



RESIDENCE LES TILLEULS

Une cantine durable à Saint-Gilles

Maison de repos publique CPAS de Saint-Gilles Tel: 02/600.56.11 – www.cpas1060.be
Porteurs de projet: M. Jean Spinette, Président du CPAS M. Pierre-Marie Ruelle, Directeur de la résidence M. O. Hage, Adjoint à la direction de la résidence
Cuisine en gestion concédée à Sodexo 180 résidents - 650 repas/jour (365 j/an)
Offre quotidienne (3 repas/jour): - petit-déjeuner - dîner (et menu de remplacement) - souper (et menu de remplacement)
Equipe de cuisine: - 5 personnes en cuisine (3 Sodexo + 2 CPAS) - 1 diététicienne (Sodexo) - 17 travailleurs du CPAS pour portionnement, distribution et nettoyage
Public: seniors

1. INITIATION DU PROJET

La maison de repos était déjà engagée dans la recherche d'une meilleure qualité gustative de son offre alimentaire. La participation au programme "Cantines durables", pris en cours de route, a offert l'occasion d'intégrer les critères de durabilité et de construire un vrai projet, intégré à l'Agenda 21 du CPAS.

Le projet a par ailleurs permis de renforcer le processus participatif avec les résidents et de valoriser le côté multiculturel de la résidence, deux points importants pour la direction.

Jean Spinette, président du CPAS: « *Dans les échanges avec les aînés, la discussion a très vite porté sur la qualité de l'assiette. Ça fait partie intégrante de leur vie, c'est essentiel pour eux. Nous avons des discussions passionnées sur la notion de goût et nous faisons le tour du monde avec les menus !* »



Pierre-Marie Ruelle, directeur de la résidence: « Ici le terme “cantine” passe mal... Les résidents ont renommé le projet “restaurant durable”. »

Mais si l'enthousiasme et les bonnes volontés sont bien présentes, dans le cadre spécifique d'une maison de repos, les règles d'hygiène et de diététique sont toutefois prioritaires et il faut veiller à rester en conformité avec celles-ci.

2. PLAN D'ACTION & RESULTATS

Un plan d'action fouillé a été établi dans le cadre plus général de l'Agenda 21 du CPAS. De nombreux critères de l'alimentation durable y apparaissent et des objectifs précis ont été fixés pour chacun d'entre eux.

Différents comités réunissent régulièrement la direction, le prestataire catering (Sodexo), les représentants du CPAS et les résidents. Ces réunions sont l'occasion d'échanger les points de vue et de faire régulièrement le point sur le déroulement du projet et les résultats engrangés.

Objectifs	Actions	Résultats
Produits frais - augmentation des fruits et légumes frais	- intégration de menus avec des légumes exclusivement frais - intégration de plus de légumes frais dans les autres menus	- treize menus “légumes frais” par mois - environ 25 % de légumes frais et 50% de fruits frais au total
Produits biologiques - introduction de produits biologiques	- intégration de menus comportant au minimum un ingrédient biologique - introduction de produits biologiques permanents	- un menu biologique/cycle de menus (cinq semaines) - 100% de pâtes et riz biologiques
Commerce équitable - introduction de produits équitables	- introduction de produits équitables permanents	- 100% de café et bananes équitables
Réduction de la viande - introduction d'une offre végétarienne	- introduction de recettes végétariennes	- un menu végétarien/cycle (cinq semaines)
Biodiversité - préservation des espèces menacées	- suppression de poissons menacés d'extinction - introduction de poissons labellisés	- suppression de 15 poissons menacés d'extinction - tout le poisson est labellisé MSC, sauf le poisson en boîte servant pour les salades
Gaspillage - réduction des produits périmés - réduction et réutilisation des déchets de production	- inventaire mensuel du stock - introduction d'une recette de “boding” (sorte de pudding) avec les croûtes de pain	- un “boding” par quinzaine
Déchets - réduction des emballages jetables - réduction des produits jetables	- augmentation des commandes en vrac - utilisation de barquettes en porcelaine lavables	- 1000 barquettes en alu en moins par mois

Communication & sensibilisation - sensibilisation des usagers	- panneaux didactiques - animations thématiques pour les usagers - communication sur les menus - articles sur l'alimentation durable dans la gazette de la résidence	
Insertion socioprofessionnelle - mise au travail d'employés peu qualifiés	- emploi de travailleurs du CPAS dans l'équipe de cuisine	- 17 travailleurs sous contrat du CPAS dont 9 dans le cadre de l'article 60 L.O.

