

La mise en oeuvre de l'alimentation durable dans votre cantine: quelques conseils

Vous voudriez augmenter l'offre d'alimentation durable dans votre cantine mais vous ne savez pas très bien comment vous y prendre ? Vous trouverez déjà quelques conseils dans ce document. En fin de document, vous trouverez également une liste de personnes et d'entreprises qui peuvent vous aider à développer votre projet.

1. Feuille de route pour lancer un projet 'Alimentation durable' dans votre cantine

1. Constituez une **équipe** avec la direction, le coordinateur environnement, un enseignant, une infirmière, un cuisinier, l'acheteur, ...
2. Dressez un **bilan**:

Comment fonctionne l'équipe en cuisine, quels produits sont utilisés, quels sont les menus avec quel grammage, qui sont les fournisseurs, quels sont le budget et le matériel disponibles, quels sont les souhaits de mon public, quels sont les moyens de communication existants, etc.

Utilisez notre **outil d'évaluation** sur le site Internet de Bruxelles Environnement: <http://www.leefmilieubrussel.be/Templates/Professionnels/informer.aspx?id=32949>

3. Etablissez un **plan d'action** avec des objectifs quantifiables et réalistes, à long terme (2 ans p. ex.), étape par étape, adaptés au public.

Impliquez toute l'équipe et veillez à une coordination claire (qui fait quoi). Commencez par des actions 'faciles' et en fonction des intérêts du public (p. ex. une alimentation saine, des produits issus du commerce équitable, des produits locaux, etc.)

4. **Communiquez** clairement avec votre public.
5. **Echangez les expériences** et participez à des formations, symposiums, ...
6. **Evaluez** régulièrement vos progrès et rectifiez si nécessaire.

2. Augmenter les chances de réussite du projet

Approche intégrée, basée sur le pilier « santé »

Essayez d'intégrer les trois piliers du développement durable . En pratique, prenez le pilier « équilibre nutritionnel/santé » comme pilier de base du modèle alimentaire (restauration équilibrée dans le respect des contraintes nutritionnelles et de la pyramide alimentaire), et essayez autant que possible d'intégrer les dimensions des autres piliers : «environnement» et «solidarité».

Approche progressive

Introduisez progressivement les modifications dans vos pratiques, en procédant « étape par étape ». Ce système, qui prévaut partout en Europe, est beaucoup plus productif qu'une démarche brutale et offre des avantages :

- la démarche est mieux acceptée (tant par la structure que par les usagers) ;

- le processus d' « essais et erreurs » (p.ex. tester un nouveau fournisseur) permet d'éviter que les conséquences négatives éventuelles ne prennent une dimension catastrophique ;
- vous pouvez étaler dans le temps l'adaptation de certains éléments structurels (p.ex. équipement cuisine ou procédures).

La structure actuelle des secteurs de production / transformation en Belgique incite également à privilégier cette approche progressive. Il est essentiel de laisser à l'amont (producteurs, transformateurs, distributeurs) le temps de s'adapter à une évolution de la demande.

Approche concertée et multi-acteurs

Définissez le projet avec un nombre aussi grand que possible de partenaires impliqués : le personnel des cuisines, en ce compris le responsable des achats, les gestionnaires, les diététiciens et nutritionnistes si présents, le responsable de l'établissement ou entreprise, l'éco-conseiller, le coordinateur environnement ou développement durable, les usagers (ou le représentant de l'association des parents), les enseignants en milieu scolaire...

Motivation réelle des acteurs

La direction, le chef de cuisine et le responsable des achats doivent être vraiment convaincus que travailler de manière plus durable est indispensable, tant pour le consommateur et/ou la collectivité que pour le cuisinier lui-même du point de vue de son épanouissement professionnel. Il est également nécessaire que ces acteurs soient prêts à revoir un tant soit peu leur mode de fonctionnement : adaptation des plans alimentaires et menus existants, adaptation des modalités de préparation des ingrédients entrant dans la composition des plats, changements de fournisseurs, etc.

