Interreg
France-Wallonie-Vlaanderen
UNION EUROPÉENNE
EUROPESE UNIE
Filière AD-T

FR

Le défi
d'une alimentation durable en restauration collective

Approche transfrontalière

Sommaire

1. Introduction - L'Accompagnement à l'introduction d'une alimentation durable en restauration collective par le projet "Filière AD-T"

2. Le projet "Filière AD-T"

3. L'approche transfrontalière

   3.1. L'alimentation durable en restauration collective comme projet d'établissement

   3.2. Alimentation durable en maîtrisant ses coûts

   3.3. L'éducation des convives à l'alimentation durable en restauration collective

   3.4. Les techniques de cuisine durable

4. Démonstrations culinaires

   4.1. Menu de la journée

   4.2. Recettes des chefs

   4.3. Petit +

   4.4. Coopéra'bio 2018

5. Lien entre la France et la Belgique : différences au niveau des systèmes de restauration collective

6. Promotion des producteurs locaux franco-belges

7. Sensibilisation à l'alimentation durable

8. Témoignages des participants aux ateliers

9. Conclusion - Remerciements

1. Introduction - L'Accompagnement à l'introduction d'une alimentation durable en restauration collective par le projet "Filière AD-T"

Chaque jour, des milliers de convives se pressent dans les cantines, en France et en Belgique, pour y déguster un repas qu'ils espèrent sain, équilibré, bon et à prix réduit.

Cependant, manger bio et/ou local à la cantine, c'est possible mais pas toujours évident à mettre en place.

Le projet "Filière AD-T" (pour le Développement d'une Filière agroalimentaire durable transfrontalière), issu du programme Interreg V France-Wallonie-Vlaanderen, a tenté d'accompagner les acteurs de la restauration collective belge et française (publique ou commerciale) à introduire une alimentation plus durable afin de développer la part des produits locaux, de saison, bios dans la restauration collective.

La restauration collective est un enjeu crucial pour le développement d'une filière agroalimentaire durable. En s'engageant dans un processus d'alimentation durable, elle favorise les circuits courts, relocalise l'activité économique, valorise les produits artisanaux naturels, frais, sans additifs, diminue son empreinte écologique et participe à l'éducation au développement durable. La restauration collective constitue réellement une opportunité de débouchés pour les entreprises agroalimentaires.

C'est pourquoi, durant ces 4 années, l'accompagnement proposé visait les acteurs de ce secteur afin de les aider dans le développement de leurs démarches plus durables, et dans une optique d'échanges transfrontaliers d'expériences.

Pour ce faire, plusieurs rencontres ont été organisées de part et d'autre de la frontière entre des professionnels du secteur de la restauration collective (scolaires ou autres), sous forme d'ateliers d'échanges et de workshops.

Il s'agissait, entre autres, de responsables de cuisines, cuisiniers, économats, belges et français, déjà engagés dans une démarche "alimentation durable" ou aux professionnels souhaitant s'orienter dans cette démarche.

L'objectif était de permettre à ces professionnels, issus de la zone couverte par le projet:

- d'échanger sur leur mode de fonctionnement, sur leurs difficultés, sur les solutions à apporter;
- de s'inspirer d'expériences positives de l'autre côté de la frontière.

En effet, ces ateliers étaient également l'occasion de mettre en avant des collectivités exemplaires de part et d'autre de la frontière, comme l'EPASC à Ciney (BE), les mairies de Lyslez-Lannoy et de Cuincy (FR).

Chaque workshop était articulé autour d'un thème précis et touchait les différentes parties prenantes de la restauration collective.

Ces ateliers se sont révélés être un bon moyen pour mettre en place de nouvelles collaborations: ils facilitent le dialogue et les débats ainsi que la mise en contact de professionnels entre eux. Ils permettent également la création de nouveaux projets.
Ensemble, ces professionnels, français et belges, se constituent en "réseau de collectivités durables", ce qui crée une émulation entre eux et un sentiment d'appartenance à un mouvement novateur. Le réseau permet de se stimuler les uns les autres et de développer la créativité.

Des experts y étaient également invités afin de compléter les échanges et apporter des solutions aux problèmes rencontrés mais également pour dispenser un apprentissage afin d'outiller les acteurs de collectivités qui souhaitent mettre en pratique un projet en alimentation durable.

De 2017 à 2020, 4 ateliers d'échanges franco-belges ont été organisés de part et d'autre de la frontière, abordant diverses thématiques permettant d'introduire l'alimentation durable en restauration collective:

- "l'alimentation durable comme projet d'établissement en restauration scolaire",
- "la comptabilité analytique en restauration collective",
- "l'éducation des convives à l'alimentation durable",
- "les techniques de cuisine durable en restauration collective.

Ce guide a pour objectif de compiler les informations issues de la confrontation des expériences belges et françaises lors des workshops.

Face à ces confrontations, des différences ont émergé entre la France et la Belgique et, notamment, concernant la restauration collective. Elles seront également abordées dans ce guide.

Ces différences, tantôt culturelles, tantôt politiques, ont d'ailleurs pu être approfondies lors de l'édition franco-belge de l'événement Coopéra'bio, en octobre 2018, à Namur. Cet événement dédié à l'introduction d'une alimentation durable en restauration collective, mettait en valeur les cuisiniers de la restauration collective et abordait l'approvisionnement des collectivités en produits locaux et bios.

2. Le projet "Filière AD-T"

Interreg V – Projet "Filière AD-T"
Un tremplin pour stimuler la Filière agroalimentaire durable transfrontalière

Le projet "Filière AD-T", issu du programme Interreg V France-Wallonie-Vlaanderen, s'inscrit dans l'optique d'accompagner les TPE/PME agroalimentaires, belges et françaises, dans leur projet de développement de l'autre côté de la frontière. En faveur de tous les maillons de la filière (producteurs, transformateurs, distributeurs et consommateurs), le projet "Filière AD-T" entend stimuler, dans une optique durable, la croissance de ces entreprises, leur compétitivité transfrontalière et la création d'emplois dans le secteur.

Pour ce faire, 19 opérateurs français, wallons et flamands proposent un dispositif d'accompagnement, complet et spécifique, qui repose sur 4 objectifs opérationnels, déclinés en 14 activités:

1. **"Mettre en réseau les acteurs de la filière"**

   Des rencontres entre professionnels de l'agroalimentaire pour favoriser les échanges et les relations d'affaires.

2. **"Encourager la mobilisation vers une alimentation durable"**

   Un travail de sensibilisation à l'alimentation durable auprès de la demande pour contribuer au développement économique des PME agroalimentaires de la zone.

3. **"Promouvoir les savoir-faire agroalimentaires transfrontaliers"**

   Promouvoir les entreprises agroalimentaires de chaque côté de la frontière à travers un outil d'information sur les producteurs locaux et la participation aux salons professionnels.

4. **"Accompagner les TPE/PME au développement transfrontalier"**

   Un encadrement individuel et collectif proposé aux entreprises pour répondre aux questions spécifiquement liées à leur projet de développement. C'est dans ce module que s'inscrit l'accompagnement à l'introduction d'une alimentation durable en restauration collective.

Visitez notre site Internet: **www.filiere-adt.eu** ou contactez-nous pour toute demande relative au développement de votre activité en transfrontalier:

Caroline PUCHE - Chargée de missions du projet "Filière AD-T" – Tél.: +32 65 34 26 19 – E-mail: caroline.puche@hainaut.be

Ce projet est issu du programme Interreg V France-Wallonie-Vlaanderen et est financé par le Fonds européen de Développement régional.

3. L'approche transfrontalière

Comme expliqué, plusieurs ateliers d'échanges franco-belges ont été organisés de part et d'autre de la frontière franco-belge afin d'aller à la rencontre des collectivités belges et françaises. Une occasion pour donner des "trucs et astuces" afin d'introduire l'alimentation durable en restauration collective et découvrir des collectivités françaises ou belges qui ont fait le pari de proposer des repas à base de produits locaux, bios et de saison à prix réduits pour le plus grand plaisir de leurs convives!

Mais avant d'introduire des produits locaux, bios et de saison en restauration collective, il faut d'abord penser son projet d'établissement en déterminant les acteurs à associer et comment les impliquer dans ce projet.

Lorsque le projet est validé par l'ensemble des parties prenantes, la question du coût s'impose dans les discussions et, notamment, la maîtrise de son budget et la bonne gestion financière du projet. Nous vous présenterons les bonnes pratiques pour optimiser votre gestion comptable et étudier les mises en pratique possibles dans vos structures.

Un tel projet représente également une opportunité unique pour sensibiliser les convives à l'alimentation durable, grâce à des astuces à mettre facilement en place dans votre collectivité.

Mais que serait un tel projet sans l'implication des cuisiniers de collectivité? Un atelier a été consacré aux techniques de cuisine durable en restauration collective afin de donner des clés aux cuisiniers pour gagner du temps en réalisant des préparations maison, concilier goûts du convive et repères nutritionnels.

3.1. L'alimentation durable en restauration collective comme projet d'établissement

Comment un projet d'établissement peut-il développer l'alimentation durable en restauration scolaire? Quels acteurs associer? Comment les impliquer? Quelle méthodologie mettre en place?

Lorsqu'une collectivité souhaite mettre en place un projet d'établissement autour de l'alimentation durable, il est essentiel de démarrer ce projet de façon optimale pour que celui-ci soit un succès.

Grâce aux échanges d'expériences entre participants français et belges du premier atelier organisé le 31 janvier, à Chimay (BE), une méthodologie a été définie afin de mettre en place un tel projet en 9 étapes.

Au préalable, intéressons-nous aux freins qui peuvent se dresser devant la mise en place de ce projet.

Les freins identifiés

En effet, l'analyse collective par type de public a permis d'identifier, à la fois, les freins communs à tous les acteurs de l'équipe projet mais également les freins spécifiques à chacun d'entre eux.

1 / Des freins communs à tous les acteurs

- La résistance au changement, par peur de l'inconnu, perte des habitudes
- Le turnover des équipes
- La peur du travail supplémentaire
- Le manque de temps
- Le manque de cohésion globale
- Le peu d'instance de collaboration existante
- Le manque de connaissances des aspects durables de l'alimentation (pas de définition claire et unique)

2 / Des freins spécifiques à chaque acteur

Direction	- Manque de stratégie, d'une vision globale à long terme. *Est-ce que l'alimentation durable est un projet d'établissement?* - Peur, voire méconnaissance du prix - Manque d'autonomie
Comptabilité	- Manque de vision globale du coût - Difficulté de trouver des fournisseurs "responsables"
Service juridique	- Peur des contraintes des marchés publics - Rigidité et manque d'adaptabilité - Difficulté de vérifier/suivre les exigences des cahiers de charge une fois les marchés attribués
Équipe en cuisine	- Manque de valorisation - Pas vraiment de compétences pédagogiques
Equipe encadrante **Service du repas**	- Manque de formation - Manque d'implication - Manque de communication entre l'équipe de cuisine, les encadrants et les enfants - Quelle est la place de l'enseignant durant la pause repas?
Parents	- Contact difficile avec les parents et manque d'intérêt de ceux-ci - Difficulté de légitimer sa place - importance de mettre tout le monde autour de la table - Peu sensibilisés à l'alimentation durable
Convives / enfants	- Concurrence de la junk food - Manque de connaissance des bases de l'alimentation durable

Prendre connaissance de ces freins permettra de les anticiper dans la mise en place d'un projet sur l'alimentation durable dans une collectivité.

Une methodologie proposee pour créer un projet d'établissement

Sur la base des réussites des uns et des manques analysés des autres, voici quelques éléments de méthodologie utiles pour la création et l'animation d'un projet d'établissement autour de l'alimentation durable.

Préalable: se poser les bonnes questions!