2.1. FRAIS

Augmenter la part de fruits et légumes frais, c'est bon pour l'environnement, pour la qualité gustative des plats et pour la santé des résidents. Mais ça représente du travail supplémentaire en cuisine. C'est pourquoi, le CPAS a accepté d'accorder un emploi subventionné supplémentaire pour aider sur ce point.

2.2. LOCAL ET DE SAISON

Jean Spinette, président du CPAS: « *Comme c'était difficile d'avoir beaucoup de bio pour des raisons de budget, nous avons voulu mettre l'accent sur le local et de saison.* »
 Sodexo sert désormais des oignons, des carottes et des poireaux venant de la Coopérative d'Yerne, coopérative de producteurs hesbignons.

Menu Semaine du 11 au 17 février 2013

Résidence Les Tilleuls - CPAS Saint-Gilles

	LUNDI 11-fév-13	MARDI 12-fév-13	MERCREDI 13-fév-13	JEUDI 14-fév-13	VENDREDI 15-fév-13	SAMEDI 16-fév-13	DIMANCHE 17-fév-13
DEJUNER	Pain blanc ou gris Mincine Miel Café ou thé	Pain blanc ou gris Mincine Petit saucis Café ou thé	Pain blanc ou gris Mincine Pain d'épices Café ou thé	Pain blanc ou gris Mincine Confiture Café ou thé	Pain blanc ou gris Mincine Choco Café ou thé	Pain blanc ou gris Mincine Sirop Café ou thé	Pain pépini choco Mincine Cacao
DINER	Potage aux choux Bouillie blanc Compote Paris Biscuit	Potage aux chicons Dés de volaille Sauce au beurre et fines herbes Farfalla Pudding au miel	Potage portugais Chocostrata Albacore Pommes nature Fruit	Potage parmentier Omelette Preventail Pommes ébouillies Glace	Potage Crécy Fish Stick Sauce tartare Crudités Pomme nature Fruit	Potage tomate Galette de vau maifres Pommes nature Chocolat Légeois	Crème de potiron Fale Salade de fê et de chicons Croquettes Pâtisserie
SOUPER	Pain blanc ou gris Mincine Robinson Café ou thé Crème vanille	Pain blanc ou gris Mincine Taboulé Café ou thé Fruit au jus	Pain blanc ou gris Mincine Pâtes Café ou thé Chocolat	Pain blanc ou gris Mincine Poulet Curry Café ou thé Noya au fruit	Pain blanc ou gris Mincine Fromage des Pyrenées Café ou thé Bouding	Pain blanc ou gris Mincine Pâté d'Ardennes Fourme d'Ambert Café ou thé Pudding au café	

Dîner de remplacement hebdomadaire: Fillet de poulet, carottes, pommes nature
 Souper de remplacement hebdomadaire: Fê et d'Aarners

L'équipe de cuisine vous souhaite un bon appétit!

2.3. PRODUITS BIOLOGIQUES

Le cahier de charges catering fixant les prix, les responsables du projet ont demandé à Sodexo d'examiner les possibilités d'intégrer quelques produits bio en restant dans le cadre budgétaire. Désormais, un menu par cycle de cinq semaines comporte au minimum un produit bio et 100% des pâtes et du riz sont biologiques. Les produits bio sont mentionnés sur les menus distribués aux résidents.