Pas de remaniements profonds dans le fonctionnement interne de la cuisine

Sauf cas exceptionnels, l'expérience nous apprend que les contraintes de base avant tout lancement d'un projet alimentaire sont généralement :

- le respect des conditions économiques de base (le « coût alimentaire ») ;
- le respect des contraintes pratiques, à savoir pas de changements dans le fonctionnement interne des cuisines que ce soit en termes d'engagement de personnel supplémentaire ou non.

3. Les pièges fréquents

Ne remplacez pas, sans aucune adaptation par ailleurs, les denrées conventionnelles par des produits issus de filière de qualité différenciée comme le bio.

Vous risquez une explosion du coût et des soucis avec vos recettes (la sauce ne tient plus, ou le potage est trop épais), etc.

Adaptez les recettes, respectez la saisonnalité, modifiez la composition des menus. Une approche intégrée permet d'éviter ce type de piège.

Ne réduisez pas, du jour au lendemain, les portions de viande de 30% sans autre adaptation !

Vous risquez de mécontenter les consommateurs...

Modifiez la composition des menus, remplacez la quantité par la qualité et instaurez un dialogue avec les consommateurs.

Évitez les 'one shots' ou modifications ponctuelles importantes.

Participer à une initiative comme une « Semaine bio » peut se révéler hasardeux si, juste pour quelques jours, vous êtes amené à modifier des paramètres importants, référencer de nouveaux fournisseurs, cuisiner des denrées peu connues du personnel, etc. L'effort à fournir est considérable et les situations problématiques fréquentes. De plus, ce type de démarche génère chez les fournisseurs des pics d'activité difficiles à gérer.

Préférez une approche progressive, avec des changements plus lents mais permanents.

Ne travaillez pas seul !

Sans communication suffisante, le personnel concerné par la préparation et le service risque de saboter vos efforts. Un exemple vécu : le personnel de service, dans une crèche, juge la quantité de légumes sur l'assiette trop importante et incite les enfants à consommer d'abord la viande et les pommes de terre...

Prévenez les réactions négatives par une communication suffisante, tant en interne qu'en externe : le personnel, les usagers directs et indirects, comme les parents dans un établissement scolaire ou la délégation syndicale dans une entreprise. Cherchez des collaborations en interne et en externe.

Constituer une petite équipe motivée et diversifiée au sein de la collectivité constitue un excellent point de départ. Optez pour une approche concertée et multi-acteurs.

4. A qui vous adresser ?

Plusieurs personnes et entreprises peuvent vous aider à développer votre projet 'Cantine durable'. Voici leurs coordonnées :

Rob Renaerts CODUCO bvba/spri	<ul style="list-style-type: none">• begeleiding op maat voor een audit van de grootkeuken, uitwerken van een actieplan, verschillende partijen samen te brengen, leveranciers te zoeken, ...• uitvoeren van een kosten-baten analyse om over te schakelen naar duurzame voeding• het uitwerken van creatieve ideeën om duurzame voeding in de keuken te introduceren• hulp bij het aankopen van materiaal en organisatie van groepsaankopen voor bepaalde producten/materialen• acties om voedselverspilling tegen te gaan• hulp bij het opstarten van communicatiecampagnes (gebaseerd op de reeds bestaande materialen/vormingen van Leefmilieu Brussel en andere stakeholders...)
NL/FR/ENG	
rob@coduco.be Tel:0488/994488 MontSerratstraat 28 1000 Brussel	
Isabelle et de Philippe Renard PHILOSOPHIE DE CUISINE	Consultant professionnel avec une expérience de plus de 10 ans en restaurant de collectivité qui est passé de 0 à 85% de produits durable et bio en 3 années.
FR/NI	
info@philosophiedecuisine.be Tél : 0496/706454 - 0499/252818 Rue des Carmes, 3 4000 LIEGE www.philosophiedecuisine.be	Spécialité : l'immersion totale dans une cuisine de collectivité afin d'observer les habitudes de travail et de proposer les solutions durables réelles suivant la spécificité des établissements visités.

