

# Alimentation durable en collectivité

Quelques conseils méthodologiques aux collectivités pour (oser) se lancer dans la démarche d'alimentation durable.

**A** l'école, en centre de loisirs, à l'hôpital, en entreprise... Disposant d'une cuisine en interne ou sous-traitant la préparation des repas. Pour des tout-petits, des jeunes, des adultes, des personnes plus âgées... A destination d'une dizaine ou d'une centaine de personnes. Avec, souvent, un budget restreint. Avec, parfois, des contraintes nutritionnelles strictes...

Les réalités de la restauration collective varient. Il s'agit donc d'adapter la démarche aux réalités de terrain. Voici quelques conseils glanés auprès de :

- Jean-Michel Lex, coordinateur environnement de l'Institut Robert Schuman (IRS) d'Eupen. Cette école a mis en place une cantine durable en interne (*lire aussi p.10*) et a rédigé une Charte « Manger sain sans croquer la planète ! »
- BioForum, une asbl active, notamment, dans le domaine de la restauration collective, aidant à l'introduction progressive de produits biologiques dans les milieux institutionnels (*voir aussi Adresses utiles pp. 20-21*).
- **Vision.** Définir ensemble une vision, qui naît souvent d'une suite de petites actions. « *Un jour apparaît l'utilité de rédiger un projet global, de se projeter dans l'avenir. Ce consensus obtenu, on peut commencer à analyser les possibilités et à s'intéresser aux soutiens et partenariats nécessaires.* » (JM Lex)
- **Temps.** « *Prudence et patience. Quand on se lance dans un projet comme celui-là, si on veut le réussir, on en prend pour des années* » (JM Lex). Ne pas vouloir tout réaliser en une fois. Il s'agit plutôt « *d'introduire progressivement les modifications au sein des pratiques de la collectivité en tenant compte des contraintes pratiques, techniques et du coût à respecter* » (BioForum). Avancez pas à pas, donc, en tenant compte d'indispensables temps d'adaptation.
- **Critères.** L'alimentation durable touche tant aux questions de santé (produits sains, issus éventuellement de l'agriculture biologique), de saisonnalité, de soutien à l'agriculture paysanne, de réductions des déchets, de commerce équitable... Cependant, il est difficile, voire impossible, de respecter tous ces critères à la fois, de manière égale. Il va donc falloir faire des choix, prioriser, en fonction de vos réalités, de vos valeurs, et surtout de votre budget, des compétences des cuisiniers et de l'offre disponible chez les fournisseurs.
- **Coût.** « *L'alimentation de qualité a un coût !* ». Ceci dit, contrairement aux idées reçues, « *ces différences de prix sont variables et peuvent être nulles, voire inverses dans certains cas* » (BioForum). Souvent, pour rester dans une enveloppe budgétaire raisonnable, il faudra élargir la palette des menus, réduire les portions de viande et augmenter

celle des légumes, utiliser des produits de saison généralement moins chers, agir sur le gaspillage, etc. Il s'agit donc de se renseigner, de prospecter de nouveaux fournisseurs (BioForum peut vous aider) et de s'adapter en tenant compte de vos contraintes.

- **Participation et motivation.** Entrer dans une telle démarche, c'est « *impliquer les différents acteurs au sein de l'établissement (cuisiniers, responsable achat, gestionnaires, éco conseiller, etc.)* » (BioForum). Une participation essentielle à tous les stades du processus, qui demande une prise en compte, et donc une écoute, de tous les acteurs et de leurs contraintes. Concernant le milieu scolaire, mais applicable partout, Jean-Michel Lex explique : « *Toute tentative d'imposer une alimentation durable ne réussira jamais si le climat de l'établissement le rejette. Si on veut que le projet naisse de l'école, il faut la mobiliser, la motiver en partant des gens, de leurs richesses et faiblesses. Partir du bas.* »

- **Echange.** Ne pas hésiter à aller puiser des conseils et ressources ailleurs. « *Un besoin de pollinisation croisée ! Prendre le temps de découvrir ce que les autres disent et font, d'inviter, de recevoir, de participer à des projets. Sinon, on a l'impression que les barrières rencontrées sont insurmontables.* » (JM Lex) Pour ce faire, de nombreuses structures existent (*voir Adresses utiles pp. 20-21*), fournissant de l'info sur les filières, des formations pour les cuistots, des exemples de recettes, de l'aide pour l'élaboration d'un cahier des charges, etc. Allez aussi directement à la rencontre des producteurs locaux !

- **Valorisation.** Mettre en valeur le travail effectué par les différents acteurs impliqués (le dire quand on a trouvé le repas délicieux !), présenter l'équipe du restaurant...

- **Education.** Entreprendre une démarche pédagogique parallèle dans le cas de l'école, mais aussi pour les autres collectivités, d'éducation ou de sensibilisation à l'alimentation durable. Pour le cas spécifique de l'école, rappelez-vous tout au long de la démarche, que « *la fonction première de l'école est d'éduquer* » (JM Lex). Il s'agit donc « *d'impliquer les enseignants et de trouver dans la structure les espaces et les personnes qui feront de la question de l'alimentation un élément de cours, de projet, d'action...* »

Céline TERET

Contacts:

- Institut Robert Schuman - 087 59 12 70 - [www.rsi-eupen.be](http://www.rsi-eupen.be)
  - BioForum Wallonie - 081 61 46 55 - [www.bioforum.be](http://www.bioforum.be) (plusieurs documents méthodologiques téléchargeables)
- Voir aussi Outils pp.18-19*