



ALIMENTATION DURABLE DANS LES COLLECTIVITES

Etude de cas

1. ETHIAS A LIEGE (ASSURANCES)

Lorsque l'on quitte un restaurant étoilé pour une cantine d'entreprise, on doit s'attendre à pas mal de surprises. Ce fut effectivement le cas pour Philippe RENARD lorsqu'il prit en main la cuisine de la société d'assurances Ethias (toujours dénommée SMAP à l'époque) au début de l'année 2001. Après avoir éliminé des étagères les poudres, mixes et autres fonds qui pour lui dénaturent le métier de cuisinier, le voilà qui s'attaque à la recherche de fournisseurs de produits 'bons, propres et justes' tout en remotivant le personnel de cuisine en lui faisant re-découvrir le vrai métier de cuisinier.

Sans rien changer au 'food cost' qu'il avait trouvé à son arrivée, il va progressivement modifier les approvisionnements, les menus ou les méthodes de préparation. Non sans mal parfois. Ainsi la baguette bio, destinée à la sandwicherie, suscitera-t-elle au début une réaction négative de la délégation syndicale (« le pain bio c'est fait par des extrémiste et ce n'est même pas propre »). Autre souci quotidien: comment maintenir le 'food cost' ? Les réponses: diminution (très progressive et pleine de subtilités) du grammage viande, respect rigoureux de la saisonnalité des fruits et légumes, achats en gros ou en direct du producteur, abandon des coûteux 'convenient products' industriels, etc ...

Après huit ans le bilan est impressionnant: 85% des denrées qui entrent en cuisine sont issues de l'agriculture biologique et/ou du commerce équitable et la fréquentation du restaurant a plus que doublé. Un réseau de fournisseurs a été développé, dont plusieurs producteurs régionaux. Une charte est d'ailleurs signée avec les fournisseurs pour attester du respect de la qualité des produits mais aussi des clauses sociales (personnel).

Données de base (début 2009):

nombre de repas chauds par jour: entre 350 et 450 cvts

nombre de sandwiches par jour: +/- 50

coût denrées: 3,85€

nombre de cuisiniers: 4

nombre d'aidants: 4



2. INSTITUT ROBERT SCHUMAN A EUPEN (ENSEIGNEMENT)

L'établissement dispense un enseignement secondaire technique de qualification et un enseignement secondaire professionnel. Un centre d'Education et de Formation en Alternance (CEFA) est également ouvert aux jeunes.

Un des tous premiers établissements scolaires à avoir été certifiée ISO14001 (norme environnementale), l'Institut Robert Schuman développe depuis une quinzaine d'années une démarche globale vers le développement durable : centre de tri des déchets comportant près de 40 catégories, éducation à l'environnement dans les cours pratiques, sensibilisation à l'alimentation saine (distributeur de fruits et légumes remplaçant les barres chocolatées), etc.

C'est donc tout naturellement que l'Institut Robert Schuman est rentré début 2008 dans le projet de BioForum et de la Communauté Française « Collectivités scolaires de qualité ». Ce projet vise à sensibiliser des gestionnaires de cuisines, des cuisiniers, des directeurs quant à l'importance de l'alimentation durable dans leur cuisine collective. Par le changement de certaines pratiques et d'organisation, par le respect de la saisonnalité et de la proximité, ces formations visent l'introduction progressive de pratiques et de produits « durables », dont les produits issus de l'agriculture biologique.

Ayant déjà entamé des démarches depuis 2006 (formation aux normes d'hygiène, gestion des stocks améliorée, passage du service à table au self-service, etc.), la progression des cuisines de l'IRS est impressionnante. Aujourd'hui, la viande, les produits laitiers, la plupart des fruits et légumes sont issus de l'agriculture biologique. Le tout sans augmentation du prix des repas ! On y mange pour 2€ le plat avec tous les jours une alternative pour les végétariens.

