

PROGRAMME « CANTINES DURABLES »

En route vers des cantines durables en Région de Bruxelles-Capitale

73,14 millions... c'est le nombre de repas consommés annuellement dans les cantines de collectivité de la Région de Bruxelles-Capitale. Un chiffre non négligeable et un impact certain sur l'environnement. Parallèlement, les cantines de collectivité permettent de sensibiliser un grand nombre de personnes à la thématique d'un système alimentaire durable. Pour cela, Bruxelles Environnement a choisi les cantines de collectivité comme cible prioritaire.

Depuis 2008, Bruxelles Environnement a un programme 'Cantines durables'. Les différents projets déjà menés par Bruxelles Environnement s'adressent aux cuisines de crèches, d'entreprises, d'écoles, d'établissements de soins et autres, qu'elles soient en gestion propre ou gérées par des entreprises de catering. A long terme, l'objectif consiste à offrir des repas durables dans toutes les cantines du secteur public de la Région.

Critères pour une cantine durable

Une cantine qui combine tout ou partie des éléments ci-dessous:

- des produits frais, locaux et de saison, cultivés dans le respect de l'environnement et dans de bonnes conditions de travail pour les producteurs, et des produits biologiques ou de qualité différenciée,
- une alimentation saine, équilibrée et variée,
- des produits de qualité et ayant du goût,
- une diminution des protéines animales,
- une alternance entre protéines animales et végétales,
- des produits issus du commerce équitable pour les produits exotiques,
- des produits issus de la pêche durable
- tout en réduisant les déchets et le gaspillage alimentaire.

Un certain nombre d'actions ont déjà été menées et continuent d'être mises en place. Elles se répartissent sur deux axes:

- susciter la demande dans les restaurants de collectivité,
- faire connaître et améliorer l'offre de produits durables

1. SUSCITER LA DEMANDE DANS LES RESTAURANTS DE COLLECTIVITE

1.1. LA TRANSITION DANS LES CANTINES

1) Un accompagnement individuel pour les cantines de collectivités

Depuis le lancement du programme "Cantines durables" en 2008, une septantaine d'institutions ont bénéficié d'un accompagnement, soit l'équivalent de 60.000 repas par jour ou près de 15% **des repas consommés annuellement** en Région de Bruxelles-Capitale.

Jusqu'en 2012, cet accompagnement était proposé sous la forme d'un cycle d'accompagnement avec une même méthodologie pour chaque cantine. Ce sont l'asbl Bioforum Wallonie et les bureaux de conseil Ecores et Coduco qui ont assisté les cantines, à la demande de Bruxelles Environnement. En 2013, un appel à projets a été lancé pour la première fois aux cantines, qui pouvaient bénéficier d'un soutien pour leur projet, selon leur propre méthodologie et approche, avec un accompagnateur au choix. En 2015, l'accent sera mis spécifiquement sur les entreprises bruxelloises. Il s'agit là d'un public cible que nous avons peu touché jusqu'à présent alors qu'il représente 1/3 des repas servis dans les cantines bruxelloises.

Un projet s'articule généralement autour des étapes suivantes:

- réaliser le diagnostic de départ,
- établir leur plan d'action,
- mettre en place les actions choisies,
- évaluer les résultats

En partenariat avec le **projet européen GreenCook**, une attention particulière a été accordée au gaspillage alimentaire durant la campagne 2011-2012. Le projet Greencook est un partenariat international (Interreg) de lutte contre le gaspillage alimentaire qui s'est terminé en 2013. Bruxelles Environnement continue toutefois à s'impliquer dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, de même que plusieurs cantines qui ont entamé en 2013 leur conversion vers une alimentation durable.

