventionnés par la Communauté française**

**D. 19-10-2023**

**M.B. 29-11-2023**

Le Parlement de la Communauté française a adopté et Nous, Gouvernement, sanctionnons ce qui suit :

**CHAPITRE I<sup>er</sup>. - Champ d'application**

**Article 1<sup>er</sup>.** - Le présent décret s'applique au pouvoir organisateur des établissements d'enseignement fondamental ordinaire ou spécialisé, organisés ou subventionnés par la Communauté française.

**Article 2.** - Au sein des établissements visés à l'article 1, le présent décret est d'application aux seules implantations qui relèvent des classes 1 à 5 établies conformément au mode de calcul défini par l'arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 19 juillet 2017 établissant le choix des variables et la formule de calcul de l'indice socio-économique de chaque secteur statistique en application de l'article 3 du décret du 30 avril 2009 organisant un encadrement différencié au sein des établissements scolaires de la Communauté française afin d'assurer à chaque élève des chances égales d'émancipation sociale dans un environnement pédagogique de qualité.

Le présent décret est également d'application aux implantations des établissements relevant du décret du 03 mars 2004 organisant l'enseignement spécialisé, s'il est démontré qu'elles se situent dans des indices socio-économiques qui leur permettraient d'émarger à l'article 3 du décret du 30 avril 2009 organisant un encadrement différencié au sein des établissements scolaires de la Communauté française étant entendu que les implantations d'enseignement spécialisé concernées par ce décret représentent maximum 25 % des élèves inscrits dans l'enseignement spécialisé.

**CHAPITRE II. - Du financement**

**Article 3.** - Le gouvernement octroie, dans la limite des crédits budgétaires disponibles, un financement au pouvoir organisateur des établissements scolaires visés aux articles 1 et 2 pour l'organisation de repas complets, gratuits, sains et durables au sein des cantines scolaires.

Le financement se fait sous forme de dotation pour les établissements d'enseignement organisés par la communauté française et sous forme de subvention pour les établissements d'enseignement subventionnés.

Les modalités d'octroi et de liquidation du présent financement sont déterminées par le Gouvernement.

**Section 1. - Du montant du financement**

**Article 4. - §1<sup>er</sup>.** Le financement visé à l'article 3 équivaut à un montant de 3,70 euros par repas complet servi quotidiennement à chaque enfant.

**§2.** En complément au financement prévu à l'article 3, un montant forfaitaire annuel de 40 euros par enfant régulièrement inscrit à la cantine scolaire est également octroyé par école ou implantations.

Ce montant doit être affecté à l'achat de matériel et/ou à la désignation ou à l'engagement de personnel et/ou à un ou plusieurs marchés de service liés au service des repas complets, sains et durables visés par le présent décret et à la surveillance de ces repas.

**§3.** Le calcul du financement s'effectue en deux temps dans le respect des principes suivants, et par année scolaire :

Au moment de l'octroi de la subvention, son montant théorique est composé :

1° du montant visé au §1<sup>er</sup> multiplié par le nombre d'élèves régulièrement inscrits au 15 janvier de l'année scolaire en cours et d'une hypothèse de fréquentation moyenne de la cantine par 60% des élèves ;

2° d'un montant forfaitaire équivalent à 40 euros à multiplier par le nombre d'élèves régulièrement inscrits à la cantine pour les classes des écoles ou implantations concernées au 15 janvier de l'année scolaire en cours.

Au moment de la liquidation du solde de la subvention, le montant définitif est établi selon les modalités de l'article 19.

**§4.** L'octroi du financement et du montant forfaitaire n'est pas incompatible avec l'octroi d'autres dotations ou subventions portant sur l'organisation de repas complets.

**§5.** Le financement et le montant forfaitaire ne peuvent pas servir à réduire un investissement du pouvoir organisateur précédemment déjà accordé dans le cadre de l'organisation de repas complets.