Cela ne s'est bien sûr pas fait tout seul. Il a fallu une bonne dose de motivation de la part du personnel. Jean-Michel Lex, conseiller environnement de l'école, et Liliane Thomas, gestionnaire des achats cuisine ont investi beaucoup de temps et d'énergie pour une meilleure alimentation dans l'école. « *Tout a commencé quand nous avons certifié le réfectoire aux normes ISO 14001* », nous dit Jean-Michel Lex. Le confort acoustique de la salle des repas est significatif de la volonté d'agir sur tous les fronts. En effet, à quoi bon avoir de délicieuses choses dans l'assiette si c'est pour les consommer dans un vacarme indigeste ?

La recherche de fournisseurs est toujours un aspect des plus difficiles. Liliane nous confie que les débuts n'ont pas été évidents : trop petits volumes (+- 80 repas/jours), difficulté de trouver des produits locaux, etc. Malgré ces obstacles, tout le monde est satisfait de l'évolution : les élèves apprécient de plus en plus les plats concoctés, le personnel de cuisine est heureux de pouvoir réellement « travailler » les produits, et les gestionnaires de l'école respectent leur budget ! .

Données de base (début 2009):

nombre de repas chauds par jour: 70
 nombre de sandwiches par jour: 85
 nombres assiettes froides ou crudités par jour: 30
 nombre de cuisiniers: 1 temps plein
 nombre d'aidants: 5 temps partiels



3. ECOLE DU SACRE-CŒUR A CHARLEROI (ENSEIGNEMENT)

L'établissement dispense un enseignement primaire et secondaire général.

En 2002, Delphine BROUSSE, enseignante motivée et très vite soutenue par la direction, a voulu introduire une collation 'saine' à l'école primaire. L'occasion pour les enfants de faire connaissance avec une grande variété de fruits, céréales, produits laitiers mais aussi, une semaine par mois, des légumes, pois chiches, lentille, boulghour ou colza. Cette collation trouve vite sa place dans un projet pédagogique adapté: éducation au goût, à la saisonnalité mais aussi réduction drastique de la production de déchets d'emballage. Accessible pour 80 cents (moins cher qu'une canette ou une barre chocolatée), la collation non seulement fait de plus en plus d'adeptes, mais semble avoir des effets au niveau de la cantine où la consommation de légumes est en nette augmentation.

A la cantine aussi les habitudes évoluent effectivement, avec notamment des produits issus du commerce équitable, une attention accrue à la pyramide alimentaire, un petit 20% de denrées issues de l'agriculture biologique. Un facteur limitant persiste néanmoins: les difficultés d'approvisionnement et la problématique du coût. Des objectifs et une stratégie pour les années à venir seront bientôt définis. L'attention à la proximité et à la saisonnalité des produits devrait encore s'accroître.

En 2008 l'Ecole du Sacré Coeur a remporté les Bio-Awards dans le cadre de la Semaine Bio organisée chaque année par BioForum.

Données de base (début 2009):

nombre de repas chauds par jour: 180

nombre de collations par jour: 220

coût denrées: 0,75 € pour les sandwiches ; entre 0,80 et 2,2€ pour les repas chauds

nombre de cuisiniers: 1

nombre d'aidants: 4

4. TCO SERVICE (CATERING)

En 2002, l'entreprise qui jusque là était spécialisée dans le service traiteur, prend une orientation différente en se lançant dans la restauration collective d'entreprise et scolaire. Jeanne SPIRLET, déjà très attentive à la qualité alimentaire dans son propre ménage, cherche à intégrer cet aspect qualitatif dans la restauration scolaire. En 2005, BIOFORUM contacte les Ecoles de la ville d'Ottignies-Louvain-La-Neuve, son client afin d'envisager une réflexion sur la possibilité d'intégrer des produits bio dans les repas scolaires. TCO Service accepte de participer à une étude théorique et pratique.