Pourquoi un projet d'alimentation durable dans mon établissement?

Cette première question est indispensable pour la définition des objectifs à long terme et de la stratégie de l'établissement en matière d'alimentation durable. Les représentants de l'établissement qui souhaitent développer le projet doivent, avant tout, trouver une réponse collective et concertée à cette question, définir les raisons principales et les bénéfices associés qu'un tel projet pourrait apporter.

Le petit +

- *Lister les motivations principales et les avantages associés (ex.: approvisionner la cantine avec des produits locaux, bios et en circuits courts → des repas plus sains, des bénéfices environnementaux et des retombées positives pour l'économie locale).*
- *Utiliser une approche systémique et participative.*
- *Définir les valeurs de l'établissement.*

Quels acteurs impliquer?

Pour la bonne réussite du projet, les acteurs suivants doivent être impliqués:

- Pouvoir organisateur (élus et inspecteurs de l'enseignement);
- Direction;
- Economat / Comptabilité;
- Service juridique;
- Equipe de cuisine;
- Equipe encadrante (enseignants, éco-conseillers ou experts en alimentation durable, nutritionnistes);
- Service du repas (éducateurs, encadrants);
- Parents;
- Convives / étudiants.

Le petit +

La concertation de tous les acteurs est indispensable. Cependant, si l'implication et la participation d'une ou plusieurs catégories mentionnées pose problème, veiller à les inclure toujours dans les échanges, à ne pas les écarter de la démarche et à partager les comptes rendus, les avancées et les entraves au développement du projet avec eux. La communication et la circulation des informations entre les différents acteurs doit être toujours garantie.

Rédiger des fiches acteurs personnalisées pour définir le rôle et les tâches des participants. Avec les fiches, la répartition des activités sera plus facile, tout comme l'évaluation du projet.

Pourquoi chaque acteur est-il pertinent dans le projet?

L'alimentation est l'affaire de tous! Une approche participative permettra aux acteurs impliqués d'évoquer leurs attentes, leurs préoccupations, et de jouer un rôle dans la construction du projet. La participation dans la prise de décision, la compréhension des objectifs de la part de tous les acteurs et l'identification collective des priorités permettra au projet d'avancer mieux et plus rapidement.

ÉTAPE 1: CRÉER LE COLLECTIF (COMITÉ DE PILOTAGE/ COMMISSION)

Pour que le projet soit pérennisé dans le temps et pour répartir les responsabilités, un collectif doit être créé. Les invités à ce collectif sont tous les acteurs listés dans l'étape ci-dessus. Le collectif doit se réunir régulièrement pour avancer sur le projet. Le collectif doit élire un référent qui sera l'ambassadeur du collectif. Il se chargera notamment d'animer la dynamique du groupe (invitation réunion, rappels...). Les discussions et décisions prises par le collectif doivent être formalisées de manière à construire et garder un historique.

Le petit +

- Donner un nom au collectif
- Bien noter les ordres du jour et compte-rendu / décisions prises dans un cahier ou dossier spécial "projet d'établissement" classé chronologiquement

ÉTAPE 2: DÉFINIR CE QU'EST L'ALIMENTATION DURABLE

Afin d'avancer dans une même direction et puisque la définition de l'alimentation durable est large, le collectif doit s'entendre sur des mêmes exigences en termes d'alimentation durable. Chaque acteur doit pouvoir exprimer sa propre définition. Une définition collective pourra ensuite être rédigée. Elle doit être précise et détaillée. Cette définition fera office de ligne conductrice pour la construction des étapes du projet.

Le petit +

- *Ce sujet peut être mis à l'ordre du jour de la première réunion du collectif*
- *Une animation "post it" permettra de dresser cette vision commune de l'alimentation durable*
- *Un animateur externe peut être utile pour apporter sa neutralité lors de l'animation ainsi que ses connaissances en matière d'alimentation durable si un préalable est nécessaire avant que chacun s'exprime sur la définition conjointe*

ÉTAPE 3: SE FORMER ET SENSIBILISER LES DIFFÉRENTS ACTEURS À L'ALIMENTATION DURABLE

Une fois la définition établie, les membres du collectif doivent être formés à l'alimentation durable par un expert de la thématique. Tous doivent avoir le même niveau de connaissances sur des points essentiels de la définition: bio, local, circuit court, équitable...

Après la formation, la définition collective doit être relue et rectifiée si nécessaire selon la volonté des membres du collectif.
La définition finalement rédigée sera communiquée, en interne, à tout le personnel de l'établissement.

Le petit +

Les experts sollicités peuvent être des associations, animateurs de projet… Une fois formés, les membres du collectif pourront former et sensibiliser leur entourage sur la base de la définition communiquée.

Des formations plus spécifiques pourront être proposées à certains types d'acteurs (exemples: formations pratiques en cuisine pour le personnel de cuisine, formation sur les clauses durables dans les marchés publics pour le service juridique, formation sur la sensibilisation pour les encadrants…)

ÉTAPE 4: RÉALISER UN ÉTAT DES LIEUX DE DÉPART

Avant d'initier tout changement, il est important de procéder à un état des lieux, utile pour concevoir les actions à réaliser par la suite. Cet état des lieux permet d'identifier les freins et leviers vers l'alimentation durable spécifiques à votre établissement, de connaître les moyens humains, logistiques et financiers disponibles pour y remédier.

Le petit +

Cet état des lieux peut prendre la forme d'un audit qui peut être réalisé par un acteur extérieur ou en réunissant simplement l'ensemble des acteurs concernés autour d'une table. Les domaines qui devront être passés en revue sont: l'approvisionnement, la confection et la distribution des repas, la logistique et l'organisation, la communication et la sensibilisation, etc.

ÉTAPE 5: LISTER LES ACTIONS

L'introduction de l'alimentation durable dans un établissement ne se fait pas du jour au lendemain. Pour réussir, il est important de procéder par étape, en rédigeant un plan d'actions réaliste à court, moyen et long termes. Ce plan d'actions est défini par le collectif qui établit les priorités en fonction de l'état des lieux, des freins identifiés et des objectifs qu'il s'est fixés.

Le petit +

Quelques exemples d'actions:

- *Introduire 50 % de carottes et pommes de terre bios*
- *Peser les aliments non consommés pour connaître la quantité gaspillée*
- *Proposer un menu végétarien 2 fois par mois ou des collations plus durables*
- *Supprimer les sirops et servir uniquement de l'eau du robinet en carafe*
- *Proposer une dégustation de légumes oubliés ou de chocolat équitable*
- *Créer un potager d'herbes aromatiques*

ÉTAPE 6: DÉFINIR DES FICHES ACTIONS PAR ACTEUR POUR CONTRER LES FREINS EXISTANTS

Chaque acteur peut également mettre en place des actions pour dépasser les freins qui leur sont propres avec, notamment, des objectifs clairs et un calendrier prévisionnel.

ÉTAPE 7: RÉDIGER UNE CHARTE D'ENGAGEMENT SIGNÉE PAR TOUS

La rédaction d'une charte d'engagement est un bon moyen d'officialiser le projet avec les acteurs. Grâce à la signature de l'ensemble des acteurs (les élus, les enseignants, la direction), ces derniers s'engagent à pérenniser la démarche telle qu'elle est décrite, malgré un turn over du personnel, et à agir à leur niveau pour améliorer la situation.

Elle peut ainsi reprendre la définition de l'Alimentation durable, validée par l'ensemble des acteurs, définir clairement et précisément le besoin et enfin, déterminer un objectif cohérent et commun qui puisse satisfaire les attentes de chaque acteur.

Le petit +

Avec les acteurs concernés, rédigez une première ébauche de la charte, qui sera ensuite soumise et complétée par chaque acteur.
Pour que les acteurs adhèrent à cette charte, il est important de donner la priorité à des objectifs peu nombreux mais réalisables. Ne mettez donc pas la barre trop haute, cela pourrait entraîner la frustration des acteurs. La charte n'est pas un document statique mais un document susceptible d'être modifié.

ÉTAPE 8: COMMUNIQUER ET VALORISER LA CHARTE ET LE PROJET COLLECTIF

La charte permet de traiter l'Alimentation durable en restauration collective, à part entière, en définissant un plan d'actions, exclusivement dédié à cette thématique.

En faire sa promotion, permet ainsi de valoriser l'établissement, ses valeurs, les acteurs impliqués et de donner une plus-value à votre établissement.

Ainsi, vous pourrez convaincre d'autres personnes qui n'étaient, jusqu'ici, pas tout à fait convaincues à rejoindre votre cause. De nouveaux adhérents apporteront davantage de solidité et de crédibilité au projet.

S'inscrire dans un système de valorisation, comme une reconnaissance labélisée, alimentera le succès du projet.

Le petit +

Même s'il s'agit d'un document, avant tout, interne, la charte peut être disponible sur votre site Internet pour être consultée par toute personne intéressée par votre démarche, comme notamment les parents d'élèves.

Et pourquoi ne pas organiser un goûter avec les enfants et leurs parents pour leur annoncer officiellement votre démarche d'alimentation durable?

ÉTAPE 9: S'INSPIRER, CHERCHER D'AUTRES RESSOURCES

D'autres ressources existent sur ce sujet. N'hésitez pas à vous en inspirer. Vous y découvrirez des témoignages et des success stories d'établissements scolaires où l'alimentation durable et la restauration collective sont désormais complémentaires.

Le petit +

Quelques références utiles:

- *Guide pratique cantine durable: http://simplyfood.be/onewebmedia/GIDS-100214-GuideCantinD-FR.pdf*
- *Label cantine good food: https://www.goodfood.brussels/fr/contributions/label-cantine-good-food*
- *Le réseau des cantines wallonnes vers une alimentation durable: https://www.lescantiniers.be/*
- *Loi EGAlim – Restauration collective https://ma-cantine.beta.gouv.fr*

3.2. L'alimentation durable en maîtrisant ses coûts

Comment introduire une alimentation durable en restauration collective sans augmenter le coût?
Sur quels postes de dépenses travailler pour maîtriser son budget?
Quels méthodes et outils utiliser pour une bonne gestion financière du projet?

Deux experts ont répondu à ces questions: Xavier VERQUIN – Directeur du service restauration municipale de Lys-lez-Lannoy et Administrateur du réseau Agores (FR) Xavier BOUVY – Consultant en gestion durable de l'alimentation et Directeur de restauration d'un CPAS (BE)

Les constats les plus fréquents dans les projets d'introduction de produits bios/locaux en restauration collective

- Substitution d'un produit "grossiste classique" par un produit bio ou local sans rien changer
- Envie d'aller trop vite pour présenter les résultats à la hiérarchie
- Peu de communication entre la production en cuisine et la gestion comptable
- Pas de vision analytique du coût de la restauration

> Risque d'échec, de découragement,...

Quelques premières clés de réussite

- Ne pas substituer un produit par un autre, réfléchir plus globalement les changements
- Se laisser le temps de bien faire, aller pas à pas, une chose à la fois...
- Améliorer la communication/interconnaissance entre la production en cuisine et la gestion comptable
- Savoir calculer précisément le coût de la restauration

> Des conseils et des exemples pour y arriver!

Méthodologie pour maîtriser ses coûts

La maîtrise des coûts demande un exercice constant et une collaboration efficace entre les différents acteurs impliqués. Même si la volonté de maîtriser les coûts est présente, les établissements sont confrontés à la réalité et aux contraintes pratiques du terrain: peu ou pas de personnel formé et dédié exclusivement à cette tâche, manque de temps, budget limité, etc.

Pour avancer: un premier levier essentiel est la définition des moyens, des besoins et du degré d'exigence de l'établissement. Cet exercice permettra d'établir le parcours à réaliser et le type d'outils nécessaires.

