



FICHE 12

Pour favoriser l'accessibilité de tous, y compris des plus vulnérables, à l'alimentation durable, il faut
intégrer davantage de produits alimentaires durables
au sein des cuisines de collectivités

Pourquoi ?

La cuisine de collectivité est un levier puissant dans la transition vers un système alimentaire plus durable. Elle permet notamment de **toucher un grand nombre de mangeurs en un même lieu**. En termes de développement économique, les cuisines de collectivité sont aussi des acteurs centraux. En effet, leur demande, par exemple, pour des produits bio, peut progressivement **influencer l'offre d'un territoire**. De plus, lorsque cette cuisine de collectivité se trouve au sein d'un établissement scolaire, elle présente l'avantage **de contribuer à l'éducation alimentaire des plus jeunes**, souvent vecteurs de changement au sein de leur famille¹.

Plus largement, offrir des repas de qualité accessibles à tous, a fortiori dans les cuisines scolaires, agit concrètement sur un des déterminants majeurs de la santé et contribue de la sorte à la **réduction des inégalités sociales de santé**.

Bénéficier d'une alimentation de qualité sur son lieu de travail ou dans son établissement scolaire peut aussi être une **source d'inspiration** pour modifier certains de ses comportements alimentaires à la maison.

Si les cuisines de collectivités sont un lieu de changement, force est pourtant de constater que de nombreuses institutions n'ont pas (ou plus) la main sur cette question, le plus souvent pour des raisons financières et logistiques. Il s'agit donc de réinterroger la gestion de ces cuisines de collectivité dans une plus grande perspective d'autonomie. À cet égard, les autorités publiques ont un rôle central, notamment par la mise en place d'incitants financiers et d'accompagnement appropriés.



Comment ?

QU'ENTENDONS-NOUS PAR « CUISINES DE COLLECTIVITÉ » ?

Nous ne limitons pas la notion de cuisine de collectivité aux seules cantines scolaires. Bon nombre d'institutions, par exemple les maisons de repos ou EHPAD (Fr.), les crèches ou encore, les cantines d'entreprises sont aussi des lieux de restauration à ne pas négliger, tout comme les services de repas à domicile.

Deux situations sont ici envisageables :

- Soit le recours à un **prestataire externe**

Cette première solution devient progressivement la norme. Sur les territoires du projet AD-In, de nombreux acteurs ont déploré cette évolution, tout en s'avouant dans l'incapacité de reprendre en charge cette fonction. Un tel constat nous paraît devoir être remonté auprès des autorités publiques.

- Soit le recours à une **cuisine interne**.

Bien que parfois complexe à mettre en œuvre, particulièrement pour les petites structures, cette seconde solution offre la plus grande marge de manœuvre que ce soit sur le choix des produits ou leur provenance.

TRAVAILLER SUR L'APPROVISIONNEMENT

Dans l'idéal, l'offre des cuisines de collectivité doit proposer une alimentation équilibrée basée essentiellement sur des produits locaux, de saison et, dans la mesure du possible, bio. Une réflexion sur la réduction des protéines animales et la mise en avant des protéines végétales est une étape complémentaire, notamment parce qu'elle permettra une réduction des coûts.



Tant en Belgique qu'en France, de nombreux guides ont été édités sur la question des cuisines de collectivité, citons notamment :

- ✂ Guide pratique cuisine durable : <http://simplyfood.be/onewebmedia/GIDS-100214-GuideCantinD-FR.pdf> ;
- ✂ Guide de la restauration collective Responsable à l'attention des collectivités et des entreprises : http://www.restauration-collective-responsable.org/sites/default/files/guide_rcr_fnh2010.pdf
- ✂ Favoriser une Restauration Collective de Proximité et de Qualité : <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/favoriser-une-restauration-collective-de-proximite-et-de-qualite.pdf>

Ces différents outils identifient plusieurs leviers d'actions pour intégrer davantage de critères de l'alimentation durable dans les cuisines collectives (internalisées et externalisées) :

1. Maîtriser les marchés publics et les cadres réglementaires comme première étape

Dans le cas d'un prestataire externe, le levier d'action principal sera d'intervenir au niveau du marché public (notamment par l'inclusion de clauses sociales et environnementales). Le cahier des charges inclus dans ces marchés publics permet, en effet, de préciser le type de produits souhaités.

Dans le cas d'une cuisine interne, un travail par le biais du marché public sera aussi nécessaire dans la sélection des fournisseurs.

En Wallonie, en termes de soutien à l'élaboration de marchés publics alimentaires, on peut notamment citer le CLIC local².