Jeudi Veggie, une campagne de l'asbl EVA, soutenue par Bruxelles Environnement depuis 2011, entend encourager le public à déguster de bons plats végétariens au moins une fois par semaine, le jeudi. Les cantines sont également invitées à participer à la campagne et peuvent bénéficier d'un encadrement pour ce faire. Pour l'heure, 16 cantines bruxelloises participent officiellement au Jeudi Veggie

2) Sensibiliser les futurs professionnels de la restauration

En 2011 et 2013, Bruxelles Environnement a également soutenu un projet du CIRIHA pour l'introduction d'un système d'alimentation durable dans le cursus de quatre classes de l'école hôtelière, Institut Emile Gryzon et Institut Roger Lambion, et d'une classe du département diététique de la Haute Ecole Lucia de Brouckère

3) Des projets avec des entreprises de catering

Toujours en 2011, Bruxelles Environnement a élaboré un projet pilote avec l'entreprise **Sodexo** pour le calcul de **l'impact de leurs menus sur l'environnement** et l'adaptation de ceux-ci. Depuis 2014, ils travaillent à l'introduction du **Jeudi Veggie** dans tous les restaurants bruxellois.

Un projet pilote a été mené en collaboration avec l'entreprise de catering **TCO Service** en 2011 pour **mesurer le gaspillage alimentaire** dans **les écoles communales** de Watermael-Boitsfort. En 2014, 8 chefs ont été accompagnés afin d'encore améliorer la durabilité des repas.

4) Développer un système d'agrément

Pour aider les cantines qui évoluent vers une gestion durable, Bruxelles Environnement développe un système d'agrément "Cantine durable". Il s'agirait d'une reconnaissance des efforts consentis par ces cantines, comme un élément permettant de rendre visible leur statut durable vis-à-vis de leur personnel et de leur clientèle, tout en les informant sur les avantages d'une cantine durable.

Grâce à une liste de contrôle, développée par Coduco, en collaboration avec plusieurs stakeholders, il est désormais possible de définir et de quantifier le concept de cantine durable. Quelques cantines testent le système sur la période 2014-2015

5) Marchés publics durables

De nombreuses cantines doivent passer par des marchés publics pour l'exploitation de leur cuisine ou pour l'achat de leurs produits. Dans la Région de Bruxelles-Capitale, une circulaire ministérielle impose l'obligation d'intégrer des critères écologiques, sociaux et éthiques dans les marchés publics. Pour aider les autorités à intégrer ces critères, Bruxelles Environnement a développé plusieurs outils: un helpdesk, des formations, une plateforme informatique avec un matériel de support, des cahiers des charges types, des textes légaux, etc., et un réseau d'acheteurs durables.



6) Encadrement pédagogique des écoles

Bruxelles Environnement a également une offre pédagogique pour les écoles qui veulent soutenir le processus de durabilisation de leur cantine: un dossier pédagogique 'L'alimentation en classe, l'environnement au menu', diverses affiches, un set de table, un petit jeu, etc. Les écoles peuvent en outre s'inscrire pour des animations en classe, participer à l'appel à projets annuel 'Alimentation durable' et échanger des expériences via Bubble, une plateforme d'éducation à la nature et à l'environnement en Région bruxelloise.

1.2. UN DISPOSITIF D'AIDE POUR LES CANTINES

1) Des formations



En 2008, Bruxelles Environnement a lancé un premier cycle de formations pour les cantines de collectivité qui, depuis, se renouvelle chaque année. Les **formations pratiques** sont réservées au personnel de cuisine dans le but de garantir une meilleure homogénéité des connaissances et pratiques des participants. Plusieurs thèmes ont été abordés, notamment: la réduction de la viande, les repas végétariens, les produits de saison, les produits biologiques et le gaspillage alimentaire.

En parallèle, les **formations thématiques** sont ouvertes à toute personne concernée par le fonctionnement de la cantine ou par le programme "Cantines durables": intendants, cuisiniers, responsables environnement, directions, enseignants, etc., quelle que soit leur connaissance d'une cantine durable. Le contenu de ces formations est dès lors d'ordre plus général: communiquer vers la clientèle, le gaspillage alimentaire, l'approvisionnement, l'intégration des critères d'un système d'alimentation durable dans les marchés publics, foodcost, etc.