Commence alors une démarche de recherche de fournisseurs, test de produits, etc qui se poursuit encore aujourd'hui. Cette démarche de pionnier n'a pas toujours été aisée, les difficultés rencontrées étant nombreuses à une époque où bio et collectivités constituaient encore deux univers assez éloignés l'un de l'autre. Tout y est passé: révision des recettes et modes de production, augmentation du recours aux fruits, légumes, introduction de nouveaux produits tels que légumineuses, céréales etc. , recherche de fournisseurs et gestion des problèmes logistiques, ... Sans regrets certainement car, du fait de cette réelle compétence acquise à cette époque, TCO Service s'est maintenant spécialisé dans la restauration scolaire durable et conquiert chaque année de nouveaux clients au cahier des charges exigeant.

Actuellement la part de produits issus de l'agriculture biologique utilisés par les cuisines de TCO Service atteint presque 20 %. Ce sont surtout les pâtes alimentaires, les céréales, les légumineuses, les fruits, quelques légumes et les yaourts qui sont concernés. Le challenge maintenant consiste à faire encore évoluer ce pourcentage sans faire évoluer le coût matières premières. Pour cela il sera sans doute nécessaire que les clients de TCO Service adaptent leur cahier des charges (p.ex. remplacement progressif d'une part des protéines d'origines animales par des protéines végétales).



Outre les produits issus de l'agriculture biologique, TCO Service poursuit sa démarche en intégrant la notion de saisonnalité dans ses menus, d'origine des produits (préférence pour circuits courts), de conditionnement des produits, de grande diversité dans la composition des menus.

Le succès de cette démarche vient aussi de la mise sur pieds de formations et informations aux enfants, aux parents, aux directions d'écoles, aux enseignants, sans oublier les auxiliaires d'éducation. Tous les acteurs de la vie scolaire sont concernés.

Données de base (début 2009):

nombre de repas chauds par jour: 4.500

nombre de sandwiches par jour:

coût denrées: entre 1,25 et 1,45 €

nombre de cuisiniers: 12

nombre d'aidants: 20

5. INTERNATIONAL SCHOOL OF BRUSSELS (ENSEIGNEMENT)

L'école est un établissement privé, dispensant un enseignement primaire et secondaire général à un public très international. La restauration est concédée à la firme SCOLAREST (groupe COMPASS).

Au départ il y a une réflexion sur l'évolution de l'obésité et les mauvaises pratiques alimentaires, débuté il y a quelques années. Les comportements alimentaires de la plupart des élèves étaient désastreux: frites, nuggets, sodas composaient l'ordinaire de la cantine. Dominique MEREMANS, soutenu par un groupe de travail adhoc puis par la direction, a été amené à repenser une bonne partie des pratiques habituelles en restauration scolaire. Il a également fallu se battre contre des habitudes bien ancrées, tant auprès des élèves que des parents. Les sodas ont finalement disparu des rayons, ainsi que les produits 'fast food'. La variété des légumes et céréales a été élargie, des plats végétariens sont maintenant proposés. Dès 10h du matin, des légumes en sticks et des potages sont à la disposition des étudiants du supérieur. Pour ce faire il a non seulement fallu faire évoluer les mentalités mais aussi investir dans une nouvelle cuisine adaptée à la production de plats frais 'just in time'.

Actuellement la restauration inclut globalement quelques 20% d'ingrédients issus de l'agriculture biologique et ce sans augmentation du foodcost. La problématique des fournisseurs a longtemps été une préoccupation majeure mais, ici aussi, on note une nette amélioration tant au niveau du service que des gammes proposées.

La démarche au niveau de la restauration s'inscrit dans un plan de développement durable au niveau de l'I.S.B. (qui se concrétise notamment par une certification 'Entreprise Eco-dynamique' de l'IBGE). L'école s'est dotée d'une charte environnementale depuis 2000. A la cuisine, on sera donc également attentif à la problématique des déchets (prévention, tri, mais aussi compostage dans certains cas !) et on utilisera au maximum des produits d'entretien respectueux de l'environnement.

Données de base (début 2009):

nombre de passages par jour: 1500

nombre de repas chauds par jour: 600

nombre de sandwiches par jour: 390

nombre de plats de pâtes: 300

coût denrées plats chauds: 1,53

nombre de cuisiniers: 4 temps plein

nombre d'aidants: 22 temps partiel