Geert Groffen	Hoe ik een keuken kan helpen? Ik heb zelf in de loop der jaren de transformatie gedaan naar een duurzame catering. Ik ken heel goede moeilijkheden en mogelijkheden daarvan en ken als geen ander het belang van de geleidelijkheid van de evolutie. Ik heb ervaring als hulpkok en kok in de grootkeuken en ben van opleiding ook licentiaat economie dus kostprijsberekening is me zeker niet vreemd. Tenslotte kan ik erg lekker koken hetgeen aardig meegenomen is als je de eindgebruiker wil overtuigen. Ik ben dus een zeer praktische hulp, met veel ervaring in de keuken.
NL/ FR/ENG	
016/29.98.39 0498/10.45.78 Aarschotsesteenweg 10 3110 Rotselaar	
Xavier Bouvy	Consultant en gestion durable de l'alimentation Mes spécialités sont liées à la schématisation des menus, la gestion des stocks et des fournisseurs, le suivi des budgets, l'analyse et la gestion des équipes.
FR	
00 32 477 66 85 27 Place Albert 1er, 11 5081 St Denis (La Bruyère)	
Cordélia orfinger Ansenne Anne-sophie EcoRes	EcoRes est un bureau de consultance, implanté à Bruxelles, qui accompagne les restaurants collectifs dans leur transition vers un système d'alimentation durable. EcoRes a développé une approche innovante qui s'appuie sur un ensemble d'outils d'analyse (calculateur alimentation durable, éco cartes, cartes météo, etc.) et de dynamique participative qui permet d'orienter l'organisation vers des solutions adaptées à sa situation. A l'issue du diagnostic, EcoRes met à disposition de la cantine un ensemble d'outils de suivi pour intégrer le développement durable de façon opérationnelle dans sa gestion quotidienne : plan d'actions et suivi des objectifs, conseils en communication des résultats, liste de fournisseurs durables, impacts financiers, etc.
FR	
cordelia.orfinger@ecore.eu 02/893 08 85 annesophie.ansenne@ecores.eu 02/893 08 86 Rue d'Edimbourg 26 10520 Ixelles	
Katharina Beelen Anne Martens Vredeseilanden asbl	Vredeseilanden offre depuis 2009 des programmes d'accompagnement sur mesure qui durent environ 1 an. Après avoir établi un charte de collaboration, les cuisines sont screenées afin de mettre sur pied un plan en plusieurs étapes. Vredeseilanden suit de près ces étapes, supervise le déroulement avec un groupe de travail, soutient la cuisine avec des recettes adaptées, fournit des outils de communication, aide à trouver des fournisseurs et met en place des outils de mesure (pour les déchets, l'empreinte écologique, les émissions carbone...). Ses partenaires sont l'asbl EVA (spécialisée en alimentation végétarienne), BioForum (alimentation bio) et Max Havelaar (Fair Trade). Si nécessaire, nous pouvons également faire appel à un diététicien ou à un profil spécialisé en alimentation. Références sur www.vredeseilanden.be/duurzame-grootkeukens
NL/FR	
katharina.beelen@vredeseilanden.be 016 31 65 86 anne.martens@vredeseilanden.be 016 31 65 88 Blijde Inkomststraat 50 3000 Leuven	