A la **fin d'un cycle**, un **certificat** est remis aux institutions et entreprises participantes qui ont suivi les formations de façon régulière. La délivrance de ce certificat semble être une motivation pour une participation plus active. En 2012, 18 personnes ont reçu le certificat; en 2013, elles étaient 25 et en 2014, 18.

2) Des outils et du matériel de communication

Depuis le début du projet, en 2008, plusieurs outils ont été élaborés pour aider les cuisines de collectivité à passer à une alimentation durable. En voici quelques exemples:

- le guide pratique pour les cantines durables
- le calendrier des saisons,
- un outil de calcul (“calculateur”) pour mesurer la durabilité des menus servis dans les restaurants de collectivité,
- des cahiers de charge type (du Plan National Nutrition Santé),
- une liste avec des fournisseurs,
- le guide végétarien pour les cuisines de collectivités (de EVA),
- des recettes,
- des dossiers pédagogiques pour les écoles,
- des fiches informatives, ...



Outre ces outils, Bruxelles Environnement a également développé du **matériel de communication** à l'attention des cuisines de collectivité.

Tous ces documents sont disponibles sur le **site de Bruxelles Environnement**: www.environnement.brussels/cantinesdurables

3) Un helpdesk

En parallèle aux formations, un helpdesk a été ouvert à toutes les cantines de collectivité de la Région de Bruxelles-Capitale pour répondre aux questions pratiques concernant le passage à une **cantine durable**. Ce service d'assistance est disponible tous les jours ouvrables entre 8 h et 17 h par téléphone 02/775.76.22 ou par mail hekpdeskcantine@leefmilieu.irisnet.be.

En 2012, une trentaine de questions ont été posées; en 2013, ce chiffre est passé à 60. La plupart des questions portent sur les produits bios et l'alimentation durable en général.

2. DU COTE DE L'OFFRE

Il ne suffit pas d'accompagner et de conseiller les cuisines de collectivité. Parallèlement, le système d'alimentation durable doit aussi évoluer du côté de l'offre.

En 2008, Bruxelles Environnement a entre autres accompagné un fournisseur de cuisines de collectivité pour la **livraison de produits régionaux** dans la Région de Bruxelles-Capitale.

En 2008, Bioforum Wallonie a créé, à la demande de Bruxelles Environnement, une **base de données des fournisseurs** de cuisines de collectivité. Celle-ci est disponible sur le site internet www.restaurationcollectivedurable.be et, depuis 2010, un **outil de recherche** a également été mis en place.



Depuis 2010, le **Salon Your Choice** (www.salonyourchoice.be) offre aux cuisines de collectivité la possibilité de rencontrer les fournisseurs de produits durables et de découvrir la grande diversité des **produits biologiques, équitables et locaux**. Bruxelles Environnement soutient cet événement depuis sa première édition. Chaque édition annuelle rassemble une centaine de visiteurs et une **cinquantaine de fournisseurs**, et organise des ateliers de discussions et d'échanges autour de la cuisine durable.

En 2012-2013, deux projets pilotes ont été menés sur l'offre des restaurants et des cuisines de collectivité:

1. La transformation des excédents bios provenant des producteurs et du marché matinal

Ce projet est mené par Bioforum Wallonie et Flandre. Ce projet va, d'une part, analyser et diminuer les pertes alimentaires chez les producteurs bios et, d'autre part, stimuler la transformation et augmenter la vente de produits bios en Région bruxelloise.