En cas de non-respect, le financement est réduit en déduction du montant déjà octroyé et qu'il complète.

**§6.** Le principe de gratuité ne porte pas atteinte à la faculté des pouvoirs organisateurs des écoles et/ou implantations d'organiser des repas complets dont le coût serait supérieur à 3,70 euros par repas complet, le solde étant alors exclusivement à leur charge et non à celle des parents à qui aucune contribution financière ne peut être demandée dans le cadre du présent décret.

**§7.** Le financement ne peut pas servir à réduire un investissement du pouvoir organisateur dans des avantages autres que ceux liés à l'organisation des repas complets et qu'il accordait jusque-là.

## **Section 2. - De la durée de la subvention**

**Article 5. -** Le financement prévu à l'article 3 est octroyé annuellement pour une durée de 5 années scolaires.

**Article 6.** - Durant cette période de 5 années scolaires, le pouvoir organisateur, dont l'école ou l'implantation qui ne relève plus d'une des classes visées à l'article 2, conserve le bénéfice du financement pour le reste de l'année scolaire en cours et pour l'année scolaire suivante.

A tout moment, un établissement qui satisferait aux conditions du décret alors que ce n'était pas le cas précédemment peut postuler à l'obtention d'un financement dans le cadre du décret et dans la limite des crédits budgétaires disponibles.

### **Section 3. - De l'introduction des candidatures**

**Article 7.** - Chaque année, pour le 15 avril au plus tard, un pouvoir organisateur peut solliciter le financement pour l'année scolaire suivante et rendre son dossier de candidature auprès du ministère de la Communauté française.

**Article 8.** - Les éléments suivants doivent figurer dans le dossier de candidature :

1° un plan détaillant les actions qui seront mises en œuvre dans le cadre de la section 4 du présent chapitre ;

2° une note de candidature de maximum une page A4 dans laquelle le pouvoir organisateur décrit la manière dont il envisage la mise en œuvre de son projet de repas complets gratuits dans la ou les écoles ou implantations concernées ;

3° l'ensemble des données administratives relatives à la ou aux écoles et implantations, notamment le numéro FASE et le numéro d'implantation, les coordonnées du gestionnaire du dossier et un relevé d'identification bancaire ainsi que le nombre d'élèves régulièrement inscrits en leur sein en janvier de l'année scolaire précédente ;

4° si le pouvoir organisateur a l'intention de recourir à un organisme tiers pour l'organisation des repas complets et, s'il est déjà connu, les données administratives relatives à ce dernier et reprises à la Banque Carrefour des Entreprises ;

5° un document attestant du respect des normes et principes imposés par l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA). Si le pouvoir organisateur n'organise pas dans l'école ou l'implantation concernée de service de repas complet l'année précédente, elle entame les démarches d'obtention du document auprès de l'AFSCA et le communique au plus tard pour le 31 janvier de la première année scolaire d'octroi du financement ;

6° un exemple de menu détaillé avec les quantités associées à chaque aliment couvrant une semaine et, si possible, une liste des fournisseurs de produits ;

7° un engagement du pouvoir organisateur à respecter les orientations visées aux articles 10, 11 et 12. Si un pouvoir organisateur introduit un dossier de candidature pour plusieurs établissements, il ne doit joindre son engagement qu'une seule fois.

#### Section 4. - Des conditions du financement

**Article 9.** - Les pouvoirs organisateurs bénéficiaires du financement sur base du présent décret, communiquent annuellement et au plus tard le 31 janvier au ministère de la Communauté française, le nombre d'élèves ayant bénéficié du dispositif de repas gratuits pour l'année scolaire en cours.