En France, la réforme du code des marchés publics permet d'ouvrir l'accès à un panel de prestataires plus large en incitant à l'ajout de critères d'attribution respectueux de l'environnement et du bien-être social³.

Toujours concernant les marchés publics, les obstacles rencontrés doivent pouvoir remonter auprès des autorités concernées pour que des modifications soient inscrites dans la législation. N'hésitez pas à interpeller vos élus sur ces questions.

2. Agir en fonction de l'offre de votre territoire

Selon les réalités des territoires, l'offre en produits durables peut être insuffisante. Ce constat est d'ailleurs souvent cité par les responsables de cuisine ou les prestataires externes. Dans certains cas, l'autoproduction peut combler une partie de la demande (cf. l'initiative du CPAS de Binche). De même, l'introduction de produits durables peut être progressive pour permettre aux producteurs de s'adapter à l'évolution de la demande (par ex. se convertir au bio avec la garantie d'une commande sur plusieurs années, cf. infra l'initiative de la commune d'Ottignies-Louvain-la-Neuve).

3. Développer une offre cohérente et globale

Modifier l'offre de repas ne peut se faire que dans le cadre d'un projet cohérent qui touche l'ensemble de l'institution. Par exemple, la suppression des distributeurs de boissons ou snacks sucrés permet d'inscrire son action dans un cadre global. La mise à disposition d'eau et de fruits (par exemple, par le biais de l'opération « un fruit à la récré »⁴), et plus largement la promotion de collations durables, est une autre piste à envisager.

Par ailleurs, outre le repas en lui-même, il s'agit également de penser au gaspillage alimentaire. La limitation de ce gâchis présente le double avantage de diffuser un message cohérent et de réaliser des économies substantielles qui pourront financer le surcoût éventuel dû à l'achat de produits de meilleure qualité.



Par rapport au gaspillage alimentaire en cuisine de collectivité, des outils peuvent vous aider, notamment le guide mis en place par l'ADEME : <http://www.ademe.fr/reduire-gaspillage-alimentaire-restauration-collective>.

ACCOMPAGNER LE CHANGEMENT CHEZ LES CONSOMMATEURS

1. Favoriser l'implication des mangeurs dans le processus

Cette modification de l'offre doit impliquer les mangeurs et leur entourage, notamment par la mise en place d'instances et/ou d'outils participatifs. Il s'agit d'expliquer aux mangeurs les changements et leurs raisons d'être. Leur avis doit être pris en compte dans l'élaboration du menu, par exemple ou dans la phase ultérieure d'évaluation. Plusieurs exemples sont présentés dans les initiatives inspirantes.

Concernant l'appréhension de ces changements par les mangeurs, plusieurs expérimentations ont montré que la diminution des protéines animales est un sujet sensible. De tels questionnements doivent pouvoir être mis en débat.

L'une ou l'autre rencontre avec un producteur local, devenu nouveau fournisseur, est une façon d'impliquer concrètement les mangeurs. La sensibilisation du personnel de ces institutions est tout aussi essentielle, avant d'envisager une formation plus pointue, tel qu'évoqué par la suite.

Travailler au départ des cuisines de collectivité est une démarche inclusive par essence puisqu'elle met tous les mangeurs sur un pied d'égalité. Il faut néanmoins veiller à ce qu'une modification de l'offre alimentaire au sein d'une institution n'entraîne pas une augmentation du prix des repas. Ceci pourrait, en effet, à terme, renforcer l'exclusion au lieu de la réduire. La gratuité des repas⁵, particulièrement dans les établissements scolaires, est une piste souvent avancée comme facteur de diminution des inégalités. Une solution intermédiaire serait la mise en place d'une grille tarifaire en fonction des revenus, mais agir de la sorte peut entraîner une certaine stigmatisation.

Enfin, les instances participatives permettant d'impliquer les mangeurs doivent être pensées en apportant une attention particulière à l'intégration des populations les plus vulnérables.

2. Former les professionnels des cuisines de collectivité aux critères de l'alimentation durable

Modifier les sources d'approvisionnement, le type de produits ou la grille de menus est un changement à accompagner auprès des mangeurs. Toutefois, le personnel de cuisine en charge de la préparation de ces repas doit, lui aussi, être impliqué dans les prises de décisions et formé aux changements qui les attendent. Cette formation doit porter sur les conséquences techniques que peut entraîner un changement des menus, mais aussi développer un argumentaire permettant « convaincre » le personnel de cuisine de l'opportunité de tels changements. S'inscrire dans un processus de transition vers un système plus durable implique d'adhérer à d'autres principes, de porter d'autres valeurs.