Les étapes à suivre sont les suivantes:

1) Adapter / construire sa cuisine et ses équipements

La cuisine peut-elle être un frein dans le projet?
Qui associer pour la réflexion de la construction /création des plans?
Design et originalité riment-ils avec efficacité?
L'aménagement de la cuisine a-t-il un impact sur la maîtrise du coût?

La cuisine doit être adaptée à la livraison, au stockage et à la préparation des produits locaux ou biologiques. Si des travaux de rénovation sont envisagés ou nécessaires, l'établissement pourra, avant tout, établir les objectifs du projet "alimentation durable" qui permettront d'adapter les locaux aux nouvelles exigences.

Le petit +

Réaliser un audit de la situation de départ permettra de définir les travaux à effectuer dans la cuisine et les nouveaux équipements plus performants à acheter.

A noter que les cuisines plus performantes ne doivent pas nécessairement être plus grandes. Dans une cuisine de petites dimensions, les déplacements seront plus courts et, par conséquent, le travail sera plus fluide.

L'utilisation des équipements et des matériels de qualité nécessite un investissement majeur dans un premier temps. Cependant, le prix d'achat ne devra pas être l'unique critère de choix, l'analyse devra porter aussi sur l'efficacité de la machine ou de l'outil de travail, l'impact sur le personnel (facilité d'utilisation, facilité de nettoyage, réduction du temps de travail, etc.), l'amortissement, l'efficacité énergétique.

2) Créer sa propre comptabilité analytique de gestion

Qu'est-ce que c'est?
Pourquoi le faire? Comment faire? Quels outils? Quels logiciels?
Avec quel personnel?
Combien de temps cela nécessite-t-il?

La comptabilité analytique est un soutien fondamental pour maîtriser les coûts, communiquer les résultats vers l'extérieur, connaître le coût réel d'un produit et apporter des modifications dans la gestion de la cuisine de collectivité.

Avec des charges généralement supérieures aux recettes, la restauration génère un déficit structurel, puisqu'il s'agit d'un service à caractère social.

L'essentiel, en termes de gestion, est la connaissance de la maîtrise des coûts de cette activité, grâce à des outils comptables pour l'établissement d'une grille d'analyse suffisamment précise.

L'objectif de tout directeur de la restauration doit être d'optimiser les moyens mis à sa disposition pour réduire au minimum ce déficit structurel. Son action se concrétise au quotidien par l'anticipation lors des projets d'investissement, par l'organisation humaine mise en place, sa participation aux choix stratégiques et sa maîtrise de la production.

Cela repose surtout sur sa connaissance des coûts (repas, logistique, personnel, la consommation énergétique,...) et à leurs analyses pour éclairer les décideurs et sa hiérarchie sur les conséquences financière, organisationnelle et technique des choix opérés.

Les 4 approches de la comptabilité

La comptabilité budgétaire

Elle a pour objet le suivi de l'utilisation des fonds disponibles ou des crédits ouverts. Obligatoire en comptabilité publique, elle comprend la répartition du budget par section et par chapitre, l'enregistrement des engagements, la constatation de l'utilisation effective des dotations budgétaires.

La comptabilité financière

Elle a pour objet le suivi des transactions que le pouvoir organisateur de l'établissement passe avec des tiers extérieurs. Obligatoire en comptabilité publique, elle comprend la constatation des livraisons, l'enregistrement des factures et l'enregistrement des paiements.

La comptabilité analytique

Elle a pour objet le calcul du prix de revient des produits vendus par l'entreprise.
Définition: la comptabilité analytique se définit comme l'analyse rationnelle et scientifique des coûts pour la détermination du prix de revient des biens et services offerts à la clientèle.

Facultative mais indispensable à la gestion des services, elle procède par imputation des coûts aux produits selon deux méthodes:

- La méthode des coûts complets: par imputation des charges directes immédiatement aux produits et imputation des charges indirectes dans des sections d'analyse, puis répartition du coût des unités d'œuvres calculées dans les produits.

- La méthode des coûts variables: par imputation des charges variables aux produits, le prix de vente des produits est calculé de telle sorte que la marge globale couvre les frais fixes. Le calcul des coûts variables est la dépense alors que le calcul des coûts complets est la proposition.

La comptabilité de gestion ou méthode d'analyse des coûts par activités

Elle a pour fonction de rechercher et de maintenir les avantages concurrentiels de l'entreprise. Facultative mais de plus en plus utilisée dans la gestion des services, elle permet de connaître et de suivre les facteurs d'évolution des coûts de service ou des biens.

Tous les services de l'entreprise sont considérés comme apportant de la valeur. Cette valeur est ce que le client ou l'usager est prêt à payer pour un service ou un produit.

Pourquoi calculer? connaître? et analyser les coûts

- C'est l'un des rôles du Directeur de la Restauration (inscrit dans la fiche métier).
- Communiquer ses informations de gestion au sein de notre collectivité, selon l'organisation de celle-ci est le premier acte de communication interne du service.
- Connaître ses coûts par type de convives, permet d'établir des comparatifs annuels et avec d'autres collectivités (ces comparaisons doivent être réalisées avec réserve et circonspection. Il faut connaître exactement le contenu de la prestation, le mode de fabrication, le taux d'encadrement, en cuisine et dans les restaurants, le mode de liaison, etc.).

Comment calculer le prix de revient?

- **Récupérer l'ensemble des coûts inhérents à la prestation globale (coûts complets)**

  L'établissement et le calcul du prix de revient consistent à additionner toutes les charges de cette activité (méthode des coûts complets), et de les diviser par le nombre de convives pour la même période (année civile ou scolaire). Attention à la qualité et à l'exactitude des données qui doivent être pérennes dans le temps. Cela implique une traçabilité des informations pour les justifier et les traduire.

- **Être capable de comparer ses résultats**

  Il est également important de pouvoir faire apparaître dans une seule grille de prix de revient global, le prix de revient du repas livré. Face à la mise en concurrence des services de restauration, il faut présenter les chiffres sous le même angle afin de parler du même service et de la même prestation.

Les coûts essentiels

Charge principale 1: les matières et l'élaboration des menus

La définition de la composition des menus est une étape fondamentale qui doit associer les aspects nutritionnels à ceux environnementaux (saisonnalité, provenance, modalités de production...) et logistiques (livraisons, préparation des repas, temps de cuisson,...).

L'adaptation des menus et des quantités à l'âge et aux exigences des convives permet de réduire le gaspillage alimentaire et de réaliser des économies en amont et en aval de la restauration.

Dans une optique d'adaptation permanente aux exigences des convives, l'établissement pourra:

- communiquer les choix réalisés et inclure dans les débats la direction, les convives, leurs représentants, les personnels relais auprès du convive...;

- évaluer la satisfaction des convives;

- adapter les recettes. Par exemple, dans la soupe d'endives/chicons, ajoutez du sucre et des pommes pour la rendre moins amère et l'adapter au goût des jeunes élèves.

Le petit +

Attention une assiette équilibrée n'est pas toujours durable, manger local ne veut pas dire manger sain et une assiette durable n'est pas toujours équilibrée!

Charge principale 2: le personnel et l'outil de planification standardisée des besoins

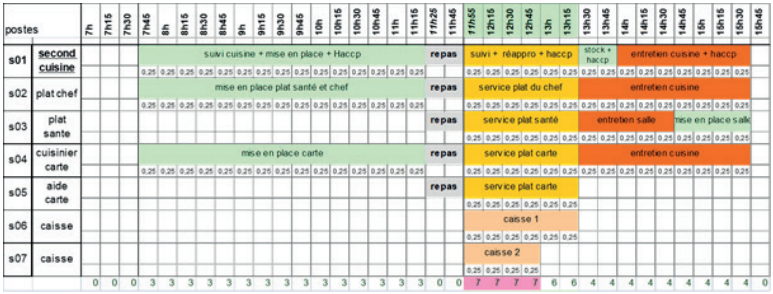
Les temps nécessaires à la préparation des produits locaux, en circuits courts ou biologiques peuvent être plus longs.

Une réorganisation de la répartition des tâches de l'équipe de cuisine sur base d'une grille de planification standardisée des tâches et besoins, permettra de gagner le temps qui pourra être consacré à d'autres fonctions.

La rotation et la répartition des tâches du personnel (ex.: 30 % plonge, 20 % préparation repas...) permettra de ne pas épuiser l'équipe, de responsabiliser et remplacer facilement les agents et d'en augmenter la satisfaction.

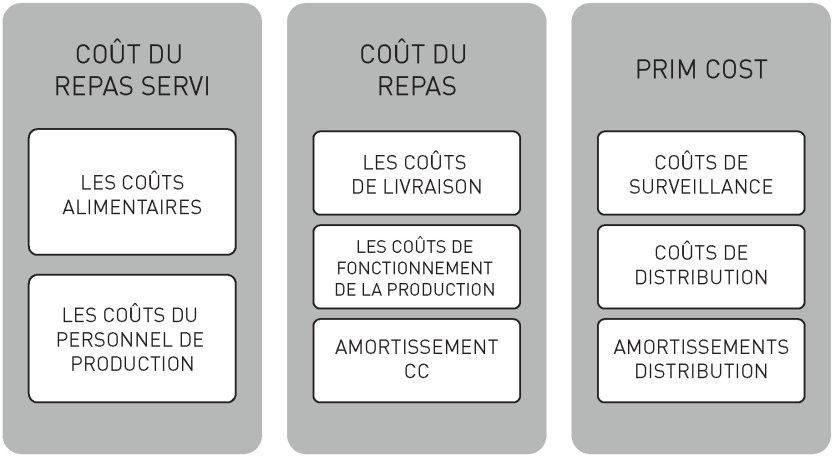
Le petit +

Voici un exemple d'une grille de planification des tâches:



Source: Lys-lez-Lannoy (2009)

Le calcul du coût global du repas se décline en trois parties



Source: Lys-lez-Lannoy (2009)

L'intérêt de cette méthode porte également sur sa progressivité qui permet, au fil du temps, d'affiner ses calculs et d'apporter, au fur et à mesure, les améliorations nécessaires à la prise en compte de tous les coûts directs et indirects.

Il faut toujours veiller à rattacher l'analyse qui est faite aux éléments comptables disponibles sur la ville car la tentation est grande de mettre en place une micro comptabilité analytique sur la base de ses propres informations car notre analyse perdrait de sa rigueur et de sa véracité. Ce qui n'exclut pas, au contraire, d'affiner ces éléments pour modifier les pratiques comptables et les adapter à nos exigences de recherche d'information de qualité.

