

Compte rendu atelier 3 : « Comment faire pour rendre la restauration collective plus durable ? »

Journée de rencontre et de travail « Construire ensemble un réseau wallon pour une alimentation durable »

26 novembre 2009

Participants :

Oxfam Magasin du Monde (Corentin Hecquet) ; Sodexho (Florence Rossi) ; IEW (Anne Thibaut) ; Ministère de l'agriculture de la Région Wallonne (Olivia Schoeling) ; Filière porcine wallonne (Benoît Rixen) ; Cellule environnement - Province de Namur (Nanou Carels) ; DGEO - Communauté française (Benoît Rousse) ; Green Asbl (Fabienne Boucau) ; Marie-Laure Laret, traiteur indépendant ; Réseau Idée (Julie Steel, stagiaire) ; CPCP (Antonio Barindelli) ; GAC Baricade à Liège (Geneviève Clockers) ; My Bread sprl (Michel Boulanger) ; Laetitia, nutritionniste indépendante ; Bioforum Wallonie (Nathalie De Favereau, stagiaire)

1. Animation : questions posées

- Quels sont les projets que vous menez sur le thème « alimentation-restauration collective » ?
- Regrouper les actions et voir quelles sont les interactions, renforcements possibles

Oxfam Magasin du Monde (Corentin Hecquet)

Sensibilise au commerce équitable et aux réflexions sur le commerce Nord/Sud. Jeunes magasins du monde : groupes de jeunes + professeurs d'écoles secondaires qui vendent des produits du commerce équitable + abordent réflexion plus large. Présents dans 110 écoles. Petits déjeuners d'Oxfam. Présences de produits équitables dans certains services publics (Parlement wallon) et communes.

Sodexho (Florence Rossi) : Pilote la politique de DD

Fourni 200 000 repas par jour en Belgique. Définition de l'alimentation durable via la définition d'objectifs nutritionnels (ex. grammage viande) ; ingrédients (origine, biodiversité, commerce équitable). Freins : disponibilités des produits sur le marché ; surcoûts. Sodexho a trois grands axes pour l'alimentation durable : nutrition/bien-être (équilibre nutritionnel, plaisir), favoriser les communautés locales (emplois, fournisseurs de proximité, favoriser filières courtes), critères sociaux (pas de travail d'enfants, par exemple dans élevage de poissons). Filières courtes : pas évident de mettre en contact les petits fournisseurs et grosses collectivités. Réussite : pommes et poires 100 % belge.

IEW (Anne Thibaut)

Coordination du RAWAD. Lobby alimentation (participation groupe de travail alimentation au CFDD) et agriculture.

Ministère de l'agriculture de la Région Wallonne (Olivia Schoeling)

Cherche des projets pour soutenir les circuits courts et produits de qualité différenciée (cf. DPR)

Filière porcine wallonne (Benoît Rixen)

Travaille sur la qualité différenciée (critères minimaux : teneurs en céréales de l'alimentation, origine, traçabilité...). Certaines filières fournissent la restauration collective. Freins : fournir des produits en quantité ; faire coller l'offre à la demande.

Cellule environnement - Province de Namur (Nanou Carels)

Programme de sensibilisation à l'alimentation saine et durable dans les écoles provinciales. Deux écoles ont le label « manger-bouger ».

DGEO - Communauté française (Benoît Rousse)

Plan de promotion de l'alimentation durable dans les écoles. Label manger-bouger (axé sur alimentation saine, accès à l'eau, mouvements).

Pour obtenir le label, l'école présente un dossier qui est analysé par 15 personnes. La notion de durable n'est pas incluse dans le label.

Green Asbl (Fabienne Boucau)

Green promeut l'association des jeunes pour l'environnement au Parlement. Veut aussi lancer des projets qui concernent l'alimentation dans les écoles.

Marie-Laure Laret

Traiteur, travaille avec produits locaux, bio, équitables. Fait aussi ateliers de cuisine. Souhaite faire partie de réseaux

Réseau Idée (Julie Steel, stagiaire)

Mémoire sur la mise en place de cantines entièrement ou en partie durable

CPCP (Antonio Barindelli)

Animations (ateliers cuisines, film débat, module de formation...) sur « manger sain, durable et à moindre coûts ». Souhaiterait restaurer dans les écoles une alimentation plus saine (cuisines locales, familiales)

GAC Baricade à Liège

Participe au GAC. Est interpellée par les normes strictes de l'AFSCA (œufs en poudre...). S'interroge sur ce que représente l'alimentation durable de façon générale et dans les collectivités.

My Bread sprl (Michel Boulanger)

Consultant sur les filières régionales et de collectivité. Accompagne les collectivités qui souhaitent proposer des repas plus durables

Laetitia, nutritionniste indépendante

Anime des ateliers, essaye d'intégrer des critères environnementaux et culturels

Bioforum Wallonie (Nathalie De Favereau, stagiaire)

Développe des outils divers (formations, cahiers de charges...) pour soutenir les collectivités qui veulent cuisiner plus durable. Ont une réflexion sur la problématique du bio dans les collectivités. www.restaurationcollectivedurable.be

2. Débat

- **Qu'est ce que le durable ? Qu'est ce que le durable en collectivité ?**

Le groupe n'a pas répondu à cette question mais certains participants pensent qu'il faudrait le faire.

- **Freins au développement de la restauration collective durable**

- Manque d'infos centralisées sur la demande « collectivité » et l'offre. Il existe des plateformes mais pas suffisamment (Biosain). www.Naturesca.com
- Mettre en contact le producteur et la collectivité n'est pas forcément utile. Les produits bruts sont souvent transformés un peu voire beaucoup avant d'arriver dans la cantine (ex. pommes de terre, lavées, découpées...). La notion de locale est très différente d'un produit à l'autre. Si on veut rester local, il faut aussi encourager la transformation localement.
- Manque de plate-forme logistique permettant de favoriser des circuits courts. Selon certains, l'initiative devrait venir du privé aidée par le public
- Le personnel de la restauration collective n'est pas nécessairement formé à la problématique et l'infrastructure des cuisines n'est pas toujours adéquate
- Les écoles passent souvent par des cuisines centrales donc n'ont pas forcément de latitude pour proposer de la cuisine durable
- Evolution des modes de vie : rapidité entraîne un certain nombre de contraintes sur les collectivités
- Nécessaire pour les acteurs publics de bien connaître le fonctionnement des marchés publics (pour ne pas être dans l'illégalité) et ce n'est pas simple !
- Les contraintes budgétaires : le prix du repas est parfois très bas (< 1€)

- **Pistes de travail**

- Encourager le développement de plate-forme d'échange d'infos voire logistiques entre producteurs, transformateurs et consommateurs pour favoriser les circuits courts
- Encourager le développement de la transformation localement : en travaillant soit via les agriculteurs qui deviennent transformateurs aussi ; soit via les collectivités qui transforment davantage ; soit via le développement des acteurs transformateurs intermédiaires
- S'inspirer de ce qui existe déjà : par exemple, LLN a un cahier de charges pour les collectivités de toutes les écoles communales de la ville. Bioforum Wallonie a également fait un guide technique pour inclure les clauses « alimentation durable » dans les appels d'offre et a un manuel pratique pour accompagner les collectivités
- Influencer les législateurs

- Travailler davantage sur la notion de plaisir alimentaire plutôt que de contraintes environnementales ou de santé

- **Intérêt pour un groupe de travail**

Quelques personnes semblent intéressées