Diverses formations existent déjà. Si toutes ne sont pas destinées aux professionnels de cuisine mais visent un public plus large, elles constituent, en tout cas, une bonne entrée en matière, notamment pour travailler la question des représentations auprès de ces professionnels (voir fiche n°8).

Signalons que la question de la transition des cuisines de collectivité vers un système plus durable est citée dans les programmes de plusieurs ministères. Restez donc attentifs aux différents appels à projets qui pourraient en découler⁶.

1. La Formation en bio-maraichage, Binche

Le CPAS de Binche organise une formation d'insertion socioprofessionnelle en bio-maraichage. La récolte issue de cette formation alimente en partie les cuisines de la maison de repos et son épicerie sociale, deux institutions directement dépendantes du CPAS. Les participants à la formation ont aussi accès à la récolte pour leur consommation personnelle. Par cette initiative, une cuisine de collectivité se voit approvisionnée en produits frais, locaux et bio pour un coût nul. Par ailleurs, la maison de repos comprend un Conseil des résidents qui est régulièrement invité à donner son avis sur la qualité des repas.

Pour plus d'infos : <http://www.binche.be/vie-communale/services-du-cpas/services-d2019aide>
(Voir rubrique service insertion, fin de page)

2. Revoir les menus de la cantine scolaire, Zuytpeene

Dans le cadre de la formation-action mise en place par le projet AD-In, une adjointe au maire et une conseillère de la commune de Zuytpeene ont souhaité réfléchir à la grille des menus proposée au sein de l'école communale du village. La préparation des repas est réalisée sur place. La préposée de cantine a été étroitement associée à l'ensemble des démarches, en participant notamment à la formation-action du projet AD-In. L'objectif premier était d'atteindre un meilleur équilibre alimentaire. L'introduction d'autres critères de durabilité, dont l'approvisionnement des produits, est en cours.



Le volet participatif est également travaillé. Après une première année où les changements ont été progressifs, la constitution d'un comité de pilotage associant notamment parents d'élèves et membres du corps professoral est en cours de réflexion. Par ailleurs, les enfants de la cantine sont invités à juger les repas par le biais de petits « smileys » à colorier (visage heureux, visage neutre, visage triste).

Cette initiative montre l'importance d'entamer une démarche progressive mais aussi celle d'impliquer le plus étroitement possible toutes les parties concernées.

Pour plus d'infos : <https://www.mairie.biz/mairie-zuytpeene-59670.html>

3. Travailler sur des marchés publics responsables, Ottignies-Louvain-la-Neuve

La Ville d'Ottignies-Louvain-la-Neuve a reçu en 2018 le prix wallon du marché public le plus responsable pour son marché relatif à la confection et la livraison de repas pour les écoles communales et les plaines scolaires (centres aérés). Son cahier des charges a pour objectif « d'offrir aux enfants des aliments de qualité, de saison, produits dans le respect de l'environnement et de la santé, tout en privilégiant les circuits-courts ».

Mais le fournisseur ne propose pas que des repas répondant à des critères environnementaux, éthiques, sociaux et économiques. Il mène également des actions de sensibilisation à destination de différents bénéficiaires du marché à un enjeu sociétal : l'alimentation saine et durable. Le fournisseur assure ainsi différents services : éducation au goût dans les classes, formations au personnel de service, plan de lutte contre le gaspillage alimentaire, tri des déchets, participation active à la semaine bio, conseil à l'aménagement des cuisines ... En

outre, ce projet prend en compte l'importance de guider le secteur privé grâce à une évolution progressive de certains critères tels que le pourcentage de produits issus de l'agriculture biologique ou encore l'insertion socioprofessionnelle.

Pour plus d'infos : <https://www.oln.be/fr/services-communaux/enseignement/enseignements.html>

4. Faire le lien entre la production locale et la restauration collective, Loon-Plage

Avec 500 repas servis quotidiennement (restaurant scolaire, foyer restaurant des personnes âgées ou portés à domicile par le CCAS), la cuisine centrale de Loon-Plage a choisi de tisser des liens étroits avec les producteurs locaux afin d'assurer son approvisionnement, particulièrement en viande et en légumes. Agir au niveau de la cantine scolaire apparaît non seulement comme un levier de développement économique mais également comme un moyen de permettre à chacun d'accéder à une alimentation de haute qualité. Des tarifs différenciés ont été mis en place en fonction du revenu de chaque famille (entre 1,25 et 2 euros). Cette initiative mise en place à l'échelle d'une petite commune pourrait être essaimée aux communes voisines de la Communauté urbaine de Dunkerque.