Le petit +

Exemple: bilan du service de restauration 2009 de la Ville de Lys-lez-Lannoy

VILLE DE LYS LEZ LANNOY

BILAN SERVICE RESTAURATION 2009

Dernière mise à jour le 18/06/2010			217244		
		Montant des dépenses	Effectifs production	Coût unitaire moyen	%
ALIMENTATION		**330962,07**	217244	1,523	*21,10%*
ALIMENTATION ET BOISSONS		330962,07			
FRAIS PERSONNEL PRODUCTION		**491220,91**	217244	2,261	*31,32%*
FRAIS DE LIVRAISON		**66066,8**	217244	0,304	*4,21%*
	FRAIS DU PERSONNEL DE LIVRAISON	42464,24			
251/60622	CARBURANTS	1700			
251/61551	ENTRETIENS ET REPARATIONS	110			
251/616	ASSURANCES	532,72			
251/6135	LOCATION MOBILIERE RESTAURATION	13449,63			
61/6135	LOCATION MOBILIERE PORTAGE DOMICILE	7810,21			
FRAIS DE FONCTIONNEMENT PROD		**53741,93**	217244	0,247	*3,43%*
251/6068	FOURNITURES JETTABLES	10470,1			
251/6256	FRAIS DE MISSION	175			
251/60632	FOURNITURES PETIT EQUIPEMENT	3749,53			
251/61552	ENTRETIEN BATIMENTS	8277,48			
251/61558	ENTRETIEN REPARATION MATERIELS	8536,8			
251/6182	DOCUMENTATION GENERALE	0			
251/6185	FRAIS COLLOQUES ET SEMINAIRES	510			
251/6188	ANALYSES ALIMENTAIRES	0			
251/6156	MAINTENANCE (CUISINE, HOTTE, DERATISATION)	2655,12			
251/62921	TELEPHONE ET INTERNET	1499,44			
251/6574	ADHESION CHARTE ANDRM	340,86			
251/6288	NETTOYAGE ET LOCATION DE VETEMENTS	17527,6			
PRODUITS D'ENTRETIEN		**6712,95**	217244	0,031	*0,43%*
251/60631/60632/6068	PRODUITS D'ENTRETIEN	6712,95			
DEPENSES D'ENERGIE		**52948,73**	217244	0,244	*3,38%*
	EAU	4826,61			
	CHAUFFAGE	14008,59			
	PRESTATION CHAUFFAGE	13108,83			
	ELECTRICITE	18600,77			
	GAZ	2403,93			
AMORTISSEMENTS REPAS LIVRES		**3844,05**	217244	0,018	*0,25%*
PRIX DE REVIENT DU REPAS LIVRE			217244	4,629	64,11%
FRAIS PERSONNEL SERVICE		**533795,157**	217244	2,447	*33,89%*
	PERSONNEL ENTRETIEN RESTAURANTS	262284,327			
	PERSONNEL DISTRIBUTION SERVICE	241098,2			
	SURVEILLANCE PERSONNEL EXTERNE	30412,63			
FRAIS DE FONCTIONNEMENT SERVICE		**20459,14**	217244	0,094	*1,30%*
251/6068	FOURNITURES JETTABLES	3947,79			
251/60632	FOURNITURES PETIT EQUIPEMENT	3986,73			
251/61558	ENTRETIEN REPARATION MATERIELS	2135,1			
251/60631/60632/6068	PRODUITS D'ENTRETIEN	10389,52			
251/61558	INDEMNITE COMPTABLE REGISSEUR	0			
AMORTISSEMENTS REPAS SERVIS		**10992,11**	217244	0,05	*0,69%*
PRIX DE REVIENT SERVICE/ENCADREMENT			217244	2,591	35,89%
PRIX DE REVIENT GLOBAL DU REPAS			217244	7,220	100,00%

Source: Lys-lez-Lannoy (2009)

Le coût alimentaire

Pour calculer le coût alimentaire, veillez à récupérer l'ensemble des sorties de production et de cession de stock qui entrent dans le coût alimentaire. N'oubliez pas le calcul de votre inventaire de début de période en soustrayant celui de fin de période.

L'aide d'un outil informatique fera gagner un temps précieux. Il permettra une rapidité des résultats, un stock en temps réel et une gestion en flux tendu.

Globalement, le coût alimentaire ou coût de matières utilisées représente entre 20 et 25 % du coût global du repas.

Les coûts de personnel

Veillez à établir une grille de répartition des ressources humaines du service, et de créer une bonne relation avec le service personnel pour obtenir régulièrement les bonnes informations et pour qu'il puisse aussi intégrer, en amont de son paramétrage, les clés de répartition que nous lui fournirons.

Pour une pérennisation des informations (méthode des coûts complets en sections homogènes), partagez les charges dans les différents niveaux de tableau en créant des clés de répartition actualisables une fois par an au minimum.

On peut, dans la méthode des coûts complets, intégrer les participations financières et techniques des autres services de la ville.

Pour la détermination du taux de variabilité des ressources humaines, lorsque le temps de travail est indépendant du nombre de repas fabriqués ou servis, il faut le considérer comme fixe. Ce qui est souvent le cas des personnes titulaires de leur poste.

L'analyse des coûts de personnel permet de détailler la part de chaque agent dans les sections homogènes du service. On peut constater, dans l'exemple, l'importance d'un organigramme détaillé et de la gestion des ressources humaines.

Les coûts de livraison

Avec la méthode des coûts complets, nous pouvons recenser l'ensemble des coûts inhérents au conditionnement et à la livraison des plats cuisinés.

Il suffit pour cela de mesurer la consommation de films, barquettes, charges de personnels, frais inhérents aux véhicules (assurances, gasoil, entretien, amortissements, locations, etc.), pour renseigner la grille d'analyse.

Les coûts de fonctionnement

La gestion budgétaire nous renseigne parfaitement sur ce poste. Il est cependant nécessaire de mettre en place un tableau de bord au sein de la structure pour automatiser les flux d'informations entre les services comptables et la restauration.

La constitution du tableau de bord peut se baser sur deux méthodes:

> **Le suivi budgétaire** (engagements et mandatements des bons de commandes) donne une information moins fine en cours d'année mais plus facile à obtenir des services comptables et plus fiable en fin d'année, lors de la clôture budgétaire.

> **Les dépenses réelles** nécessitent de mettre en place le suivi en interne de la répartition des frais par section (fabrication, distribution,…).

Les coûts liés aux fluides

Eau, gaz, électricité, chauffage et prestations chauffage,…

La recherche des éléments de coûts est un travail prévisionnel de répartition, d'une part, en fonction des factures (2 mois, 6 mois) et d'ajustement, d'autre part, sur la base de compteurs décomptant relevés régulièrement.

Attention au partage des fluides entre plusieurs bâtiments (compteurs décomptant) et le suivi temporel (facturation à cheval sur deux périodes de calcul) qui nécessitent de définir les règles du jeu au départ. A Lys-lez-Lannoy, la comptabilité est capable de fournir les coûts liés aux fluides par service et par bâtiment mais comme il n'y a pas de compteur entre les restaurants et les outils de production, la restauration applique une clé de répartition.

Les coûts d'amortissement

Il existe deux manières de calculer les amortissements:

Linéaire: (le plus utilisé) diviser le montant de l'investissement (la valeur d'origine = le coût réel d'achat augmenté des frais annexes de transport, de douane, de montage, d'installations) par le nombre d'années (durée de l'amortissement) à courir.

Dégressif: prendre en compte la valeur de désuétude de l'investissement au fil des ans. Ce calcul se fait avec une formule de calcul qui donne une valeur annuelle à l'amortissement.
Remarque: dans le secteur privé, l'amortissement se réalise sur la valeur hors taxe alors que, dans la comptabilité publique, celle-ci s'opère sur le TTC.

Les points clés de la gestion "financière" d'un service de restauration collective

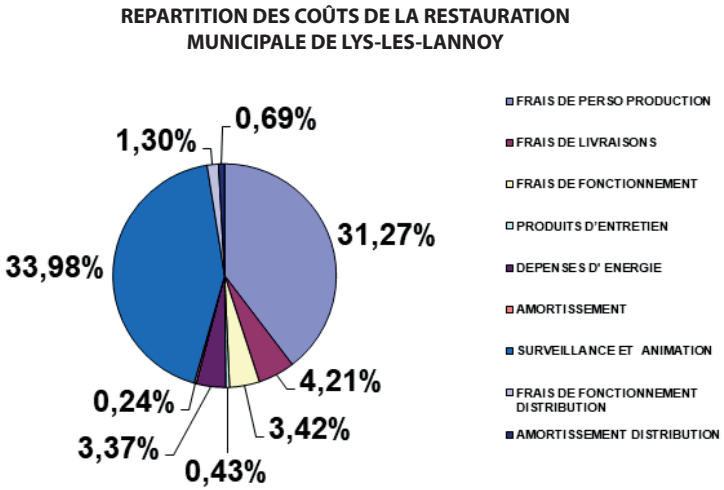
- Optimiser les moyens humains, matériels et financiers
- Rechercher la performance et l'excellence à tous les niveaux de son organisation
- S'inscrire dans une démarche "professionnelle" et "professionnalisante" pour les agents et la collectivité
- Pour le directeur, son service, ses agents et sa collectivité: être connu et reconnu comme de véritables acteurs de son secteur d'activité
- Maîtriser son contexte et ses évolutions
- Être sa propre ressource en matière de financements internes et externes
- Être capable de manager des compétences et des savoirs
- Avoir la volonté d'échanger et de prendre du recul

Dans les structures de taille moyenne ou grande, pour maîtriser les flux et les coûts mensuels ou annuels, un logiciel de gestion est essentiel. Pour les structures plus petites, le logiciel est toujours utile mais une feuille de calcul pourrait suffire pour la gestion des fiches recettes, des stocks, etc.

Le petit +

La comptabilité analytique doit être adaptée à la taille de la structure. Pour choisir entre l'utilisation d'un logiciel, ou d'une feuille de calcul, l'établissement doit se poser la question "Que veut-on savoir/connaître, et pourquoi?".

Exemple: Répartition des coûts de la restauration municipale de Lys-lez-Lannoy en 2009



Source: Lys-lez-Lannoy (2009)

Produire des repas de qualité en quantité tout en maîtrisant les coûts, c'est:

- Respecter l'effectif prévisionnel / Ajustement
- Respecter les fiches techniques (pesées)
- Maîtriser la qualité des approvisionnements en quantité et en qualité
- Choisir et maîtriser la qualité des procédés de fabrication, des approvisionnements en passant par la livraison jusqu'à la distribution des plats
- Optimiser la production, par l'organisation du travail, la gestion des cuissons, l'utilisation du matériel
- Recruter et gérer les compétences, les moyens et les outils en fonction des besoins
- Gérer ses stocks (approvisionnements et produits finis)
- Automatiser ses procédures par la mise en place d'une GPAO (Gestion de Production assistée par Ordinateur) et une gestion analytique des écarts
- Former et accompagner les personnels
- Recueillir ses données et les comparer

3) Réfléchir son organisation interne

Quel personnel former?
Quelle place au multichoix?
Comment introduire des produits coûteux?
Peut-on jouer sur le matériel de service?
Quelles expériences sur l'anti-gaspillage?

Veillez à apporter progressivement des modifications dans les pratiques du personnel, afin de changer graduellement ses habitudes. Optez pour des formations théoriques et pratiques. Une approche systémique de l'assiette est nécessaire pour provoquer le changement des comportements souhaités. Pour faire avancer le projet plus rapidement, permettez à toute l'équipe de se former et d'accroître des nouvelles connaissances pour exercer sa fonction.

Pour introduire des produits biologiques dans une cuisine habituée à travailler avec des produits conventionnels, commencez par introduire les produits moins chers et plus faciles à préparer en fonction des saisons (tomates, choux, lait, poires, fromages, poulet,…).

Apportez toujours des adaptations à vos recettes, accommodez les changements! Par exemple, la consistance de votre soupe pourra changer avec l'utilisation des produits biologiques. Pensez à adapter votre recette et les quantités préparées.

Comme tout changement, l'introduction d'une démarche en alimentation durable peut générer des pertes en amont (dans les lieux de stockage) et en aval (en cuisine ou à la cantine).

Pendant une semaine, pesez les poubelles de nourriture gaspillée en cuisine, en salle et dans les lieux de stockage. Cet exercice permettra de différencier les quantités gaspillées par les usagers et par les cuisiniers et, par conséquent, de définir les actions prioritaires à mettre en œuvre.

Les données chiffrées pourront servir à l'équipe de cuisine ou au pouvoir organisateur pour évaluer l'évolution des quantités gaspillées.

4) Communication de la démarche

Communiquer à qui? Interne? Externe?
Sur quoi?
Faut-il tout dire?
Faut-il laisser les convives exprimer leurs besoins?
Quels actions / outils de communication ont prouvé leur efficacité?

La communication interne et externe du projet d'alimentation durable doit être claire et régulière. Communiquez sur le projet alimentation durable sur le site Internet de votre établissement.