Catherine Closson SIMPLY FOOD	<p>Notre équipe de conseillers et formateurs accompagne les professionnels de la restauration collective qui souhaitent s'orienter vers une alimentation plus durable, tout en gardant la maîtrise de leur budget. Nous proposons une démarche globale (achats, cuisine, sensibilisation, etc.) et une approche progressive, pragmatique et personnalisée.</p>
FR - Collaboration avec des consultants néerlandophones pour les projets bilingues	
info@simplyfood.be 0479 26 29 31 www.simplyfood.be	
Catherine Closson ALIMENTATION21	<p>Catherine Closson propose des services de conseil, communication et formation en alimentation durable. Elle produit des contenus rédactionnels et des outils de communication, et accompagne les entreprises et institutions sur les questions de participation, de communication et de sensibilisation dans leurs projets d'alimentation durable.</p>
FR - Collaboration avec des consultants néerlandophones pour les projets bilingues	
catherine.closson@gmail.com 0479 26 29 31 www.scoop.it/t/alimentation21	
Morcillo Sylvie BioForum Wallonie	<p>Le pôle Restauration Collective de BioForum Wallonie accompagne depuis 2006 les collectivités vers des projets d'alimentation durable. Afin d'assurer la transition des cantines, nous proposons un accompagnement sur mesure pour les cantines, depuis leur achats jusqu'à la sensibilisation des usagers. Nous réalisons :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'audit (qualitatif et quantitatif) en alimentation durable du système alimentaire (achats, stocks, préparation, distribution, élimination et communication interne et externe) ; • L'élaboration de recommandations et rédaction d'un plan d'actions (court, moyen et long terme) de manière participative avec la cantine (création d'un comité de suivi) ; • Le suivi du bon déroulement du plan d'actions ; • L'évaluation des actions mises en place et ajustement du plan d'actions afin d'assurer la pérennisation du projet ; • La recherche personnalisée de fournisseurs en alimentation durable ; • La formation continue de l'ensemble des acteurs du système alimentaire de la cantine (au sein de la cantine ou de manière collective) ; • La mise en place de projet pédagogique ou de projet d'entreprise autour de la thématique de l'alimentation durable. <p>Depuis 2 ans, nous nous sommes également spécialisés dans la réalisation de plan financier visant à évaluer la rentabilité d'un projet intégrant l'alimentation durable.</p> <p>La politique de BioForum est basée sur les collaborations entre spécialistes du domaine (chef cuisinier, consultants, ...) afin de fournir un service de qualité.</p>
FR	
sylvie.morcillo@biowallonie.be	

Ingrid Pauwels Nadia Tahon Ecoteam@kitchen	<p>In het programma 'Ecoteam@Kitchen' begeleiden Velt en Ecolife grootkeukens naar een gezonde en duurzame keuken. Centraal in de aanpak staan maat- en meetwerk. In overleg met kok en beheerder werken we een concreet actieplan uit op basis van een nulmeting. De voorgestelde acties situeren zich vooral op seizoensgebonden voeding, gezonde en gevarieerde voeding en minder – maar beter- vlees. Omdat we een integrale aanpak belangrijk vinden, voorzien we naast receptfiches, productinformatie en mogelijkheden tot contacten met leveranciers, ook geschikt informatiemateriaal voor de klanten.</p>
NL ingrid.pauwels@ecolife.be 016/222103 nadia.tahon@velt.be 03/2817475	
Agnès Bonfond Miss Tambouille	<p>J'accompagne les cantines vers une alimentation durable depuis l'idée initiale jusqu'à sa concrétisation. Que ce soit un processus global de transformation (diagnostic, plan d'action, réalisation) ou pour des projets ponctuels (sélection de nouveaux fournisseurs, communication, création de menus, achat). Je coordonne une équipe d'experts qui vous permet d'atteindre votre objectif et de prendre la bonne décision (chef « durable », sécurité alimentaire, marchés publics etc.). Mes domaines de compétence sont la gestion de projet, la gestion du changement, le coaching, et le transfert des connaissances appliqués à l'alimentation durable. Le plaisir et l'enthousiasme combinés à l'efficacité font partie de mes valeurs au travail.</p>
FR/ENG - Je suis également à l'aise de travailler dans une équipe bilingue FR-NL où chacun parle sa langue. info@misstambouille.org +32 473 70 79 18 1a Avenue Montana 1180 Bruxelles www.misstambouille.org	
Muriel de Pauw	<p>Depuis 2008 je me suis spécialisée dans l'accompagnement de cuisines de collectivités pour l'introduction d'alimentation durable : un accompagnement individuel et sur mesure, afin de pouvoir répondre aux spécificités de chaque cuisine.</p> <p>Mon accompagnement prévoit le support pratique indispensable pour une mise en place concrète de "l'alimentation durable" dans les cuisines de collectivités.</p> <p>A partir d'une évaluation de départ, je fais des propositions de changements durables aux cuisines. C'est en collaboration étroite avec les cuisines que des objectifs spécifiques sont identifiés et qu'un plan d'action est élaboré. Les thèmes pris en compte sont l'introduction de repas végétariens, la réduction de la consommation de viande, l'utilisation de légumes de saison, la réduction des déchets et du gaspillage alimentaire et l'utilisation de produits issus d'une agriculture durable. Ensuite j'apporte aux cuisines le support pratique nécessaire pour réaliser leurs objectifs pas à pas, un support est également offert pour l'élaboration de matériel de communication ou des séances d'information pour le personnel de cuisine.</p>
FR/NL muriel_depauw@hotmail.com , 0479/74.00.57	