2. Transformation et distribution des produits alimentaires invendus provenant des supermarchés dans le circuit social

Dans le double objectif de réduire le gaspillage alimentaire et d'aider les personnes les plus défavorisées, l'entreprise de conseil Coduco, en collaboration avec le supermarché Delhaize, le SESO (Service Social de Solidarité Socialiste) et l'Atelier Groot Eiland, a lancé un projet pilote visant à pouvoir utiliser les produits alimentaires invendus dans des colis alimentaires ou dans des restaurants sociaux

3. QUELQUES RESULTATS

Dans les cantines ayant participé au cycle d'accompagnement 2011-2012, la consommation de **viande a diminué de 17,43 tonnes**. Cette diminution est notamment compensée par une augmentation de la portion de légumes (de saison). Dans ces cantines, on sert désormais **268,42 tonnes de légumes** chaque année (32,28 tonnes de plus qu'en début de cycle), dont **la moitié sont des légumes de saison**.

Dans le programme de Bruxelles Environnement, ce sont actuellement quelque 20 cantines qui s'impliquent pour réduire le gaspillage alimentaire. Dans ces cantines, on compte en moyenne 30g de gaspillage en moins par repas après la mise en place de plusieurs actions telles faire payer l'assiette au poids au salad bar, réduire les portions avec une possibilité de se servir une seconde fois, informer correctement le personnel sur le menu et les actions entreprises, ... Chaque année, c'est **60 tonnes de gaspillage qui est ainsi évité** dans ces cantines.

Quelques résultats du cycle d'accompagnement (20 cuisines)¹

| | Avant | Après | Différence en % |
|-------------------------------------|--|---|-----------------|
| Produits de saison | 33,2% par repas ² | 48,8% par repas ³ | +15,60% |
| Portions de viande: | | | |
| - écoles | 115,3g/repas | 92g/repas | -20,21% |
| - maisons de repos | 122g/repas | 104g/repas | -14,75% |
| - cantines pour adultes | 149,5g/repas | 142g/repas | -5,02% |
| - auberge de jeunesse | 140g/repas | 120g/repas | -14,29% |
| Repas végétariens | 4 cuisines 1305 repas | 15 cuisines 5599 repas | +429% |
| Produits biologiques | 7 cuisines moyenne de 16% bio par rapport au prix d'achat total | 15 cuisines moyenne de 15,6% par rapport au prix d'achat total | +208,93% |
| Gaspillage alimentaire ⁴ | 136,6g/repas | 107g/repas | -21,67% |

Une enquête téléphonique, réalisée auprès de 120 cantines par Food in Mind en 2012, à la demande de Bruxelles Environnement, a révélé que la plupart des cantines agissaient pour la **réduction des déchets** et contre le **gaspillage alimentaire**. Plus de la moitié des cantines interrogées déclarent travailler avec des **produits locaux**. Une grande majorité travaille aussi avec des **produits de saison frais du jour**. Elles agissent de la sorte non seulement pour des raisons écologiques, mais aussi pour répondre à la demande pour une alimentation saine et équilibrée de la part des clients. Elles veillent également à ce qu'il y ait une **alternance suffisante entre les protéines animales et végétales**. Les produits **cultivés dans des conditions écologiques** ou dans de **bonnes conditions** ont moins la cote auprès des cantines. Un tiers des cantines font des **adaptations logistiques** telles que la centralisation des livraisons, l'instauration de gobelets, une diminution des livraisons d'alimentation sèche, ...

Il ressort par ailleurs d'une enquête réalisée en 2012 auprès de la population bruxelloise, à la demande de Bruxelles Environnement, que les personnes qui mangent dans une cantine ou dont les enfants vont à la cantine, ont l'impression que celles-ci prennent des mesures pour proposer une alimentation plus saine. Un quart environ admettent envisager de proposer des **plats végétariens** et de **réduire le gaspillage alimentaire**.

¹ Source: Rapport final cycle 2011-2012

² Pourcentage calculé sur la base des données de 14 cantines

³ Pourcentage calculé sur la base des données de 18 cantines

⁴ Mesures effectuées dans 12 cantines

⁵ Centre d'Information et de Recherche sur les Intolérances et l'Hygiène Alimentaire