Cependant, il faut éviter d'afficher que le repas du jour est végétarien, mettez plutôt le nom des recettes et évitez de stigmatiser les repas.

Faites appel aux associations environnementales actives dans votre territoire pour enrichir le restaurant d'affiches ou d'outils pour la sensibilisation des convives à l'alimentation durable.

En fonction des saisons, mettez en valeur les produits achetés localement afin de sensibiliser les convives et leur permettre de connaître les producteurs du terroir.

Cherchez à recréer de la confiance avec les fournisseurs et les questionner sur leurs modalités de production et de distribution.

5) Travailler sur les marches, trouver les fournisseurs

Lors des premières réflexions autour d'un projet d'établissement, les équipes et les gestionnaires des établissements pensent très souvent qu'avant tout, il faut changer les fournisseurs, alors que c'est la dernière étape du processus à mettre en place.

Commencez par analyser votre situation de départ et formez les équipes, sensibilisez-les à l'alimentation durable puis, réadaptez les menus, respectez la saisonnalité, maîtrisez les coûts, si possible, optez pour la comptabilité analytique et **enfin, changez progressivement les fournisseurs, seulement quand toute la cuisine sera prête et appropriée à la démarche alimentation durable.**

En fonction des possibilités budgétaires de votre établissement, réalisez des visites dans les lieux de production de vos fournisseurs.

Restez informés et participez aux initiatives présentes dans votre territoire.

En fonction des possibilités budgétaires de votre établissement, réalisez des visites dans les lieux de production de vos fournisseurs.

Pour aller plus loin et se tenir informé, quelques ressources documentaires:

En Belgique, la Fédération Wallonie-Bruxelles a réalisé un cahier spécial des charges pour des repas sains et durables dans les cantines scolaires (téléchargeable ici: http://mangerbouger.be/IMG/pdf/cahier_special_des_charges.pdf). Elle vient également de lancer un nouveau projet "Green Deal – cantines durables" pour encourager les collectivités à mettre en place une politique d'alimentation durable (plus d'informations, https://www.walloniedemain.be/articles/Green Deal/).

En France, le CERDD propose différentes ressources documentaires consultables: http://www.cerdd.org/Parcours-thematiques/Alimentation-durable/Ressources-Alimentation-Durable/Infographie-restauration-collective-et-developpement-durable http://cerdd-prod.telmedia.fr/Parcours-thematiques/Alimentation-durable/Ressources-Alimentation-Durable/Developper-une-restauration-collective-locale-et-bio

3.3. L'éducation des convives à l'alimentation durable en restauration collective

Comment impliquer les convives?
Qui peut contribuer à l'éducation du convive?
Quelles astuces et bonnes pratiques mettre en place?

L'association "Les Sens du Goût" est intervenue dans le cadre de cet atelier afin de répondre à cette question d'éducation des convives à l'alimentation durable en restauration collective. Cet atelier était organisé à la Mairie de Cuincy, en France.

La Mairie de Cuincy s'est engagée dans l'introduction de produits bios et/ou locaux au sein de l'Auberge verte, la restauration collective municipale. Depuis, leur objectif est de tendre vers une restauration exemplaire, dans le cadre de leur projet alimentaire communal en faveur d'une alimentation saine, locale et durable, pour tous! Et, dans ce contexte, l'éducation du convive à l'alimentation durable y joue un rôle majeur et de plus en plus important!

Pourquoi on mange?

La première chose importante est de s'interroger sur "Pourquoi mange-t-on?".

Les différentes raisons évoquées par les participants s'articulent autour de 3 grands axes:

1) La satisfaction des besoins
2) Le plaisir
3) La convivialité

Ces 3 dimensions sont interdépendantes, il ne faut pas oublier certaines d'entre elles. Depuis 20 ans, nous avons tendance à nous concentrer sur l'aspect nutritionnel et à oublier la dimension plaisir de l'alimentation.

Ainsi, à la question "Pourquoi les repas dans les hôpitaux ne sont-ils pas bons?", au-delà des aspects techniques avec la contrainte de la liaison froide qui, en plus, enlève le contact direct avec les

équipes de cuisine, l'aspect "convivialité" de l'alimentation est mis de côté. En effet, on ne demande pas l'avis des convives sur les repas et, bien souvent, chaque convive prend son repas seul dans sa chambre.

Cependant, manger son plat préféré tous les jours est source de plaisir au départ mais, à la longue, ce plaisir va diminuer.

Il est donc essentiel de diversifier son alimentation pour varier les sensations autour du repas. C'est le seul moment où nous faisons appel aux 5 sens et il ne faut donc pas négliger les sensations du repas.

Créer la rencontre entre le mangeur et de nouveaux aliments

- **Satisfaction des besoins & plaisir**

Les bébés prennent plaisir à manger lorsqu'ils ont faim, et ils s'arrêtent dès que la faim est comblée car le plaisir diminue. Lorsqu'on est plus âgé, cette relation est toujours vraie: le plaisir de manger diminue à mesure que la faim diminue. Mais nous n'écoutons plus seulement cette sensation de plaisir liée à la satisfaction de besoins essentiels. Nous écoutons également d'autres messages externes, véhiculés par l'éducation des parents, des pairs, les messages véhiculés par la publicité, etc.

- **Néophobie alimentaire**

A 2 ans, le phénomène de néophobie peut apparaître. C'est un réflexe naturel et plutôt sain, pour distinguer ce qui pourrait être toxique de ce qui est bon.
La dégustation de nouveaux aliments variés est importante pour plusieurs raisons:

- pour l'équilibre alimentaire: manger un peu de tout permet de couvrir différents besoins
- pour le plaisir: ces différents apports permettent un plaisir renouvelé
- pour la convivialité: cela permet de partager un moment de découverte

L'objectif de l'éducation alimentaire, c'est donc de créer la rencontre entre le mangeur et de nouveaux aliments et d'outiller le mangeur pour réaliser cette découverte.

L'éducation alimentaire indispensable au développement d'une alimentation plus durable

La question de l'alimentation durable reste complexe car il y a des marqueurs très forts autour de l'alimentation. Que ce soit pour des questions de régime lié à la religion ou à des considérations éthiques (bien-être animal,...), tout le monde aujourd'hui se pose beaucoup de questions concernant l'alimentation. Ce qui, avant, semblait évident, était géré collectivement, est aujourd'hui géré à l'échelle individuelle, avec un choix très large et donc une responsabilité forte cédée au consommateur; ce qui peut être source d'anxiété.

Ainsi, si la saisonnalité était, avant, une évidence, aujourd'hui, c'est un acte de militantisme.

L'alimentation durable offre un cadre rassurant car on est dans le local, dans la transparence.

Mais ce n'est pas toujours évident: il faut, par exemple, réapprendre à découper la viande (ce qui est plus compliqué que de couper et manger un nugget), il faut s›habituer aux nouvelles textures des yaourts fermiers, etc. Ces nouvelles difficultés peuvent, au départ, être sources de gaspillage. Il faut alors remettre du sens derrière ces nouveaux produits.

Les OCNI, "les Objectifs comestibles non identifiés", invitent à se poser ces questions: "Où ça a poussé?", "Qui l'a préparé?", "Avec quels ingrédients?"…

Un facteur humain décisif dans l'éducation alimentaire

Nous mangeons des symboles: cuisiner, c'est comme un cadeau, c'est un don de symboles.

Ce n'est pas un hasard que nos plats préférés soient si souvent liés à la famille car il y a, derrière cela, des symboles de la relation, de l'attention portée à travers le plat offert pour le repas...

Ainsi, les personnes impliquées dans la restauration collective vont avoir un rôle particulier, une relation particulière avec les convives.

Il y a donc une grande part d'humain à prendre en compte dans la restauration collective.

Quels sont les freins à l'évolution de l'alimentation en restauration?

- La néophobie, peur du nouveau
- Les messages véhiculés, parfois par le personnel encadrant, les parents, l'entourage qui ne motivent pas le convive à goûter
- L'importance du mimétisme
- La difficulté à mobiliser le personnel dans les commissions menus

Les leviers de l'implication des convives

Comment impliquer les convives? En sollicitant leurs retours sur les produits proposés, en les impliquant dans les commissions restauration, en créant des moments de rencontres, en mettant en place des initiatives telles qu'un système de self, un système de débarrassage et de tri ou encore, des pesées de poubelles, qui impliquent les élèves, ce qui favorise l'autonomie et les responsabilise. Le self offre, par exemple, la possibilité d'aller manger quand on a faim.

L'importance de l'éducation au goût

A partir de quel âge?

Dès la maternelle car c'est un âge où les enfants sont souvent partants pour découvrir de nouveaux produits.

L'éducation au goût et la dégustation est un outil d'éducation alimentaire et d'implication des convives dans le projet du restaurant collectif. La dégustation d'un aliment (comme la pomme, le raisin, le chocolat...) permet de faciliter l'argumentation d'un convive pour exprimer ce qu'il a aimé, ce qu'il a moins aimé et ainsi participer, par exemple, plus facilement à une commission menu.

Les étapes de la dégustation:

- **VUE: forme, couleur, aspect**
- **ODORAT: plus compliqué à décrire, car il n'y a pas de vocabulaire spécifique**
- **TOUCHER: pression (fermeté, humidité), caresses (texture), température...**
- **OUÏE: par exemple, écouter le croquant**
- **GOÛT**

Pour dépasser la néophobie, il est important de travailler autour du "faire ensemble": cuisiner ensemble, manger ensemble, etc.

Les moments clés du repas en restauration collective pour l'éducation du convive sont le passage à table mais aussi la rentrée. Et, en dehors: temps périscolaire, une occasion pour revenir sur les produits goûtés au restaurant.

Les pelures de pommes – un défi dans la dégustation

Certains convives ont la phobie de la pelure. Parfois, le personnel coupe et épluche les pommes et les poires, pour être sûr qu'elles soient mangées. Ailleurs, le simple fait de les couper suffit. Le petit plus: proposer aux enfants d'éplucher eux-mêmes leurs fruits.

Mais n'oublions pas que la plupart des nutriments sont dans la peau généralement! Alors, si la pomme ou la poire est biologique, l'idéal serait que les enfants apprécient de la déguster avec la peau!

Évitons le gaspillage alimentaire!

Plusieurs astuces existent afin de limiter les déchets. Par exemple, une école de Seclin a mis en place un système de jetons "petite faim" et "grande faim".

La dénomination des plats

Quoi de plus ludique que de renommer des plats pour qu'ils soient plus appréciables auprès des enfants?

3.4. Les techniques de cuisine durable

Comment gagner du temps pour faire plus de préparations maison?
Quelles techniques mettre en place pour valoriser l'alimentation durable?
Quelles astuces pour concilier goût du convive et repères nutritionnels?

Cette étape consiste à présenter aux chefs et seconds de cuisine, des techniques à mettre en place pour valoriser l'alimentation durable, donner des astuces pour concilier goût du convive et repères nutritionnels et enfin, pour gagner du temps malgré des préparations maison.

Cet atelier était organisé à l'EPASC, l'Ecole provinciale d'Agronomie et des Sciences de Ciney en Belgique (Enseignement secondaire technique et professionnel).

L'EPASC en quelques chiffres:

- 730 élèves
- 387 internes
- 1 320 repas/jour préparés sur place

Cette école a mis en place un programme d'alimentation saine et stable, en collaboration avec un comité de pilotage composé de la direction, des membres du personnel et des élèves. Cependant, ils rencontrent tout de même certaines difficultés comme:

- établir des menus sur un mois pour le midi et le soir, dont un végétarien;
- motiver le personnel: beaucoup de travail en cuisine (travail des produits bruts) car les préparations sont faites maison;
- rechercher des nouvelles idées pour un public jeune et des nouvelles techniques pour plus de facilité;
- motiver les élèves.