**Article 10.** - L'octroi du financement aux pouvoirs organisateurs est conditionné au respect des orientations suivantes dans l'organisation des repas complets sains et durables :

1° promouvoir une alimentation locale, saine et équilibrée en ayant recours à un maximum de produits issus de l'agriculture biologique, limiter et contrôler le junk food dans les collations et inscrire ces principes dans le projet pédagogique de l'école ;

2° proposer au minimum plusieurs alternatives végétariennes par semaine ;

3° encourager le recours à l'eau comme seule boisson ;

4° encourager, aussi régulièrement que possible, la découverte de saveurs variées, la consommation de fruits et légumes frais et de saison ;

5° diminuer la quantité de protéines animales en faveur de plus de légumes et de protéines végétales en se référant aux recommandations de l'Office de la Naissance et de l'Enfance ;

6° éviter le gaspillage alimentaire ;

7° réduire la production de déchets.

Pour l'orientation visée au 2°, au plus tard au 1<sup>er</sup> jour de la rentrée 2029, les écoles proposent une alternative végétarienne quotidienne.

Les orientations visées à l'alinéa premier font l'objet d'une évaluation pour le 30 juin 2028 au plus tard, selon les modalités fixées par le Gouvernement.

**Article 11.** - Les pouvoirs organisateurs des écoles ou implantations complètent le dispositif des repas complets par des activités éducatives à destination des élèves et/ou des parents.

Par ailleurs, les pouvoirs organisateurs des écoles ou implantations respectent au moins l'une des orientations suivantes dans l'organisation des repas complets et sains :

1° mettre en œuvre au minimum 4 nouvelles actions pérennes en lien avec l'alimentation durable sur base d'actions types reprises en annexe I ;

2° avoir le label Good Food pour les cantines des écoles ou implantations situées en Région de Bruxelles-Capitale ou le label « Green Deal Cantines durables » pour les cantines des écoles ou implantations situées en Région de langue française ;

3° avoir recours au cahier spécial des charges de repas complets, sains et durables pour les « collectivités d'enfants » de la Communauté française.

Au plus tard le 1<sup>er</sup> jour de la rentrée 2028, outre les 4 actions pérennes en lien avec l'alimentation durable visées au 1°, les cantines des écoles ou implantations des établissements :

- soit sont labellisées Good Food pour les écoles ou implantations situées en Région de Bruxelles-Capitale ou labellisées « Green Deal Cantines durables » pour les écoles ou implantations situées en Région de langue française ;

- soit ont recours au cahier spécial des charges de repas complets, sains et durables pour les « collectivités d'enfants ».

**Article 12. - §1<sup>er</sup>.** En période scolaire, les repas complets sains doivent être gratuits tous les jours scolaires de la semaine.

Les repas complets ne doivent pas être organisés le mercredi si l'établissement scolaire ne les organise pas de manière habituelle.

**§2.** La gratuité des repas complets s'applique tant au repas complet en lui-même qu'aux frais annexes en ce compris les frais de surveillance et les droits de couverts ou de chaise.

Cette gratuité concerne aussi les frais annexes liés à l'organisation d'autres types de repas qui ne sont pas expressément visés par ce décret.

Les écoles et implantations bénéficiaires ne peuvent réclamer aucun frais connexe supplémentaire lié au repas complet.

En chaque début d'année scolaire, les écoles qui bénéficient du financement des cantines scolaires communiquent aux parents une information claire relative à l'inscription dans le projet, les modalités et les conséquences concrètes pour les élèves, y compris relatives aux obligations figurant aux alinéas précédents.

**Article 13. -** Les pouvoirs organisateurs des écoles ou implantations prennent en charge la préparation des repas complets au sein de leurs structures ou font appel à des services externes dans le respect des conditions du présent décret.

### **CHAPITRE III. - De la sélection, du contrôle et de la liquidation**

#### **Section 1. - De la sélection**

**Article 14. -** Les candidatures sont examinées par le ministère de la Communauté française, selon une grille d'appréciation de l'éligibilité et de la qualité des projets élaborée par le Gouvernement.

Les modalités de cette évaluation sont déterminées par le Gouvernement.