<p>Marcel van Meesche Manu Mengoni Julie Bérard 21 Solutions</p>	<p>21 Solutions possède de larges compétences en accompagnement de projets visant un développement plus harmonieux de l'homme et de son environnement, et soutenons pour ce faire des acteurs privés, publics ou associatifs, mais également des citoyens.</p>
<p>FR/NL</p>	
<p>marcel@21solutions.eu +32 477 74 30 85 manu@21solutions.eu +32 495 78 85 48 julie@21solutions.eu +32 476 49 92 43 Rue de Londres 17 1050 Bruxelles</p>	<p>Nous assurons donc la mise en place de projets de développement durable depuis la phase de diagnostique jusqu'à la phase d'évaluation et d'adaptation du projet. Pour cela nous accompagnons les porteurs de projet dans différentes étapes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Audit ; ⇒ Définition des tâches à mettre en place ; ⇒ Accompagnement dans la mise en place de ces tâches ; ⇒ Création d'outils de sensibilisation ; ⇒ Mise en réseau avec des acteurs pouvant faire évoluer le projet ; ⇒ Mise en place d'initiatives pouvant valoriser et pérenniser le projet ; ⇒ évaluation et d'adaptation du projet.
<p>Jean-Philippe Remy Exposantd Asbl</p>	<p>Exposantd, Asbl spécialisée en accompagnement pour tout ce qui concerne le Développement Durable, nous pouvons au travers de nos compétences:</p>
<p>FR</p>	
<p>0487/319.409 90 Mont Saint Martin 4000 Liège</p>	<p>Notre humble contribution serait (avec un grand conditionnel) de se mettre à disposition de l'existant en apportant nos compétences en :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réenchantement du propos alimentation durable. Lui apporter sa valeur ajoutée plaisir. Et se rapprocher en cela des multiples plaisir de la nourriture. Faire sourire et rire l'opération pour en favoriser la prescription. • Psychologie sociale de la transition particulièrement quand il s'agit de sortir d'addiction aux habitudes "mal Bouffe" par exemple • Art of Hosting ou les différentes manières de créer de l'intelligence collective en fonction des contextes. Animer, organiser réunions, dynamiques créatives, prises de décisions, world café, ... • Renforcement du Pairs to Pairs : Prescription et Complicité. • Disruption : mode opératoire en rupture avec « l'habituel » pas le vôtre, celui du contexte institutionnel.

Annemarie IJKEMA EVA	Ateliers Jeudi Veggie Un chef diplômé vous accompagne et partage sa longue expérience de la cuisine végétarienne. Nous offrons aussi bien des ateliers de base - vous ne cuisinez pas, mais vous goûtez des plats végétariens créatifs et abordables - que de véritables ateliers de cuisine. Les ateliers de cuisine sont conçus sur mesure pour votre équipe. L'asbl EVA a déjà organisé de nombreux ateliers (de cuisine) pour des professionnels du secteur de l'horeca et des traiteurs tels que Ikea, Sodexo, Compass Group...
NL/FR	
annemarie@evavzw.be +32 475/540087 www.evavzw.be www.jeudiveggie.be	
Isabelle Bulthez Triskelia	Triskelia vous propose un accompagnement intégré dans la transition de votre cantine vers une alimentation durable: au départ d'un audit/diagnostic du fonctionnement de votre cantine, réflexion participative sur ce que vous souhaitez apporter comme changements, et élaboration d'un plan d'action qui tienne compte de vos besoins et de vos limites budgétaires, pour ensuite vous aider dans la mise en oeuvre de ce plan d'action. L'accent sera mis sur une réflexion conjointe, créative, et des idées concrètes en lien avec l'alimentation durable.
FR	
ibulthez@gmail.com +32(0)497/597.167 www.triskelia.be Rue de l'Est, 26 1030 Bruxelles	