



PROGRAMME “CANTINES DURABLES”

*Des cuisines de collectivité en transition vers une alimentation durable
en Région de Bruxelles-Capitale*

Depuis 2011 la Région de Bruxelles-Capitale mène un programme d'action sur l'alimentation durable. Un des points d'action de ce programme consiste à susciter et augmenter la demande en alimentation durable. Pour cela, Bruxelles Environnement a choisi les cantines de collectivité comme cible prioritaire et comme levier de la demande.

1. POURQUOI LES CANTINES DE COLLECTIVITE ?

73.14 millions... c'est le nombre de repas consommés annuellement dans les cantines de collectivité de la Région de Bruxelles-Capitale. Un chiffre non-négligeable et un impact certain sur l'environnement. Parallèlement, les cantines de collectivité permettent de sensibiliser un grand nombre de personnes à la thématique de l'alimentation durable. C'est à la suite de ces constats que, depuis 2008, l'alimentation durable en collectivités constitue une des priorités de Bruxelles Environnement.

Les différents projets pilotes déjà menés par Bruxelles Environnement s'adressent aux cuisines d'institution, d'entreprise, d'école, d'établissement de soins et autres, qu'elles soient en gestion propre ou gérées par des entreprises de catering.

Critères de l'alimentation durable adoptés par Bruxelles Environnement

Une alimentation qui combine tout ou partie des éléments ci-dessous:

- des produits frais, locaux et de saison, cultivés dans le respect de l'environnement et dans de bonnes conditions de travail pour les producteurs, et des produits biologiques ou de qualité différenciée,
- une alimentation saine, équilibrée et variée,
- des produits de qualité et ayant du goût,
- une diminution des protéines animales,
- une alternance entre protéines animales et végétales,
- des produits issus du commerce équitable pour les produits exotiques,
- des produits issus de la pêche durable
- tout en réduisant les déchets et le gaspillage alimentaire.

Bruxelles Environnement s'est fixé les objectifs suivants pour la Région de Bruxelles-Capitale : **125.000 repas durables par jour** pour fin 2015. **A long terme**, l'objectif consiste à offrir des repas durables dans **toutes les cantines du secteur public** de la Région.

Pour atteindre cet objectif ambitieux, un certain nombre d'actions ont déjà été menées et continuent d'être mises en place. Elles se répartissent sur deux axes:

- susciter la demande dans les restaurants de collectivité,
- faire connaître et améliorer l'offre de produits durables.



2. SUSCITER LA DEMANDE DANS LES RESTAURANTS DE COLLECTIVITE

2.1. DES PROJETS INNOVANTS

1) Un accompagnement individuel pour les cantines de collectivités

Afin d'obtenir des résultats plus concrets et pérennes, en 2011-2012, 20 cuisines ont bénéficié d'un **accompagnement individuel et sur mesure**.

L'asbl Bioforum Wallonie et les entreprises de conseil Ecores et Coduco, mandatées par Bruxelles Environnement pour cette mission, ont aidé les cuisines à:

- réaliser le diagnostic de départ,
- établir leur plan d'action,
- mettre en place les actions choisies,
- évaluer les résultats.

Suite au partenariat avec le **projet européen GreenCook**, le gaspillage alimentaire a bénéficié d'une attention particulière. Le projet Greencook est un partenariat international (Interreg) pour la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Quelques résultats du cycle d'accompagnement (20 cuisines)¹

	Avant	Après	Différence en %
Produits de saison	33,2% par repas ²	48,8% par repas ³	+15,60%
Portions de viande:			
- écoles	115,3g/repas	92g/repas	-20,21%
- maisons de repos	122g/repas	104g/repas	-14,75%
- cantines pour adultes	149,5g/repas	142g/repas	-5,02%
- auberge de jeunesse	140g/repas	120g/repas	-14,29%
Repas végétariens	4 cuisines 1305 repas	15 cuisines 5599 repas	+429%
Produits biologiques	7 cuisines moyenne de 16% bio par rapport au prix d'achat total	15 cuisines moyenne de 15,6% par rapport au prix d'achat total	+208,93%
Gaspillage alimentaire ⁴	136,6g/repas	107g/repas	-21,67%

Depuis le lancement du programme "Cantines durables", en 2008, au total nonante-trois collectivités se sont inscrites pour les cycles d'accompagnement, soit l'équivalent de 69.085 repas par jour. **Cinquante-neuf collectivités** ont suivi l'accompagnement dans son entièreté et entrepris une ou plusieurs actions en faveur d'une alimentation plus durable. Cela représente **50.083 repas** par jour ou **1/8 des repas consommés annuellement** en Région de Bruxelles-Capitale.