**Article 15. -** La sélection des candidatures s'opère dans la limite des crédits budgétaires disponibles.

La sélection des candidatures devra tendre vers une répartition géographique similaire à celle qui existe dans les écoles maternelles et primaires émergeant au décret relatif à l'encadrement différencié.

Sur base de cette répartition géographique, la sélection s'opère ensuite en octroyant la priorité aux écoles ou implantations relevant des classes d'indice socio-économique les plus basses conformément au classement établi sur la base de l'arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 19 juillet 2017 établissant le choix des variables et la formule de calcul de l'indice socio-économique de chaque secteur statistique en application de l'article 3 du décret du 30 avril 2009 organisant un encadrement différencié au sein des établissements scolaires de la Communauté française afin d'assurer à chaque élève des chances égales d'émancipation sociale dans un environnement pédagogique de qualité.

Les crédits budgétaires qui ne sont pas consommés au sein d'une zone géographique sont réattribués aux autres zones géographiques sur base de la répartition prévue à l'alinéa 2 du présent article, sans tenir compte du poids de la zone géographique visée, dans cette répartition.

**Article 16.** - La décision d'attribution du financement est communiquée aux établissements au plus tard le 15 juin précédant l'année scolaire pour laquelle le financement est demandé.

## Section 2. - Du contrôle

**Article 17.** - Au terme de chaque année scolaire, les pouvoirs organisateurs des écoles et implantations financées sur base du présent décret remplissent le rapport d'activités dont le modèle est communiqué par le ministère de la Communauté française.

Le contenu du rapport d'activité visé à l'alinéa 1<sup>er</sup> ainsi que les modalités de vérification du financement seront déterminés par le Gouvernement.

**Article 18.** - Sans préjudice d'autres dispositions légales, les pouvoirs organisateurs des écoles ou implantations conservent pendant cinq ans, à dater du premier janvier de l'année suivant l'année scolaire d'octroi des subventions, toutes les pièces comptables justificatives de l'utilisation des subventions octroyées et les tiennent à disposition de l'Administration pour vérification, en vertu du décret du 20 décembre 2011 portant organisation du budget et de la comptabilité des Services du Gouvernement de la Communauté française.

## Section 3. - De la liquidation

**Article 19.** - Une première tranche équivalant à 60 % du financement calculé est engagée et liquidée chaque année au mois de septembre pour l'année scolaire correspondante qui débute.

Le financement définitif est calculé sur la base des justificatifs des dépenses et du rapport d'activités, définissant les moyens réellement dépensés par le pouvoir organisateur, tout en restant plafonné au nombre de repas complets servis multiplié par le montant prévu à l'article 4, §1<sup>er</sup> et du montant forfaitaire annuel par élève prévu à l'article 4, §2.

Le solde du financement est donc liquidé en déterminant la différence entre le montant définitif du financement et la première tranche. Dans le cas où la première tranche est plus élevée que le montant définitif de subvention, les montants perçus non justifiés feront l'objet d'une récupération.

#### **CHAPITRE IV. - Dispositions transitoires**

**Article 20.** - Par dérogation à l'article 7, les candidatures pour l'année scolaire 2024-2025 peuvent être introduites jusqu'au 15 mai 2024.

Par dérogation à l'article 16, la décision d'attribution est communiquée aux pouvoirs organisateurs des écoles ou implantations au plus tard le 30 juin 2024.

#### **CHAPITRE V. - Dispositions finales**

**Article 21.** - Le présent décret entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2024.

**Article 22.** - Ce décret fera l'objet d'une évaluation 5 années après son entrée en vigueur.

Promulguons le présent décret, ordonnons qu'il soit publié au Moniteur belge.

Bruxelles, le 19 octobre 2023.

