



UNE ALIMENTATION DURABLE DANS LES CANTINES ET SANS SURCÔÛTS

1. UNE TRANSITION EN ALIMENTATION DURABLE, SANS SURCOUT

Une alimentation respectueuse de l'environnement, éthique et saine fait partie du développement durable de notre société. Or il apparaît lors du travail avec les cantines que le coût des repas est le point sensible de la transition vers l'alimentation durable.

Une étude réalisée par ECORES a permis de montrer que la transition vers une alimentation durable n'implique pas un surcoût à proprement parler mais est surtout une question de planification des actions à mettre en œuvre et de portage du projet afin que les moyens notamment en terme de ressources humaines soient mis à disposition.

Partant d'exemples concrets, cette fiche proposera une combinaison d'actions diverses pour assurer une meilleure transition financière vers une alimentation durable dans les restaurants collectifs/ les cantines.. Plusieurs info-fiches présentant les multiples actions menées en matière de cantine durable sont également disponibles sur le site de Bruxelles Environnement.

2. QUELS SONT LES CRITERES A PRENDRE EN COMPTE POUR UNE ALIMENTATION DURABLE PEU COUTEUSE ?

Le **Tableau 1** présente différentes actions à prendre en compte pour une bonne transition vers l'alimentation durable. La description de chaque action inclut l'impact financier annuel et leur facilité ou freins de mise en œuvre. En combinant l'ensemble de ces actions, il est possible d'éviter les surcoûts associés à une alimentation respectueuse de l'environnement.

Tableau 1 : Actions de transition vers une cantine durable

Thématique	Action	Impact financier annuel	Mise en place
Saisonnalité	Utilisation des fruits et légumes de saison	Moins cher	Facile
Gaspillage alimentaire	Réduction du retour sur assiette	Moins cher	Facile
Protéines d'origine animale	Remplacer le veau par un autre type de viande	Moins cher	Facile
	Introduction d'un repas végétarien	Moins cher	Freins liés aux consommateurs
	Réduction du grammage de viande	Moins cher	Freins liés aux consommateurs



Produits biologiques	Substitution de légumes bruts conventionnels par des légumes bruts de saison biologiques	Variable selon le choix des fournisseurs et des produits comparés	Freins financiers directs
	Utilisation de pâtes biologiques	Plus cher (dû au coût matière)	Freins financiers directs
	Utilisation de riz biologique	Moins cher	Freins financiers directs
	Utilisation de pain biologique	Moins cher	Freins financiers directs
Produits locaux	Utilisation de pommes de terre locales en circuit court	Moins cher	Freins liés à la ressource humaine
Produits frais et bruts	Substitution de légumes surgelés par des légumes bruts de saison - préparation manuelle	Plus cher (dû aux frais de personnel)	Freins liés à la ressource humaine
	OU Substitution de légumes surgelés par des légumes bruts de saison -préparation avec robot	Plus cher (dû aux frais de personnel)	Freins liés à la ressource humaine
	OU Substitution de légumes surgelés par des légumes bruts de saison biologiques- préparation manuelle	Plus cher (dû aux frais de personnel)	Freins liés à la ressource humaine
	OU Substitution de légumes surgelés par des légumes bruts de saison biologiques - préparation avec robot	Plus cher (dû aux frais de personnel)	Freins liés à la ressource humaine



Tableau 2 illustre par quelques exemples à partir de combien de repas par semaine une action de transition devient rentable. Le calcul tient compte des coûts de formation et de main d'œuvre, ainsi que du coût ou de l'économie liés au changement de produits. Ces données sont théoriques car chaque cantine a ses propres caractéristiques (coûts de la main d'œuvre ou des produits notamment).