4. Démonstrations culinaires

4 chefs ont chacun présenté leur recette durable:

- Marie-Ange FREMEAU (FR)
- Anne BAUGNET (BE)
- Yann DEBROUCKE (FR)
- David LEDUC (BE)

4.1. Menu de la journee

Entrée

Salade de lentilles corail
Une protéine végétale en entrée pour réduire/supprimer les protéines animales du plat

Céleri rémoulade mayonnaise végétale
Un assaisonnement maison de bonne qualité

***

Plat

Filet de lieu noir (en croûte de fromage), sauce à la betterave rouge, embeurré de chou
Des produits durables, bon marché et de saison
L'utilisation du fromage peut permettre de diminuer la quantité de poisson
La betterave rouge une fois cuite se conserve bien et peut être réintroduite
dans le menu de la semaine (salade, brownies à la betterave)
Un food cost intéressant

Accompagné de pâtes au four vapeur

***

Dessert

Cheese cake au caramel
Un dessert fait maison simple, apprécié, lait bio local, quantité sucre maîtrisée…

Crumble de sarrasin aux pommes et poires
Un dessert maison, contrôle de la quantité de sucre, fruits de saison

4.2. Recettes des chefs

Salade de lentilles corail

INGRÉDIENTS / POUR 100 PERSONNES

3 kg de Lentilles corail
Fruits et/ou légumes de saison
Sel/poivre, huile, citron et épices selon votre goût

PRÉPARATION

1. Mettre à tremper au préalable les lentilles corail dans un grand volume d'eau (la veille ou 30 minutes/1h avant la préparation)
2. Faire chauffer de l'eau jusqu'à ébullition
3. Verser les lentilles dans l'eau chaude et attendre que l'eau bouille à nouveau
4. Comptez 5 secondes et égoutter les lentilles
5. Assaisonner en fonction de vos envies, vous pouvez ajouter les fruits et légumes de saisons que vous souhaitez (carottes, pommes, fraises, cassis,…)

Les points intéressants de cette recette:

- La lentille corail est une légumineuse qui apporte de bonnes protéines moins chères que les protéines de viandes.
- Elle est riche en minéraux tels que le fer, le phosphore, le potassium, le magnésium, les vitamines B et elle est particulièrement bonne pour faciliter la digestion.
- Elle est rapide à cuire et peut aussi bien être utilisée comme épaississant, en soupe, dans vos entrées (lentilles corail aux carottes) que vos plats (dahl de lentilles avec du riz) ou vos desserts (cookies aux lentilles corail).

Céleri Rémoulade et sa mayonnaise végétale

INGRÉDIENTS / POUR 100 PERSONNES

9 kg de céleri
1,5 l d'huile de colza
700 g de haricots blancs cuits
300 g d'échalote
300 g de vinaigre de cidre
50 g de sel
20 g de poivre

PRÉPARATION

1. Mixer les échalotes, la moutarde, le vinaigre, l'huile de colza et les légumes secs cuits.

2. Rectifier l'assaisonnement.

3. Eplucher et râper le céleri avec ¼ de citron. Bien mélanger avec la mayonnaise et servir avec des œufs durs par exemple.

Les points intéressants de cette recette

Il s'agit d'une recette rapide qui permet d'introduire des protéines végétales.

Dos de lieu noir (en croûte de fromage), sauce à la betterave rouge, embeurré de chou

INGRÉDIENTS

Dos de lieu noir:

2 têtes d'ail
60 g de beurre
300 g de fromage à pâte mi-dure (local)
1,5 kg de dos de lieu noir
50 g de chapelure complète
Huile d'olive
Sel (non raffiné de préférence)
Poivre du moulin
Graines de cumin

Sauce à la betterave rouge:

3 betteraves rouges
2 échalotes
2 pommes
500 ml de crème fraîche

Et ses légumes:

1,5 kg p-d-t. à chair ferme
1 chou vert frisé
1 kg de carottes
2 oignons
Thym en pot

PRÉPARATION

1. Laver les betteraves et les plonger dans une eau frémissante salée avec un filet de vinaigre environ 2h selon la grosseur de celle-ci (cette opération peut être réalisée en mise en place la veille).
2. Après cuisson, rafraîchir les betteraves dans l'eau froide, éplucher et garder au frais
3. Laver et brosser les carottes et les pommes de terre, sans les éplucher.
4. Emincer finement le chou et le laver.
5. Couper les carottes en paysanne.
6. Faire revenir les oignons en brunoise, ajouter l'ail

haché puis, les carottes et faire suer doucement.

7. Blanchir le chou à l'eau bouillante salée 10 min et ajoutez-le aux carottes, continuez la cuisson 10 min et tenir au chaud.
8. Faire revenir les échalotes hachées, ajouter les pommes en morceaux, faire colorer légèrement puis, ajouter les betteraves en morceaux, mélanger, ajouter la crème fraîche et laisser cuire à feu doux en remuant de temps en temps +/- 1h, puis mixer, assaisonner avec le sel et le poivre et réserver.
9. Couper les p-d-t sur la longueur en 4 et ajouter le thym frais, la fleur de sel et l'huile d'olive. Bien mélanger le tout afin que la p-d-t s'enrobe d'huile, puis verser dans une plaque de four et cuire 20 à 25 min au four à 180°, si combi avec 20 % de vapeur et garder au chaud.
10. Mixer au cutter le fromage avec la chapelure, le sel et le poivre et, à l'aide d'une spatule le dessus des dos de lieu noir.
11. Poser sur une plaque de cuisson légèrement huilée préalablement, ajouter par-dessus quelques graines de cumin et cuire +/- 10 min à 180°.
12. Pour le dressage, mettre quelques morceaux de p-d-t, faire un lit d'embeurré de chou et carottes, poser le dos de lieu noir sur celui-ci, saucer autour et ajouter à l'envoi, un peu de persil plat finement haché.

Les points intéressants de cette recette:

- Plat équilibré et visuellement coloré
- Répond aux différents besoins nutritionnels journaliers
- Bon food cost qui peut être de saison, local et bio
- Peu de perte en épluchure puisque, hormis la betterave, les autres légumes ne sont pas épluchés.
- Possibilité d'utiliser les betteraves de différentes façons dans vos menus: salade, dessert (brownies au chocolat),…

Pâtes au four

INGRÉDIENTS / POUR 100 PERSONNES

6 kg de pâtes coquillettes
6,2 kg d'eau
240 g de matière grasse
Sel/poivre, épices selon votre goût

PRÉPARATION (cuisson four vapeur 100°)

1. Plaquer les pâtes (2,5 kg max par gastro gn 10 cm)
2. Ajouter la garniture et l'assaisonnement (pour 2,5 kg de pâtes mettre 2,6 kg eau et 100 g de matières grasses)
3. Enfourner au four vapeur à découvert

Les points intéressants de cette recette:

- Rapidité de mise en œuvre
- Moins d'eau nécessaire pour la cuisson
- Pas de rinçage ni de réchauffage
- Mise en service et envoi dans les bacs de cuisson
- Pas de nettoyage de sauteuses ou de marmites…

Cheese Cake

INGRÉDIENTS

100 g de fécule de maïs
100 g de sucre fin
Sucre vanillé (facultatif)
4 œufs
340 g de mascarpone
160 g de fromage blanc entier
1 citron

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Faire un ruban avec les jaunes d'œufs et le sucre.
3. Ajouter le fromage et le zeste de citron puis la fécule de maïs.
4. Terminer par les blancs d'œufs en neige.
5. Verser l'appareil dans le moule et enfourner 30 minutes à 180°.

Le point intéressant de cette recette:

Il s'agit d'une recette qui convient aux régimes alimentaires sans gluten.

Sauce caramel au mascarpone

INGRÉDIENTS

250 g de sucre
65 g d'eau
375 g de mascarpone
125 g de beurre salé

PRÉPARATION

1. Faire un caramel avec le sucre et l'eau.
2. Lorsque le mélange atteint une couleur caramel, retirez du feu et ajoutez le beurre (si le mélange durcit ce n'est pas grave).
3. Ajouter le mascarpone et remettre sur le feu pour éliminer les grumeaux.
4. Verser le caramel dans un pot hermétique (il peut se conserver au frigo pendant 5 jours).

Crumble de sarrasins aux pommes

INGRÉDIENTS

6,5 kg de pommes de saison
1,9 kg de farine de sarrasin
1,9 kg de sucre complet
1,5 kg de beurre

PRÉPARATION

1. Mélanger la farine, le sucre, et le beurre coupé en morceaux. Emietter avec les doigts.
2. Peler et couper les pommes en cubes. Déposer les pommes dans un moule à tarte.
3. Recouvrir de crumble.
4. Enfourner pour 45 minutes à 180°.

Les points intéressants de cette recette:

- Permet de varier l'utilisation de la pomme dans les menus
- Pas besoin d'éplucher la pomme si cette dernière est bio
- Permet de contrôler la dose de sucre
- Possibilité d'utiliser d'autres fruits de saisons comme les poires

4.3. Petit +

Le sucre non raffiné

Dans la recette du crumble, le chef utilise du sucre de canne équitable non raffiné.
Le non raffiné garde une enveloppe, dans ce cas, c'est l'écorce de la canne, bourrée de vitamines et de minéraux. Le rapadura est alors le sucre à l'état brut.
Plus l'état est brut, au plus c'est nourrissant et intéressant d'un point de vue nutritionnel.
Son goût et sa texture sont différents du sucre raffiné. Il faut que les convives s'adaptent progressivement à ce changement.

La farine

Dans la recette du crumble, le chef utilise de la farine de sarrasin. Issue d'une fleur, cette farine ne contient pas de gluten, a un léger goût de noisette et est riche en minéraux.

Garder la peau des fruits et légumes bios

Pour un gain de temps, évitez le gaspillage alimentaire. Les épluchures des légumes sont riches en nutriments!

La logique d'un projet d'établissement

Celle-ci est nécessaire pour arriver à une adaptation de votre collectivité. Ce processus permet d'impliquer l'ensemble du personnel et pas seulement les cuisiniers.

Adapter le goût des enfants

Pour connaître un aliment, il faut le goûter au moins 7 fois pour les jeunes et 15 pour les maternelles. C'est pourquoi, il est intéressant de jouer sur les formes et les textures des aliments pour développer leur goût de manière ludique.

La lentille

La lentille corail, comme le pois chiche est une protéine végétale. Elle peut aussi être utilisée comme épaississant ou en soupe.

Les pâtes

Préférez des pâtes complètes ou semi-complètes pour un apport en fibres.

4.4. Coopéra'bio 2018

L'événement a été organisé le mercredi 10 octobre 2018, à l'Ecole hôtelière de la province de Namur.

Cette journée a pour objectif de promouvoir la restauration collective durable et l'introduction de produits biologiques dans les menus mais aussi, de valoriser le savoir-faire des cuisiniers des collectivités à travers "La Bio des Chefs", un défi culinaire pour élaborer un menu 100 % bio respectant au mieux les critères de la restauration collective.

Lors de cet événement, étaient rassemblés des consommateurs, des professionnels de l'agroalimentaire, des restaurateurs, des acheteurs, des associations, des représentants de collectivités françaises et belges.

Des temps de partage pour avancer ensemble…

La thématique de la journée a été définie et concerne l'approvisionnement en produits bios et locaux de la restauration collective, une réelle volonté pour tous, un vrai défi pour certains. Qui fournit actuellement les établissements? Quels sont les systèmes qui existent? Quel est l'avenir des circuits de distribution?