Le Ministre-Président, en charge des Relations internationales, des Sports et de l'Enseignement de Promotion sociale,

P.-Y. JEHOLET

Le Vice-Président et Ministre du Budget, de la Fonction publique, de l'Egalité des Chances et de la Tutelle sur Wallonie-Bruxelles Enseignement,

F. DAERDEN

La Vice-Présidente et Ministre de l'Enfance, de la Santé, de la Culture, des Médias et des Droits des Femmes,

B. LINARD

La Ministre de l'Enseignement supérieur, de la Recherche scientifique, des Hôpitaux universitaires, de l'Aide à la Jeunesse, des Maisons de Justice, de la Jeunesse et de la Promotion de Bruxelles,

F. BERTIEAUX

La Ministre de l'Education,

C. DESIR

**Annexe I : CHECK-LIST « ALIMENTATION DURABLE »**

- Les actions considérées comme prioritaires apparaissent en *gras italique*.
- Les actions marquées d'un astérisque (\*) sont accessibles également aux écoles dont la cantine est gérée ou livrée par un opérateur externe.

<b>X</b>		<b>CE QUE NOUS FAISONS DÉJÀ</b>	<b>CE QUE NOUS NOUS ENGAGEONS À FAIRE</b>
	<b><i>Intégrer dans le menu plus de légumes locaux et de saison.</i></b>		
	Intégrer dans le menu plus de fruits locaux, belges et européens, de saison.		
	Intégrer plus de produits locaux parmi les produits laitiers, fromages, viandes, etc. (par exemple en optant pour des labels locaux de qualité différenciée).		
	<b><i>Communiquer sur l'origine des produits et sur les producteurs qui fournissent la cuisine.</i></b>		
	Se fournir en direct chez un producteur local.		
	Organiser des visites de producteurs locaux.*		
	Créer un potager/verger à l'école avec les élèves.*		
	<b><i>Sensibiliser les élèves à la saisonnalité à travers des activités adaptées (cuisine en classe).*</i></b>		



	Promouvoir les produits locaux et de saison dans les projets de collations saines.*		
	...		
	<b><i>Intégrer dans le menu plus de produits issus de l'agriculture biologique (légumes, fruits, pâtes, farine, œufs, viande, produits laitiers, etc.).</i></b>		
	Intégrer dans le menu plus de produits de l'agriculture à haute qualité environnementale ou issus de pratiques d'agroécologie.		
	Privilégier des viandes et œufs issus d'élevages en plein air plus respectueux des animaux.		
	<b><i>Renoncer aux espèces menacées de poissons et privilégier les labels durables (MSC, ASC...).</i></b>		
	<b><i>Sensibiliser les élèves aux liens entre alimentation et environnement.*</i></b>		
	...		
	<b><i>Pour les produits belges :</i></b>  <b><i>- choisir des circuits courts, acheter en direct chez le producteur et/ou via des coopératives de producteurs, choisir des produits disposant d'un label (Label Bio Garantie,</i></b>		

	<i>CERTISYS, ...ou d'une démarche équitable locale : Prix juste, ...</i>		
	<i>Pour les produits importés de loin, choisir des produits issus du commerce équitable : Fairtrade, ...</i>		
	Promouvoir les produits équitables (nord-nord et nord- sud) dans les projets de collations saines.*		
	<i>Sensibiliser les élèves aux impacts sociaux de l'alimentation, au nord et au sud.*</i>		
	...		
	<b>Adapter les grammages des différentes composantes du menu (notamment les légumes et les protéines) sur base des recommandations nutritionnelles officielles.</b>		
	<b>Diversifier les sources de protéines, en intégrant davantage de protéines végétales (céréales complètes, légumineuses, oléagineux).</b>		
	<b>Intégrer un jour végétarien pour tout le monde par semaine.</b>		
	Proposer une alternative végétarienne tous les jours.		