Tableau 2 : Equilibre financier

Actions	Remplacer le veau par un autre type de viande	Introduire un plat végétarien	Substitution de légumes frais bruts conventionnels de saison par des légumes frais bruts de saison biologiques	Utiliser des pommes de terre locales
Crèches	A partir de 13	A partir de 40	Gain dès le premier repas	A partir de 18
Ecoles	A partir de 5	A partir de 15	Gain dès le premier repas	A partir de 12
Maisons de repos et de soins	A partir de 4	A partir de 17	Gain dès le premier repas	A partir de 7
Adultes au travail	A partir de 4	A partir de 19	Gain dès le premier repas	A partir de 7

3. SOLUTION POUR EVITER LES FREINS LIES A L'ALIMENTATION DURABLE

Freins financiers

Freins : surcoût lié au prix d'achat plus élevé de certains produits biologiques.

Solutions :

Sélectionner des fournisseurs qui proposent des produits biologiques à des coûts comparables à ceux des produits classiques.

Tenir compte de la disponibilité des produits commandés et, si nécessaire, adapter le menu pour éviter des coûts d'achats importants (ex : la nécessité pour le fournisseur de s'approvisionner à l'étranger pour satisfaire la demande entraîne un surcoût).

Mutualiser les commandes pour atteindre les quantités suffisantes permettant une livraison régulière et éventuellement une ristourne sur le prix d'achat.

Prendre en compte le gain financier lié au coût de la main d'œuvre « économisée » (exemple : pas besoin d'éplucher les légumes. Cette solution ne devrait pas affecter le temps de travail total à condition de modifier la répartition des tâches au sein de la cuisine.

Freins liés aux consommateurs

Freins : les consommateurs ont l'habitude de consommer des portions de viande importantes et des légumes traditionnels et hors saison (tomates et salade dans les « salad bar ». Des réticences peuvent apparaître si, par exemple, la portion de viande diminue, le « salad bar » présente un assortiment de saison, un plat végétarien ou des légumes « oubliés » sont proposés

Solutions :

Impliquer le personnel de cuisine dans la présentation des repas lors du service (p. ex. expliquer les produits).

Réduire la quantité de viande en priorité dans des plats où la viande n'est pas directement visible (p.ex. : lasagnes, sauce bolognaise, hachis parmentier...)

Sensibiliser les consommateurs au travers d'une campagne de communication (courrier, intranet, communication orale par les chefs de service, etc.) et de sensibilisation (distribution de



brochures sur la consommation excessive de la viande, implication dans le jeudi veggie, mise en place du légume du mois, etc.) ou pour les écoles par des activités et cours en lien avec l'alimentation durable.

Freins liés à la ressource humaine

Freins : certaines actions nécessitent une augmentation du besoin de main d'œuvre, par exemple pour la préparation de produits frais (lavage, épluchage, découpe). Cette surcharge de travail varie selon le nombre de couverts et le type d'établissements : la quantité de légumes à préparer par repas est nettement inférieure dans les crèches que pour les adultes au travail. La recherche de fournisseurs ad hoc a également un impact sur le temps de travail.

Solutions :

Impliquer le personnel de cuisine dès le début du processus de transition vers une alimentation durable

Encourager et soutenir le changement de comportement de travail en cuisine

Changer le fonctionnement de la cuisine et la répartition des tâches. Une optimisation de ces dernières, avec éventuellement l'attribution de tâches plus valorisantes, permet d'absorber le surplus de travail sans nécessiter une augmentation du temps de travail

Acquérir du matériel de cuisine spécifique pour aider à la préparation des produits

Mutualiser les recherches de fournisseurs effectuées et les informations obtenues,

4. CONCLUSION

Il est donc possible de de vous engager dans une démarche d'alimentation durable sans surcoût ou éventuellement avec un surcoût marginal. Pour construire votre plan d'actions de transition sans surcoût, consultez nos fiches « actions » selon votre type d'établissements et calculez vos propres seuils de rentabilité.

Pour vous aider dans votre démarche, Bruxelles Environnement vous propose également d'autres outils sur son site internet :

<http://www.bruxellesenvironnement.be/Templates/Professionnels/niveau2.aspx?maintaxid=11769&taxid=11769>