Autant de questions auxquelles les experts ont tenté de répondre lors d'une plénière et d'une table ronde où chacun a pu donner sa vision. Deux experts, Eléonore HEYMANS de l'Université de Gembloux et Ludovic VAILLANT du Cerema ont, tout d'abord, présenté leur projet de recherche concernant l'approvisionnement des cantines. Pour en discuter, plusieurs intervenants, belges et français, ont partagé leur vision, grâce à leur expérience, comme Sébastien QUENNERY de la Coopérative fermière de Gaume et Isabelle LIOENE de Norabio (une coopérative de produits bios). Cependant, pour faciliter l'approvisionnement, des outils existent, tels que Logicoût, un outil du Cerema, présenté par Ludovic VAILLANT, qui permet de calculer les coûts logistiques de cet approvisionnement. Ou encore, la plateforme française créée par la Chambre d'Agriculture du Nord-Pas-de-Calais, Approlocal.fr, qui référencie les producteurs de la région capables de fournir des collectivités.

Ces temps d'échanges ont permis aux participants de travailler lors de trois ateliers thématiques autour de la restauration collective:

- "Démarches valorisantes en restauration collective"
- "L'éducation à travers la restauration"
- "Le bio local ne connaît pas de frontière"

Ces moments ont permis d'ouvrir le débat, d'enrichir les opinions de chacun autour de la restauration collective, mais aussi de comparer les différences entre la France et la Belgique.

Un defi culinaire 100 % bio pour les chefs de cuisine en restauration collective

En parallèle à cette matinée, c'est dans les cuisines de l'Ecole hôtelière provinciale que se déroulait la "Bio des Chefs", ce challenge créé par APROBIO, qui permet aux acteurs "de l'ombre" de faire valoir leurs compétences face à des jurys de professionnels de l'alimentation, regroupant un jury d'honneur et un jury de professionnels franco-belges.

Organisé en parallèle de la plénière, cet événement met également en avant les techniques de préparation et d'équilibre alimentaire des produits bios et locaux. Les menus préparés ont, en plus des jurys, été servis aux participants de la journée, qui pouvaient partager leurs impressions sur la qualité des préparations.
4 équipes de 4 cuisiniers composés de cuisiniers belges et français, mais aussi d'étudiants de l'Ecole hôtelière, se sont donc affrontés pour offrir aux participants un menu complet avec, pour seule exigence, d'utiliser les produits bios et locaux, français et belges du garde-manger, à l'image du projet "Filière AD-T".

Le public pouvait suivre l'avancement de leur menu grâce à des vidéos "en presque direct".
C'est finalement l'équipe bleue, composée de Jean-Jacques DECOTTIGNIES (Commune de Tourcoing - FR), Steve DUBASIN (Athénée royal d'Herbuchenne - BE), Lionel MICHAUX (Ecole provinciale d'Andenne - BE) et Lucie CLARINVAL (Ecole hôtelière de la Province de Namur - BE) qui a remporté ce défi avec une note de 77,60/100.

Les meilleurs plats proposés étaient les suivants:

- la salade de betteraves (lentilles), feuille de chêne, camembert croustillant
- la carbonnade pain d'épices bière / purée de pommes de terre et légumes croquants
- le crumble poire/amandes

Un lieu sur mesure: l'ecole hôtelière provinciale de namur

L'Ecole hôtelière provinciale de Namur (site de la Citadine) a accueilli cette nouvelle édition de Coopéra'bio. Située au cœur de la Belgique, cet établissement forme aux métiers de bouche depuis plus de 75 ans et accueille régulièrement des événements culinaires reconnus et médiatisés.

© A PRO BIO

© A PRO BIO

© A PRO BIO

© A PRO BIO

© A PRO BIO

Frontières agronomiques
Frontières administratives
© A PRO BIO

Presque direct: https://www.youtube.com/watch?v=n4j-jEy1xjKc&list=PL4p7adkRA20zJUqdt1HucXKyHg_NiaEx_&index=13

Vidéo retour: https://www.youtube.com/watch?v=o-II8m9BiFM&list=PL4p7a-dkRA20zJUqdt1HucXKyHg_NiaEx_&index=12

Vidéo presse: https://www.youtube.com/watch?v=EsoVIbtPKVk&list=PL4p7a-dkRA20zJUqdt1HucXKyHg_NiaEx_&index=11

https://www.youtube.com/watch?v=pbLwrOAFNFM&list=PL4p7a-dkRA20zJUqdt1HucXKyHg_NiaEx_&index=10

Conférence: https://www.youtube.com/watch?v=IjRI7R88I_Y&list=PL4p7a-dkRA20zJUqdt1HucXKyHg_NiaEx_&index=9

https://www.youtube.com/watch?v=X2BUeQR968o&list=PL4p7a-dkRA20zJUqdt1HucXKyHg_NiaEx_&index=8

https://www.youtube.com/watch?v=2r71GK2eG-0&list=PL4p7a-dkRA20zJUqdt1HucXKyHg_NiaEx_&index=7

5. Lien entre la France et la Belgique : différences au niveau des systèmes de restauration collective

Même si la France et la Belgique partagent les mêmes coutumes et les mêmes habitudes, force est de constater que nous n'avons pas la même manière d'aborder le repas de midi de part et d'autre de la frontière et que nos systèmes de restauration collective divergent l'un de l'autre.

En effet, au cours de nos différentes activités et de nos rencontres entre partenaires, nous pouvons rapidement nous rendre compte de ces différences.

Premièrement, au niveau terminologique, nous n'abordons pas ce moment de la même manière. Les Français du Nord déjeunent, tandis que les Belges dînent. Nous utilisons un vocabulaire assez différent.

Ensuite, les Belges ont tendance à manger rapidement sur le temps de midi, un pique-nique, composé d'un sandwich ou une tartine, accompagné d'un fruit ou d'un produit laitier, un repas rapide qui ne demande pas trop de manipulation. Tandis qu'en France, le repas de midi est le repas le plus important de la journée. Il faut donc y consacrer un peu plus de temps que pour réaliser une tartine. Il s'agira, entre autres, d'un repas complet avec, souvent, une entrée et un dessert.

C'est peut-être en raison de cette différence de vision du repas de midi, que nos systèmes respectifs de restauration collective sont assez différents.

Tout d'abord, au niveau des systèmes scolaires et des transitions d'écoles en fonction des âges, la France et la Belgique n'ont pas le même fonctionnement, ce qui impacte l'organisation de la restauration collective.

Schéma comparaison de la restauration collective (à caractère social) FR/BE

Age	FR	Compétences / pouvoir sur le personnel salarié	BE	Compétences / pouvoir sur le personnel salarié
0-3 ans	Crèche / Nounou	Privé / Commune ou autre collectivité	Crèche / gardienne	Communal / conventionné (ONE)
3-6 ans	Maternelle	Commune / Privé	Maternelle	Communal / libre (catholique) / officiel (Fédération Wallonie-Bruxelles) / provincial
6-10 ans	Primaire		Primaire	Communal / libre (catholique) / officiel (Fédération Wallonie-Bruxelles) / provincial
10-12 ans	Collège	Département /Privé		
12-14 ans			Secondaire	Libre (catholique) / officiel (Fédération Wallonie-Bruxelles) / provincial
14-18 ans	Lycée	Région / Privé		
+18 ans	Supérieur	Etat / Privé	Supérieur (Universités/ écoles supérieures)	Libre (catholique) / officiel (Fédération Wallonie-Bruxelles) / provincial
Travail	Entreprises (privé) / administrations (public)	Secteur public (communes, collectivités territoriales...) / Secteur privé	Entreprises / administrations	Privé / public
Social	EMS / CCAS	Privé / Département / commune	IMP- SAAE-SRJ-SRA	Public (Province) / privé (asbl)
Senior	EHPAD / maison de retraite, foyers d'hébergements et autres EMS		Maison de repos (MR et MRS)	Privé / commune ou CPAS

BE: Certaines compétences sont fédérales (Etat belge), d'autres sont communautaires comme l'enseignement (Fédération Wallonie-Bruxelles, Communauté flamande), ou régionales comme l'agriculture, l'environnement (Régions wallonne/flamande/bruxelloise).

Lexique:

FRANCE

EMS: Etablissements médico-sociaux

CCAS: Centre communal d'Action sociale

EHPAD: Etablissement d'Hébergement pour les Personnes **âgées dépendantes**

BELGIQUE

IMP: Institut médico-p**édagogique**

SAAE: Service d'Accueil et d'Aide éducative

SRJ: Service r**ésidentiel pour Jeunes**

SRA: Service r**ésidentiel pour Adultes**

CPAS: Centre public d'Aide sociale

Enfin, la France et la Belgique ont chacune mis en place des politiques ou des initiatives régionales, provinciales et locales afin d'inciter l'introduction de l'alimentation durable dans la restauration collective.

En Belgique, on notera l'existence de la stratégie wallonne en alimentation durable "Manger demain", comprenant le mouvement "Green deal – cantines durables". L'objectif de cette initiative wallonne est "d'augmenter de manière significative la durabilité des repas servis dans les cantines" (Manger demain, 2021). Plus de 200 cantines et 140 producteurs ont déjà signé ce Green deal.

De plus, chaque province tente également de mettre en place des initiatives afin d'introduire l'alimentation durable en restauration collective.

C'est notamment le cas pour la Province de Hainaut et, notamment, Hainaut Enseignement, avec le projet Proxial, inscrit dans l'Agenda 21, qui souhaite "intégrer les aspects du développement durable dans les écoles" et d'améliorer l'offre alimentaire dans les institutions provinciales (Etudier en Hainaut, 2021). Pour ce faire, des formations ont été proposées aux collectivités, afin de faciliter l'introduction d'une alimentation durable en restauration collective.

Depuis 2012, la Province de Luxembourg encourage et accompagne les cantines des collectivités (IMP, écoles, crèches, maisons de retraite,...) à s'inscrire dans une démarche d'alimentation durable. Des cycles de formations ont été organisés à destination du personnel de cuisine, impliquant également les directions, responsables de commandes, éducateurs,... de ces institutions. Les thèmes qui ont été abordés sont: élaborer des menus en fonction des saisons, sélectionner des fournisseurs et des ingrédients durables dans la restauration collective, travailler avec des produits bios, frais non transformés, réduire le gaspillage alimentaire, communiquer et sensibiliser sur le projet. Les pratiques en cuisine ont évolué petit à petit et des changements significatifs ont été apportés.

La Province de Namur s'est engagée, depuis l'année 2009, dans le développement d'une alimentation saine et durable dans les cantines scolaires de l'Institution.

Une réflexion a été menée, autant sur l'approvisionnement, les changements de pratiques en cuisine et la sensibilisation des consommateurs (élèves, membres du personnel et, indirectement, les parents). De plus, la Direction de la Santé publique - DSP, via sa Cellule Promotion de la Santé a travaillé dans le cadre d'Interreg V sur l'alimentation saine et sur le développement d'un réseau d'écoles qui s'inscrivent dans le processus "Agenda 21". Ce processus prévoit l'introduction des principes de développement durable dans les projets scolaires. La DSP collabore, par ailleurs, avec la Cellule provinciale Environnement à l'accompagnement de projet Alimentation saine dans les écoles provinciales. Enfin, elle est opérateur partenaire d'un projet d'enseignement de la promotion de la santé à distance (portefeuille santran) destiné aux étudiants des matières sociales et sanitaires des hautes écoles.

<u>En France</u>:

Suite aux Etats généraux de l'alimentation qui furent l'objet de grandes concertations auprès de la population et des professionnels de l'alimentation au niveau national, une loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable dite "loi Egalim" a été promulguée.

De ces consultations nationales et régionales, 3 enjeux principaux sont ressortis:

- payer le juste prix aux producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail;
- renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits;
- favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous.

La restauration collective est apparue comme un pilier important pour la mise en place de cette loi EGalim. Entre autres, la restauration collective depuis le 1er janvier 2022 doit proposer:

- 50 % de produits durables et de qualité dont minimum 20 % de produits biologiques,
- un repas végétarien par semaine,
- des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, etc.