	Intégrer des alternatives végétariennes et du pain complet dans l'offre de sandwiches.		
	Faire élaborer/valider les menus par un(e) diététicien(ne).		
	<b>Privilégier les légumes et les fruits frais dans les menus (dont les desserts).</b>		
	Privilégier les produits peu transformés et supprimer les produits ultra-transformés.		
	Augmenter la part des soupes composées de min. 45 à 60% de légumes et sans glutamate.		
	Augmenter la part de desserts « faits maison ».		
	Minimiser/supprimer les huiles végétales hydrogénées (margarines végétales...) et celles contenant beaucoup de graisses saturées (palme, coco...), et favoriser les huiles mieux équilibrées (colza, olive, tournesol...).		
	<b>Réduire au maximum les préparations grasses (fritures, panures, ...).</b>		
	Réduire les ingrédients à index glycémique élevé (sucres blancs, céréales raffinées...) et augmenter ceux à indice glycémique plus bas (farines et céréales complètes ou semi-complètes...).		
	<b>Garantir un accès permanent gratuit à l'eau potable.*</b>		

	<b>Instaurer ou promouvoir des collations saines (ex : potage à 10h, fruits/légumes frais, projet avec les parents, ...).*</b>		
	<b>Supprimer des points de vente présents dans l'établissement proposant des boissons et encas avec sucres ajoutés ou riches en sel (sodas, barres chocolatées, chips, ...).*</b>		
	<b>Sensibiliser les élèves aux liens entre alimentation et santé, via des outils adaptés (pyramide alimentaire, ...).*</b>		
	...		
	Mettre en place un système de monitoring pour rendre compte du gaspillage alimentaire de la cuisine et de la cantine.		
	Mieux connaître et estimer le nombre de repas quotidiens (via commandes, statistiques, ...).		
	<b>Mieux évaluer la quantité nécessaire dans les assiettes (doseurs, ...) et donner la possibilité de se resservir en légumes et féculents.</b>		
	Ajuster les menus, quantités et horaires aux besoins des bénéficiaires.		
	Proposer un cadre agréable et du temps suffisant.		

	Réutiliser les restes valorisables de cuisine dans certaines préparations (soupes, gratins...).		
	Travailler avec des fiches recettes.		
	<b>Utiliser de la vaisselle et des couverts lavables et réutilisables. Supprimer la vaisselle jetable.</b>		
	Diminuer, voire supprimer, les portions individuelles préemballées jetables.		
	<b>Trier l'ensemble des déchets des utilisateurs de la cantine (tout-venant – PMC – organiques).</b>		
	Trier les déchets de la cuisine (tout-venant, PMC, papier- carton et verre) et envisager une filière spécifique pour les déchets organiques (biométhanisation, compostage...).		
	<b>Sensibiliser les élèves au gaspillage alimentaire et aux justes portions.*</b>		
	Promouvoir, permettre et faciliter l'accès libre et illimité à l'eau du robinet.*		
	Sensibiliser les enfants aux déchets dans le cadre d'un projet de collations saines (utilisation de gourdes, boîtes à tartines, collations faites maison, ...) ou via d'autres outils.*		

...		
Travailler avec des entreprises issues de l'économie sociale et de l'insertion socioprofessionnelle : CISP, EFT, EI, ETA...		
Adapter les horaires aux besoins des usagers. *		
Mettre en place des collaborations avec des organisations travaillant dans l'aide alimentaire.*		
<b>Mener des actions de sensibilisation et de promotion de l'alimentation durable qui veillent à inclure et/ou atteindre les publics défavorisés.*</b>		
...		
<b>Former le personnel de cuisine en lien avec l'alimentation durable (formations cantines Good Food, ...).</b>		
Former le personnel éducatif à l'alimentation durable.*		
Communiquer vers les parents sur les projets de l'école en alimentation durable.*		
<b>Elaborer un cahier des charges intégrant des clauses de durabilité, en vue du prochain marché de services relatif à la cantine.*</b>		

	Demander un accompagnement à un organisme spécialisé dans la transition des cantines vers une alimentation plus durable.*		
	<b>Mettre en place un comité de suivi « alimentation durable » dans l'école.*</b>		
	...		