



INTERNATIONAL SCHOOL OF BRUSSELS

Une cantine durable à Watermael-Boitsfort

Ecole enseignement général privé, maternel à secondaire 1500 élèves - 350 membres du personnel
Tel. : 02 661 42 11 - Site: www.isb.be
Porteurs de projet: Mme Renelde Lambert, Director of Facilities and Services M. Dominique Meremans, District Manager Scolarest
Cuisine en gestion concédée à Scolarest (Compass Group) 1350 passages caisse/jour, comprenant un sandwich ou un repas Self-service
Offre quotidienne: - plat du jour - plat du monde - plat de pâtes - légumes chauds - deux salad bars - variété de sandwichs chauds et froids
Deux cuisines et une cafétéria gérées par 1 chef-gérant (Scolarest), 4 personnes (Scolarest) et le personnel de l'école
Public: enfants, adolescents et adultes

1. INITIATION DU PROJET

L'école internationale a mis sur pied un comité éco-environnemental dès les années 90 et y a intégré un programme alimentaire à partir de 2002. L'objectif central visait à s'orienter vers une alimentation plus saine. Rapidement, la démarche a également évolué vers le bio. La transition a été menée par le comité éco-environnemental, sous la houlette de la direction de ISB. Dominique Meremans, District Manager Scolarest: « *L'évolution s'est faite de manière collégiale et progressive. La direction de ISB et le comité éco-environnemental ont fait mûrir l'idée au sein de l'école et ont largement contribué à la rédaction d'une charte pour l'établissement.* »

2. PLAN D'ACTION & RESULTATS

ISB avait pour objectif prioritaire de sortir d'une offre alimentaire du type *fastfood*, pour proposer une alimentation saine. Rapidement, elle a également intégré la dimension biologique. D'autres initiatives ont par ailleurs été prises, de façon progressive depuis une dizaine d'années, en matière de réduction de la viande, gaspillage, etc.



Objectifs	Actions	Résultats
Produits locaux et de saison - intégration de quelques produits de petits producteurs	- recherche et visite de petits producteurs	- achat de légumes en circuits court aux "Légumes de Nodebais"
Produits biologiques - intégration d'un maximum de produits biologiques	- recherche de fournisseurs - intégration progressive de produits biologiques	- 100% de céréales biologiques - 10 à 15% de légumes biologiques - certification "Biogarantie" de la cantine - participation à la Semaine Bio
Réduction de la viande - introduction d'une offre végétarienne régulière	-	- un salad bar végétalien - un jour végétarien par mois
Réduction de la "malbouffe"	- réduction progressive des sodas - introduction de l'eau du robinet à table - transformation du self "fast food" conventionnel en ligne en self <i>freeflow</i> proposant de l'alimentation saine	- suppression des produits "fast food" - suppression des principaux sodas - cruches d'eau du robinet sur les tables
Gaspillage - réduction des déchets - réduction des surplus - réduction des retours assiettes	- utilisation de l'outil Trim Trax de Compass Group pour la réduction des déchets (objectif: 10% de réduction des pertes de production) - organisation du restaurant en self-service, ce qui permet au personnel de rester en cuisine et de préparer au fur et à mesure de la demande - self service par les élèves qui choisissent les quantités	- résultats chiffrés non disponibles
Participation des parties prenantes	- participation aux formations du programme "Cantines durables" - formation des cuisiniers au "just in time" - adoption d'une charte - sensibilisation du personnel de cuisine à l'alimentation durable	
Communication	- communication régulière, depuis 2002, vers les élèves et les parents, notamment via le site internet	

2.1. LEGUMES LOCAUX

Une part importante des légumes est désormais achetée localement (via Biofresh), fraîche et en vrac. Cela a nécessité une réorganisation du travail pour prendre en charge le nettoyage. Cette opération commence la veille pour le lendemain et le personnel nécessaire a été libéré par une nouvelle organisation du self. Le système *free flow* permet aux élèves de se servir principalement eux-mêmes et il y a donc moins de personnel au service self. Au total, le nombre de travailleurs n'a pas changé, c'est seulement la répartition de tâches et du temps qui a été revue.

2.2. PRODUITS BIOLOGIQUES

ISB a choisi de passer une partie des produits de son restaurant en bio et a obtenu pour cela la certification "Biogarantie", décernée par l'asbl Bioforum en 2008.

Dominique Meremans, District Manager Scolarest : « *Mme Lambert (directrice des achats) m'a vraiment accompagné dans la découverte du bio et c'est le goût qui m'a convaincu de m'engager dans cette philosophie.* »

Le surplus est resté raisonnable grâce à l'utilisation de produits en vrac et à la réorganisation du travail.

Les deux principales difficultés ont été le coût et les problèmes d'approvisionnement, encore fréquents dans le secteur biologique. Actuellement, le principal fournisseur est Biofresh, grossiste d'une certaine taille qui peut garantir un approvisionnement fiable. Tous les produits achetés sont certifiés par le label Biogarantie.

Dominique Meremans, District Manager Scolarest : « *Nous sommes soumis à des contraintes sévères, nécessitant des engagements précis et une fiabilité réelle. Il nous faut exactement ce que nous avons commandé. Par exemple, si nous commandons des cuisses de poulet de 200 g, il ne nous en faut pas de 150 g ou 180 g. Ce type d'exigence n'est pas encore possible dans le bio, sauf si celui-ci est de type "industriel".* »

2.3. REDUCTION DE LA "MALBOUFFE"

L'objectif prioritaire de l'école était de réduire les graisses et les sucres et de revenir à une alimentation plus saine. Un défi dans un environnement constitué d'un public de jeunes issus de dizaines de nationalités.

Dominique Meremans, District Manager Scolarest : « *La nourriture est un sujet délicat, surtout quand de nombreuses cultures se côtoient comme à l'ISB, chacune avec ses traditions et sensibilités différentes. Pour faire disparaître les distributeurs de sodas, il a fallu mener un travail de fond. Actuellement, on ne trouve dans les selfs de l'école plus que des eaux, des jus et des boissons hydratantes.* »

2.4. REDUCTION DU GASPILLAGE

Compass Group a développé un outil intitulé « Trim Trax » qui vise à la réduction des épiluchures et surplus issus de la production des repas.

Dominique Meremans, District Manager Scolarest : « *Le principe est simple: il s'agit d'un bac transparent gradué dans lequel les déchets organiques sont entassés. Chaque jour, le chef de cuisine encode la quantité déposée dans le bac. Cet outil offre un double avantage: d'une part, il présente une vision étalée dans le temps de l'évolution des déchets de cuisine, et d'autre part, il permet une sensibilisation du personnel via la visualisation des déchets quotidiens dans le bac transparent.* »

3. A RETENIR

- Dans la foulée d'une lutte contre la malbouffe, l'école est passée au bio et a obtenu la certification "Biogarantie."

Dominique Meremans, District Manager Scolarest : « *Si je veux convaincre quelqu'un pour le bio, je lui fais goûter les produits. Personne ne peut nier une telle différence. L'expérience m'a appris que lorsqu'on veut changer les choses, il faut informer le client et faire le chemin ensemble. Le chef doit sortir de sa cuisine et faire goûter... rien de plus convaincant!* »
- La réorganisation des salles de restaurant en self service a permis de lutter contre le gaspillage.