Pierre-Marie Ruelle, directeur de la résidence: « *Le riz complet bio restait croquant et ne convenait pas. On a dû en chercher un autre. Par contre, sur les pâtes, on a vraiment senti une adhésion immédiate.* »

2.4. REDUCTION DE LA VIANDE

Dans le contexte de la résidence, il n'est pas possible de réduire les grammages de viande, au risque d'aller à l'encontre des recommandations diététiques qui priment sur les considérations environnementales.

Olivier Hage, adjoint à la direction de la résidence: « *Nous n'avons pas pu réduire les grammages parce qu'ils sont fixés par le cahier des charges. Mais de toute façon cette question est délicate en maison de repos. Si nous bousculons trop les habitudes alimentaires des résidents, il y a un risque qu'ils ne s'alimentent pas assez ou qu'ils compensent avec des sucreries alors que beaucoup sont diabétiques.* »



Les responsables ont dès lors plutôt choisi l'introduction de plats végétariens qui remportent de plus en plus de succès: alors qu'ils n'étaient que quelques-uns à prendre le plat végétarien au début, 165 résidents sur les 180 l'ont choisi en décembre 2012.

Alexandre Otto, chef de cuisine Sodexo: « *Il a fallu tester plusieurs produits végétariens. Les résidents n'aimaient pas le korn. Mais j'ai maintenant trouvé un steak végétarien délicieux.* »

2.5. GASPILLAGE

A la maison de repos, le principal gaspillage concerne les croûtes de pain. Le plan d'action a dès lors fixé pour objectif de réduire de 20% les déchets de pain. Et c'est un travailleur qui a trouvé une partie de la solution, en proposant une recette de "boding" (pudding), désormais servie deux fois par mois. Parallèlement, les responsables de la résidence ont demandé à Sodexo de trouver une filière pour donner les restes de pain aux animaux, mais ils ont appris que c'était interdit par l'Afsca. Cet objectif a dès lors été abandonné.

2.6. INSERTION SOCIOPROFESSIONNELLE

Aux Tilleuls, maison de repos publique gérée par le CPAS, la dimension sociale fait partie intégrante du projet de cantine durable. Dix-sept travailleurs, dont neuf articles 60, sont employés en cuisine, pour le portionnement, la distribution et le nettoyage. A noter qu'une équipe de cette ampleur est nécessaire pour assurer un service 7 jours/7 et 365 jours par an.

Jean Spinette, président du CPAS: « *Le travail que nous menons à la cantine, c'est aussi de l'insertion socioprofessionnelle. En tant que CPAS, cette dimension nous tient très à coeur. Dans la restauration collective, secteur qui demande en partie des emplois peu qualifiés, on doit absolument penser insertion et égalité des chances.* »

2.7. CAHIER DES CHARGES CATERING

Certains objectifs ont été freinés par le cadre figé du cahier des charges en cours, mais le renouvellement du marché devrait permettre de faire sauter des obstacles.

Olivier Hage, adjoint à la direction de la résidence: « *Fin 2012, le lancement d'un nouveau marché pour le catering a été l'occasion d'aller plus loin en intégrant des critères durables directement dans le nouveau cahier des charges. Nous avons aussi inséré une exigence d'utiliser un outil de reporting qui nous permettra d'évaluer facilement l'évolution et les progrès.* »

Mathieu Roper, directeur au CPAS: « *Dans le nouveau cahier des charges, nous avons demandé des niveaux de bio en option, comme cela on pourra mesurer le surcoût par rapport au conventionnel.* »

3. A RETENIR

- Le projet de cantine durable a été intégré dans le cadre de l'Agenda 21 du CPAS dont dépend la résidence.
- Le projet fait l'objet d'un processus participatif impliquant toutes les parties prenantes.
Jean Spinette: « *Le programme "Cantines durables" a eu le mérite de nous amener tous autour de la table. Il faut éviter de dicter des choix idéologiques à des aînés qui ont passé l'âge de recevoir des leçons.* »
- Dans un contexte de gestion concédée par marché public, l'intégration de critères durables au moment de la rédaction du cahier des charges catering est essentielle.