En 2012- 2013, la **prison de Berkendael** sera suivie par Expositant D pour intégrer l'alimentation durable dans la cantine de la prison, tandis que les cinq **cliniques du réseau Iris** bénéficieront d'un accompagnement de l'entreprise Ecores sur le gaspillage alimentaire.

¹ Source: Rapport final cycle 2011-2012

² Pourcentage calculé sur la base des données de 14 cantines

³ Pourcentage calculé sur la base des données du 18 cantines

⁴ Mesures effectuées dans 12 cantines

⁵ Centre d'Information et de Recherche sur les Intolérances et l'Hygiène Alimentaire



2) Sensibiliser les futurs professionnels de la restauration

En 2011, Bruxelles Environnement a également soutenu un projet du CIRIHA⁵ pour l'introduction de l'alimentation durable dans le cursus de deux classes de l'école hôtelière, Institut Emile Gryzon et Institut Roger Lambion, et d'une classe du département diététique de la Haute Ecole Lucia de Brouckère.

3) Des projets pilotes avec des entreprises de catering

Toujours en 2011, Bruxelles Environnement a élaboré un projet pilote avec l'entreprise **Sodexo** pour le calcul de l'**impact de leurs menus sur l'environnement** et l'adaptation de ceux-ci. Parallèlement, un projet pilote a été mené en collaboration avec l'entreprise de catering **TCO Service** pour **mesurer le gaspillage alimentaire dans les écoles communales de Watermael-Boitsfort**.

2.2. UN DISPOSITIF D'AIDE

1) Des formations



En 2008, Bruxelles Environnement a lancé un premier cycle de formations pour les cantines de collectivité, renouvelé en 2009-2010. Au cours de ces deux premiers cycles, les formations pratiques et thématiques étaient ouvertes à tous, aussi bien au personnel de cuisine qu'à toute autre personne intéressée par le projet au sein des collectivités accompagnées. A partir du troisième cycle, les **formations pratiques** ont été réservées au personnel de cuisine dans le but de garantir une meilleure homogénéité des

connaissances et pratiques des participants.

Plusieurs thèmes ont été abordés dans le cadre des formations, notamment: la réduction de la viande, les repas végétariens, les produits de saison, les produits biologiques et le gaspillage alimentaire.

Catherine Vanden Bossche, directrice de la Crèche Prince Baudouin *“En tant que crèche, nous recevons beaucoup de propositions de formations, mais elles sont souvent d'ordre didactique et destinées aux puéricultrices. Il y a rarement des formations pour les ménagères, ou alors ce sont des formations peu participatives concernant les produits d'entretien. J'ai trouvé chouette qu'il y ait une formation pour la cuisine avec un processus participatif et qui permettait aux cuisinières d'aller à des formations et de s'investir dans un projet.”*

En parallèle, les **formations thématiques** étaient ouvertes à toute personne concernée par le fonctionnement de la cantine ou par le programme “Cantines durables”: intendants, cuisiniers, responsables environnement, directions, enseignants, etc., quelle que soit leur connaissance de l'alimentation durable. Le contenu de ces formations était dès lors d'ordre plus général: communiquer vers la clientèle, le gaspillage alimentaire, l'approvisionnement, l'intégration des critères d'alimentation durable dans les marchés publics, etc.



Toutes les formations thématiques et pratiques ont été organisées en collaboration avec l'asbl Bioforum Wallonie.

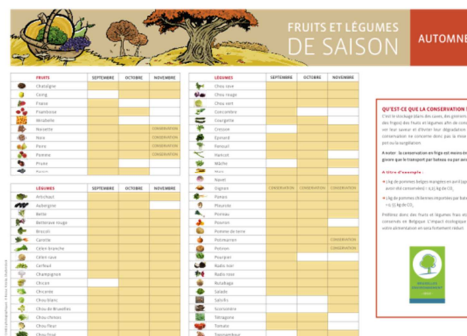
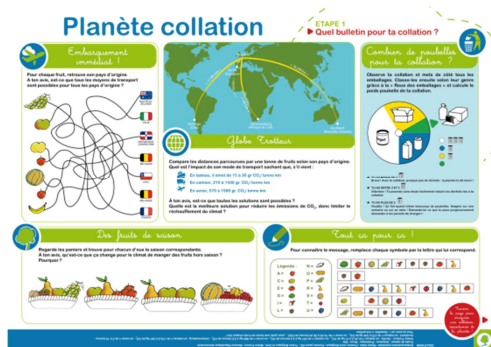


A la fin du troisième cycle, un **certificat** a été remis aux institutions et entreprises participantes qui avaient suivi les formations de façon régulière. L'obtention de ce certificat semble avoir motivé une participation plus active, élément critique des cycles précédents.