Pour plus d'infos : <https://www.ville-loonplage.org/index.php>

5. Proxial, Province du Hainaut

Depuis 5 ans, le projet Proxial vise à développer une alimentation saine et durable dans l'ensemble des écoles provinciales du Hainaut. Pour ce faire, le projet a travaillé dans un premier temps sur l'offre alimentaire en mettant en action les cuisiniers et économes des restaurants de collectivité. Parmi les actions engagées, on retrouve :



- des rencontres avec des producteurs locaux ;
- des modules de formation reconduits annuellement pour apprendre à cuisiner différemment ;
- un travail sur l'écriture des marchés publics pour que ceux-ci permettent de continuer à travailler avec des petits producteurs ;
- une plateforme biannuelle permettant de mettre en valeur la profession de cuisinier de collectivité, d'échanger sur les pratiques et de co-construire des outils facilitateurs (ex: travail sur des recettes saines et durables de snacks, mise à disposition d'étudiants en diététique, ...) ;
- des audits dans les cuisines permettant de souligner les points forts et de réfléchir aux points d'amélioration ;
- et, enfin, un travail sur la communication à avoir pour soutenir ces changements au niveau des consommateurs.

Dans un deuxième temps, un travail est engagé avec les équipes pédagogiques pour inclure l'alimentation durable dans le cursus scolaire et viser à long terme au changement de comportement. Voici quelques-unes des actions engagées:

- la création d'un groupe porteur dans chacune des écoles participantes comprenant les différentes parties prenantes (enseignants, direction, service de Promotion de la Santé à l'Ecole (PSE), parents d'élèves,...) ;
- l'adhésion à une charte d'engagement reprenant les valeurs défendues par le projet ;
- la mise en place de projets en fonction des centres d'intérêts des établissements (création de potagers-vergers, organisation de petits déjeuners durables, séances de sensibilisation en classe, gestion du tri des déchets,...) ;
- l'inscription des projets scolaires dans une démarche Agenda 21 avec labellisation à la clé ;
- l'intégration de l'alimentation durable via les catalogues de formation des enseignants ;

- la réorientation de certaines formations (par exemple, une école horticole engagée dans le projet est passée en filière bio).

Pour plus d'infos : <http://www.hainaut-terredegouts.be/video/proxial-vers-une-alimentation-saine-et-responsable-au-sein-des-etablissements-scolaires-de-la-province-de-hainaut/>

6. La maison de l'éducation à l'alimentation Durable (MEAD) : le projet alimentaire territorial de Mouans-Sartoux



Depuis 2012, les cantines de la ville servent des repas 100% bio. Les approvisionnements sont majoritairement locaux et 85% des légumes proviennent de la régie agricole de Haute-Combe. Cet ancien domaine de quatre hectares, situé aux portes de la ville, est géré par un agriculteur recruté sous statut municipal. Ce changement a été réalisé à budget constant, grâce notamment aux économies dues à une baisse de 80% du gaspillage alimentaire. L'observatoire de la restauration durable a étudié les effets de cette politique sur les pratiques alimentaires des familles et a constaté des évolutions vers plus de durabilité pour 85% d'entre elles.

Pour plus d'infos : <http://mead-mouans-sartoux.fr/pour-un-projet-alimentaire-de-territoire-a-mouans-sartoux/>

NOTES DE FIN

1. Concernant le public-cible d'AD-In, le processus d'évaluation mené auprès des participants aux Défis Alimentation Durable (public en situation de vulnérabilité) a mis en avant chez plusieurs parents le souhait de modifier certains comportements alimentaires pour le bien-être et la santé de leurs enfants (levier). Face à ces tentatives de changement, les enfants peuvent pourtant manifester une grande résistance. On peut donc émettre l'hypothèse qu'une volonté de changement émise directement par les enfants serait le plus souvent accueillie positivement par les parents.

2. <http://lecliclocal.be/>

3. <http://www.repasbio.org/reforme-de-la-commande-publique-et-restauration-collective>

4. Initiative développée tant en Belgique qu'en France.

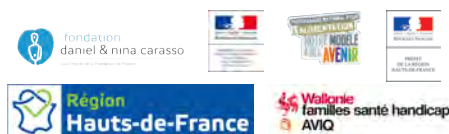
5. A titre illustratif, en Belgique, on retrouve cette recommandation notamment dans le mémorandum de la concertation aide alimentaire de la Fédération des services sociaux.

6. En Région wallonne, en 2019, un appel à projets spécifiques a été mis en place, pour plus d'infos, voir : <https://www.greendealcantines.be/>



Avec le soutien du Fonds européen de développement régional

Financeurs :



Opérateurs associés :



Opérateurs partenaires :



Interreg
France-Wallonie-Vlaanderen
AD-In