Ces directives nationales viennent renforcer le travail effectué depuis de nombreuses années en région Hauts-de-France par A PRO BIO et ses partenaires auprès des communes sur les intercommunalités, auprès des collèges et lycées, aux côtés, respectivement, des Départements et de la Région où des programmes d'actions d'accompagnement au sourcing, à la rédaction des marchés publics, à la sensibilisation des convives, à la formation des professionnels… sont déployés. Les territoires (Intercommunalités) sont motrices sur ces questions de système alimentaire territoriaux et peuvent être reconnues à ce titre pour leur vision globale du système agricole et alimentaire dans lequel la restauration collective est un pilier important.

Pour progresser sur l'accompagnement de la restauration collective, des commissions restauration collective sont démultipliées à l'échelle régionale 3 fois dans l'année pour traiter de sujets novateurs d'actualité. L'événement Coopéra'bio organisé chaque année par A PRO BIO, comme journée de la restauration collective bio en Hauts-de-France permet de fédérer les acheteurs, fournisseurs, membres de la société civile et partenaires autour du bio en restauration collective par l'intervention d'experts, l'organisation d'un défi de cuisine, l'animation d'atelier de travail (https://www.aprobio.fr/remerciements-cooperabio-2022/ présentant l'édition 2018 de Coopéra'bio organisé à Namur pour une édition franco-belge dans le cadre d'Interreg AD-T).

Une fois le bio pérennisé au sein des structures de restauration collective, le label "territoire Bio Engagé" permet de valoriser les accomplissements des communes et créer un réseau de communes pilotes sur le bio en restauration collective. En parallèle de "Territoire bio engagé", la démarche "Ici je Mange local" animée en région Hauts-de-France permet de récompenser les forts taux de produits régionaux dans les approvisionnements des collèges et lycées notamment.

Toutes ces actions concourent à faire progresser l'alimentation durable en restauration collective et, à ce titre, s'inscrivent dans le cadre du Plan Bio régional soutenu financièrement par les Agence de l'eau, la Région, la DRAAF et les Départements.

6. Promotion des producteurs locaux franco-belges

Bien qu'il existe des priorités pour introduire l'alimentation durable en restauration collective comme:

- un projet bien établi au sein d'un établissement, partagé par l'ensemble des parties prenantes
- une comptabilité analytique mise en place pour réduire les coûts
- des convives sensibilisés à l'alimentation durable
- des cuisiniers utilisant désormais des techniques de cuisine durable

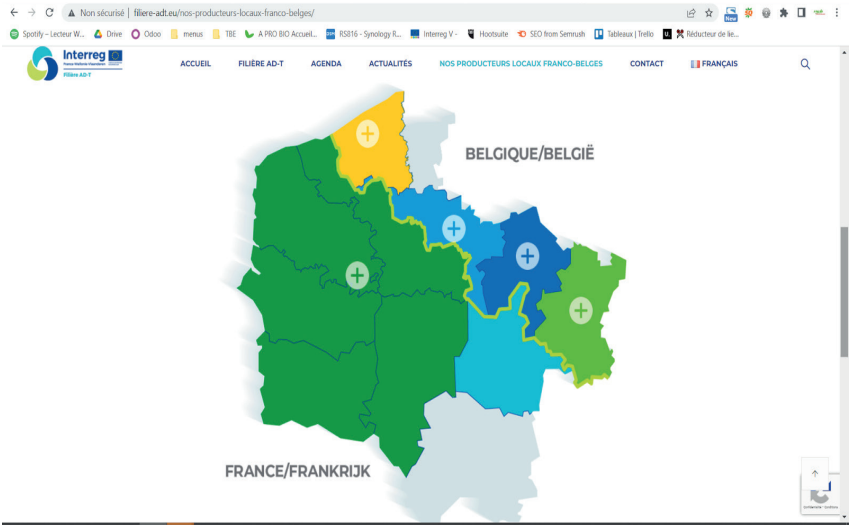
... il ne manque plus qu'à trouver des producteurs locaux et/ou bios qui pourront fournir les collectivités.

L'un des objectifs du projet "Filière AD-T" est également de promouvoir les entreprises agroalimentaires belges et françaises de part et d'autre de la frontière pour les aider à se faire connaître et ainsi, leur permettre de développer leurs activités.

Pour ce faire, les partenaires du projet ont développé un outil regroupant les sites qui répertorient les producteurs présents à proximité, notamment de l'autre côté de la frontière.

Cet outil vise donc à faire savoir aux consommateurs, comme aux professionnels, que des sites existent, et qu'ils répertorient les produits de terroir de chaque région ou sous-région. Et qu'en un simple clic, on peut retrouver nombre de spécialités intéressantes, à deux pas de chez soi! Notre objectif n'est donc pas de recréer ce qui existe déjà, mais plutôt de capitaliser sur les sites et outils de chaque région pour leur donner une plus-value transfrontalière, comme " le clic local" en Région wallonne, "Où acheter local?" dans les Hauts-de-France, ou encore "100 procent West Vlaams" en Flandre occidentale.

Si vous visitez notre site et que vous cliquez sur l'onglet "Nos producteurs locaux franco-belges", vous retrouverez cet outil représenté par une carte reprenant les provinces de Flandre occidentale, de Hainaut, de Namur et de Luxembourg, ainsi que les régions des Hauts-de-France et du Grand-Est.



Lien: http://www.filiere-adt.eu/nos-producteurs-locaux-franco-belges/

7. Sensibilisation à l'alimentation durable

Afin d'informer les convives, de les mobiliser aux enjeux d'une alimentation durable et d'en faire des potentiels consommateurs durables, différents outils ont été mis en place dans le cadre du Projet "Filière AD-T".

Ainsi, au cours des 5 années du projet, une étude sociologique a permis d'observer dans la durée, la consommation alimentaire des habitants des 3 territoires du projet et les différences entre ceux-ci. Une synthèse de cette étude est disponible sur demande.

Par ailleurs, des actions pilotes en entreprise ont permis d'encourager la mobilisation vers une alimentation durable **des salariés sur leur lieu de travail**. Au travers différentes actions de sensibilisation, l'objectif était d'améliorer leurs habitudes alimentaires dans l'entreprise. De cette façon, une boîte à outils a été élaborée afin de permettre à toute entreprise ou collectivité de s'approprier les actions qui ont été proposées et ainsi d'en faciliter le déploiement.

Des parcours d'accompagnement aux changements de mode de consommation ont également été proposés. Appelés parcours CROC ("Consommer Responsable Oui mais Comment?"), ils permettent à tout type d'acteur relais d'accompagner les participants dans la découverte de l'alimentation durable et le changement de pratiques. Un guide, disponible sur demande a été édité afin de faciliter la mise en œuvre de ce type de parcours auprès des différents publics.

En outre, le programme a également permis de recenser les outils pédagogiques présents sur le territoire permettant d'éduquer à l'alimentation durable. Ceux-ci sont répertoriés dans le livret des outils pédagogiques de l'alimentation durable, lui aussi disponible sur demande.

Enfin, une exposition itinérante, composée de 8 roll-ups (un pour chaque maillon de la filière agroalimentaire) est disponible gratuitement. Elle a pour ambition:

- de promouvoir les filières agroalimentaires intégrant le développement durable;

- d'informer les consommateurs sur la notion d'alimentation durable, sur les avancées des entreprises en la matière et de partager l'évolution des attentes, des besoins et des modes de consommation;

- de promouvoir les métiers de l'alimentation durable d'un point de vue pédagogique.

Afin d'en faciliter l'appropriation, notamment par le public scolaire, elle est accompagnée d'un livret d'animations reprenant les bonnes pratiques du secteur agroalimentaire avec de plus amples informations et divers témoignages. Ce livret permet ainsi d'outiller les visiteurs de l'exposition mais aussi les personnes relais qui souhaitent la présenter.

8. Témoignages des participants aux ateliers

"*Beaucoup de bonnes idées à partager et à essayer de mettre en œuvre*"- Internat autonome Communauté française – Suarlée (27/02/2019)

"*Bonne idée de la démarche et échange sur les méthodes à mettre en œuvre*" - Foyer des Salines (27/02/2019)

"*Bel échange de pratiques et d'idées*" - Ecole provinciale d'Agronomie et des Sciences de Ciney (06/11/2019)

"*Découverte d'autres initiatives pour développer des échanges*" - Direction générale des Enseignements du Hainaut (06/11/2019)

"*La Bio des chefs est un concept très innovant! Génial!*" - Parc naturel de Gaumes (10/10/2018)

"*Echanges franco-belges très intéressants qui permettent d'avoir une vision différente*" - CCPS (10/10/2018)

9. Conclusion - Remerciements

Introduire l'alimentation durable dans la restauration collective n'est pas une mince affaire, c'est un défi que chaque partenaire et chaque structure accompagnatrice tentent de surpasser chaque jour.

Voyons ce guide comme un tremplin permettant d'introduire des produits locaux et/ou bios plus facilement qu'on ne le pense dans les cantines.

Bien que l'expérience reprise ici, ne représente que les 5 années du projet "Filière AD-T", dont des échanges qui ont émané des différentes activités à destination des acteurs de la restauration collective, des portes s'ouvrent pour tous les porteurs de projets souhaitant explorer plus amplement cette voix.

Il s'agit ici d'une méthodologie proposée par les partenaires du projet qui, nous l'espérons, pourra aider les collectivités à se lancer dans cette aventure.

De plus, la restauration collective constitue une opportunité de débouchés pour les PME agroalimentaires. C'est pourquoi, l'accompagnement proposé ici, visait également les acteurs de ce secteur afin de les aider dans le développement de leurs démarches plus durables et dans une optique d'échanges transfrontaliers d'expériences.

Tout au long de ce projet, nous avons tenté de soutenir les initiatives des collectivités visant un approvisionnement plus local, durable, frais, de saison, bio et d'organiser des rencontres entre professionnels de la restauration collective (publics scolaires ou autres) afin de leur permettre d'échanger, de manière conviviale, sur leur mode de fonctionnement, les difficultés rencontrées, les solutions à y apporter, de partager leurs expériences, et de s'inspirer d'initiatives positives de l'autre côté de la frontière.

Ce guide représente le fruit d'un travail enrichissant entre partenaires français et belges autour d'une problématique qui nous tient tous à cœur: celle d'une meilleure alimentation pour demain.

Au-delà du guide, retrouvez aussi les outils créés par les partenaires du projet "Filière AD-T" sur notre site: www.filiere-adt.eu.

Sources:

https://www.mangerdemain.be/le-green-deal/

https://www.etudierenhainaut.be/projets/proxial.html

Dépôt légal:
D/2022/10871/2

Contact:

Hainaut Développement
Projet "Filière AD-T"
boulevard Initialis 22
7000 MONS
+32 65 34 25 00
https://www.hainaut-developpement.be/

Éditrice responsable: Stéphanie DURY –
Province de Hainaut-Hainaut Développement – boulevard Initialis 22 – 7000 Mons

www.filiere-adt.eu

Province de HAINAUT
HD HAINAUT DEVELOPPEMENT
PROVINCE de NAMUR
CCI LUXEMBOURG BELGE
POM maakt werk van West-Vlaanderen
agroé pôle d'excellence
A PRO BIO Cultivons notre avenir
COMITÉ DE PROMOTION NORD-PAS DE CALAIS
Portes du Luxembourg
Wallonie agriculture Apaq-W
Interreg France-Wallonie-Vlaanderen Filière AD-T
Avec le soutien de la Wallonie
met de steun van west-vlaanderen de gedreven provincie

Avec le soutien du Fonds européen de développement régional
Met steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling