



UN CALCULATEUR DE DURABILITÉ POUR LES CANTINES

Sodexo

Qui n'a jamais fréquenté un restaurant Sodexo ? Hôpitaux, écoles, grandes entreprises... Ils sont omniprésents.

Dans le cadre de l'appel à projets « alimentation durable » de Bruxelles Environnement, Sodexo a choisi d'améliorer la durabilité de ses milliers de repas quotidiens : sur base de l'outil d'évaluation pour les cantines de Bruxelles Environnement, le groupe a développé un outil informatique capable de calculer le niveau de durabilité d'un menu.

Une fois l'outil développé, l'équipe a mesuré le niveau de durabilité des menus existants (1360 précisément) servis en cantines d'entreprises. Résultat : ils affichent un niveau de durabilité acceptable *mais* améliorable. Alors, l'équipe a imaginé plusieurs scénarios de changements (ex : réduire la part de viande-volaille-poisson-œufs) et les a testés. Elle a comparé ces nouveaux résultats entre eux pour sélectionner la meilleure option (combinaison de plusieurs paramètres). Résultat final : une nouvelle offre de menus, plus durables, c'est-à-dire obtenant un meilleur score au calculateur.

Cette expérience pilote a concerné la restauration d'entreprise. Elle devrait s'étendre maintenant aux autres secteurs, en commençant par les écoles.



Les cantines Sodexo : il y en a pour tous les goûts.

CONTEXTE

En 2011, le programme d'actions pour une alimentation durable en Région de Bruxelles-Capitale se donnait l'objectif d'atteindre 100.000 repas durables dans les cantines en 2012. Chaque jour, dans cette Région, Sodexo sert 50.000 repas dans ses restaurants de collectivité, ce qui place le groupe en position stratégique pour participer au programme, induire des changements chez les **consommateurs** et chez les **fournisseurs** (vu le volume de commande, Sodexo peut exiger certains critères de durabilité de leur part).

Par ailleurs, le projet d'implémenter un « Calculateur Alimentation Durable » au niveau central de Sodexo s'inscrit dans le plan global de développement durable du groupe (le « Better Tomorrow Plan »).



UN BRIN DE MÉTHODE

Dans le cadre du « Better Tomorrow Plan », Sodexo a précédemment réalisé un bilan carbone et compris l'importance du choix et de l'utilisation des matières premières. Le groupe a alors enclenché des changements d'ordre qualitatif. Le calculateur, en mesurant chaque paramètre de durabilité, permet désormais des **changements quantitatifs**.

Si le développement de l'outil a demandé une certaine expertise, son utilisation et l'interprétation des résultats ont été conçues pour être simples, afin de ne pas freiner son utilisation et de diffuser son usage au maximum.

Ce nouveau calculateur est **basé sur une version existante** de Bruxelles Environnement (disponible sur www.bruxellesenvironnement.be). Le nouvel outil a l'avantage de présenter des résultats plus intuitifs, plus faciles à lire et interpréter.

ÉLABORATION DU CALCULATEUR

Après son bilan carbone, Sodexo a identifié sept critères à suivre pour proposer des menus plus durables (aspect qualitatif), comme par exemple le respect de la saisonnalité ou l'importance des produits locaux.

Ces critères ont été traduits en **indicateurs** puis injectés dans le calculateur afin de mesurer quantitativement la durabilité de différents menus.

Le principe ? Chaque produit est encodé dans une catégorie (viande, substitut végétal, légume, fruit, céréale...), avec mention de ses caractéristiques (origine...).

Le calculateur mesure la durabilité selon trois axes : **environnement, bien-être, socio-économique**. Le menu ressort du calculateur avec un score compris entre A et E pour chaque axe. Ce type de classement – semblable au principe utilisé pour l'électroménager – permet une compréhension directe et intuitive du résultat, sans besoin d'aucune connaissance ou formation. Ex : A = meilleur que les recommandations, E = moins bon que les recommandations, C = juste milieu entre les recommandations et la réalité (moyenne belge).

Ainsi, par exemple, les menus d'hiver 2012 de Sodexo ont obtenu B en socio-économique et C en environnement et santé/bien-être.

Exemples d'indicateurs

- Environnement : variétés et races oubliées, poissons labellisés, produits biologiques, émission de CO₂ par plateau repas...
- Santé/bien-être : portion moyenne de fruits/légumes/féculents par repas, diversité des viande-volaille-poisson-œuf, œufs de poules élevées au sol...
- Socio-économique : céréales issues du commerce équitable, partenariat direct avec producteur, prix du plateau repas...

ENCODAGE DES MENUS




Première étape : encoder un maximum de menus existants pour toutes les périodes de l'année, pour constituer une solide **base de données**.

Pour chaque produit, Sodexo a indiqué la quantité, le prix, le mode de conservation, l'origine et, éventuellement, d'autres mentions (ex : biologique, *fairtrade*, label de qualité différenciée type MSC, GlobalGAP, Flandria...).

Après l'encodage des menus existants, Sodexo a obtenu les **scores** mais aussi les **points forts et faibles**, pour chaque saison. Par exemple :

- points forts : élimination des poissons menacés de disparition, produits locaux ;
- points d'amélioration : identification de l'origine, produits biologiques.



ENVIRONNEMENT		Santé et Bien-être		Socio-économique	
					
C		C		C	
Saisonnalité des fruits (% poids)	84%	Portion moyenne de VVPO par repas (g)	146g	Fruits origine pays limitrophes (% poids)	27%
Saisonnalité des légumes (% poids)	91%	Portion moyenne de Fruits par repas (g)	50g	Légumes origine pays limitrophes (% poids)	57%
Fruits origine pays limitrophes (% poids)	27%	Portion moyenne de légumes par repas (g)	240g	Viandes origine pays limitrophes (% poids)	67%
Légumes origine pays limitrophes (% poids)	57%	Portion moyenne de féculents par repas (g)	158g	Produits laitiers origine pays limitrophes (% poids)	48%
Viandes origine pays limitrophes (% poids)	67%	Fréquence des couleurs sur cycle menu	OK ts les jours	Produits céréaliers issus commerce équitable (%poids)	0%
Produits laitiers origine pays limitrophes (% poids)	48%	Diversité des VVPO sur cycle menu	1 seule répétition sur le cycle	Bananes issues commerce équitable (%poids)	100%
Poissons sur liste rouge (% poids)	0%	Viandes de qualité différenciée (%)	1%	Partenariats directs avec producteur	1
Variétés et races oubliées	5	Œufs de poules au sol (% poids)	100%	Prix un plateau repas (euros)	2,57
Viandes biologiques (% poids)	0%	Fruits de qualité différenciée (%poids)	78%		
Poissons labellisés (% poids)	9%	Légumes de qualité différenciée (%poids)	47%		
Fruits biologiques (% poids)	0%	Viandes biologiques (% poids)	0%		
Légumes biologiques (% poids)	0%	Fruits biologiques (% poids)	0%		
Produits biologiques (% poids total)	0%	Légumes biologiques (% poids)	0%		
kg CO2ég/plateau repas	2,55	Produits biologiques (% food cost)	0%		
Légumes frais (% poids)	47%				
Fruits frais (% poids)	78%				

Codes couleur et classement par lettres, les résultats sont aisément compréhensibles (score des menus encodés pour l'automne 2011).

L'AMÉLIORATION DES MENUS

Parmi 11 hypothèses testées, la plus efficace a été d'appliquer les recommandations du Plan National Nutrition Santé tout en réduisant les viande-volaille-poisson-œuf (150 > 100 g).

Les leviers les plus efficaces sont donc la **réduction du grammage de viande-volaille-poisson-œuf** et **l'augmentation de la fréquence des alternatives végétariennes**. Les deux combinés agissent sur les axes « environnement » et « santé/bien-être ».

BILAN

La qualité des résultats du calculateur dépend de celle des **informations** données par les **fournisseurs**. Ceci est en cours d'amélioration, grâce à une campagne de sensibilisation auprès des fournisseurs.

L'outil a fourni des **données objectives** essentielles : d'une part les paramètres les plus efficaces pour améliorer la durabilité des menus, de l'autre des arguments pour convaincre le personnel de la nécessité du changement (répondre à la demande et comment le faire).

LA SUITE

Suite aux résultats obtenus sur le calculateur, Sodexo :

- vise un score B (= conforme aux recommandations) pour les axes suivants : équilibre alimentaire et respect des critères nutritionnels, saisonnalité, produits locaux ;
- va proposer une **offre plus poussée en matière de durabilité** (accent sur les produits bios, les féculents *fairtrade*, les viandes locales, baisse des grammages de viande-volaille-poisson-œuf). Ce type d'offre sera dédié en priorité aux **restaurants scolaires**, en visant un score AAA ;
- effectue un travail de fond auprès des fournisseurs : favoriser les producteurs locaux ou proches, les circuits courts, obtenir des infos fiables...
- traduit les résultats de l'outil en arguments sociaux, de sorte à pouvoir continuer des actions de sensibilisation cohérentes. L'alimentation durable va être **intégrée au plan de communication global**.



Sodexo en garde l'exclusivité quelques mois encore. Ensuite, le « calculateur alimentation durable » pourra aisément être utilisé par d'autres sociétés ou organisations.



Grâce au calculateur, les cantines vont servir des milliers de repas plus durables, chaque jour !

L'ANECDOTE

Le calculateur n'étant pas très parlant pour le public, Sodexo a choisi un thème fédérateur, les fruits et légumes locaux et de saison, pour organiser une action de sensibilisation dans deux de ses restaurants d'entreprise. Des vidéos et affiches ont diffusé conseils, infos pratiques, recettes et autres. Et un concours mettait en jeu des paniers de fruits et légumes bio pour des équipes entières. Ce quiz était aussi l'occasion de demander au public des suggestions pour le restaurant (pour en améliorer l'offre durable).

PORTEUR DE PROJET

- Sodexo, Rue Charles Lemaire 1, 1350 Auderghem
- Responsables du projet : Florence Rossi (CSR Manager & Business Analyst)
- Contact : 02 679 14 80, florence.rossi@sodexo.com