2) Des outils et du matériel de communication

Depuis le début du projet, en 2008, plusieurs outils ont été élaborés pour aider les cuisines de collectivité à mener leur transition vers une alimentation plus durable. En voici quelques exemples:

- le calendrier des saisons,
- le guide des achats durables,
- un outil de calcul ("calculateur") pour mesurer la durabilité des menus servis dans les restaurants de collectivité,
- des cahiers de charge type (du Plan National Nutrition Santé),
- une liste avec des fournisseurs,
- le guide végétarien pour les cuisines de collectivités (de EVA)
- une newsletter,
- des recettes,
- des dossiers pédagogiques pour les écoles,
- un guide pratique, comportant notamment des recettes et des exemples de bonnes pratiques,
- des fiches informatives
- etc.



Outre ces outils, Bruxelles Environnement a également développé du **matériel de communication** à l'attention des cuisines de collectivité.

Tout ces documents sont disponibles sur le **site de Bruxelles Environnement**: www.bruxellesenvironnement.be > Professionnels > Cantines durables

3) Un helpdesk

En parallèle aux formations, un helpdesk a été ouvert à toutes les cantines de collectivité de la Région de Bruxelles-Capitale pour répondre aux questions pratiques concernant l'intégration d'**alimentation durable dans les cantines de collectivité**. Ce service d'assistance est disponible tous les jours ouvrables entre 9 h et 16 h par téléphone 081/390.693 ou par mail catering@bioforum.be.

En plus de celui sur les "cantines durables", un helpdesk complémentaire sur les "**cahiers de charges durables**" a été mis en place pour toute question d'ordre juridique et pratique concernant l'insertion des critères écologiques dans les cahiers de charges relatifs aux services de catering. Un spécialiste en matière de marchés publics durables relira votre cahier des



charges pour vérifier les critères écologiques ou les clauses environnementales. Ce service est joignable par mail greenprocurement@environnement.irisnet.be.

3. DU COTE DE L'OFFRE

Il ne suffit pas d'accompagner et de conseiller les cuisines de collectivité. En parallèle, l'offre alimentaire durable doit être disponible et connue du plus grand nombre.

En 2008, Bruxelles Environnement a entre autres accompagné un fournisseur de cuisines de collectivité pour la **livraison de produits régionaux** dans la Région de Bruxelles-Capitale.

En 2008, Bruxelles Environnement a mandaté Bioforum Wallonie pour créer une **base de données des fournisseurs** de cuisines de collectivité. Celle-ci est disponible sur le site internet de Bruxelles Environnement et, depuis 2010, un **outil de recherche** a également été mis en place.



Depuis 2010, un salon dédié à l'alimentation durable, le **Salon Your Choice** (www.salonyourchoice.be) offre aux cuisines de collectivité la possibilité de rencontrer les fournisseurs de produits durables et de découvrir la grande diversité des **produits biologiques, équitables et locaux**. Bruxelles Environnement soutient cet événement depuis sa première édition. Chaque édition annuelle rassemble une centaine de visiteurs et une **cinquantaine de fournisseurs** et organise des ateliers de discussions et d'échanges autour de

l'alimentation durable.

En 2012-2013, deux projets pilotes sont menés sur l'offre des restaurants et des cuisines de collectivité:

1. La transformation des excédents bio provenant des producteurs et du marché matinal

Ce projet est mené par Bioforum Wallonie et Flandre. ce projet va, d'une part, analyser et diminuer les pertes alimentaires chez les producteurs bio et, d'autre part, stimuler la transformation et augmenter la vente de produits bio en Région bruxelloise.

2. Transformation et distribution des produits alimentaires invendus provenant des supermarchés dans le circuit social

Dans le double objectif de réduire le gaspillage alimentaire et d'aider les personnes les plus défavorisées, l'entreprise de conseil Coduco, en collaboration avec le supermarché Delhaize, le SESO (Service Social de Solidarité Socialiste) et l'Atelier Groot Eiland, a lancé un projet pilote visant à pouvoir utiliser les produits alimentaires invendus dans des colis alimentaires ou dans des restaurants sociaux.