Cantines durables : une nouve

On note une attitude de plus en plus responsable des restaurants de collectivité en matière de développement durable. Un projet en Région Bruxelloise permet déjà à une quarantaine de cuisines de se transformer en cantine durable. Mais pourquoi – et surtout comment – s'engager dans ce processus ?

Un aspect à ne pas négliger : celui du gaspillage alimentaire. Pour un repas servi, il y a en moyenne 0,3 kg de déchets.

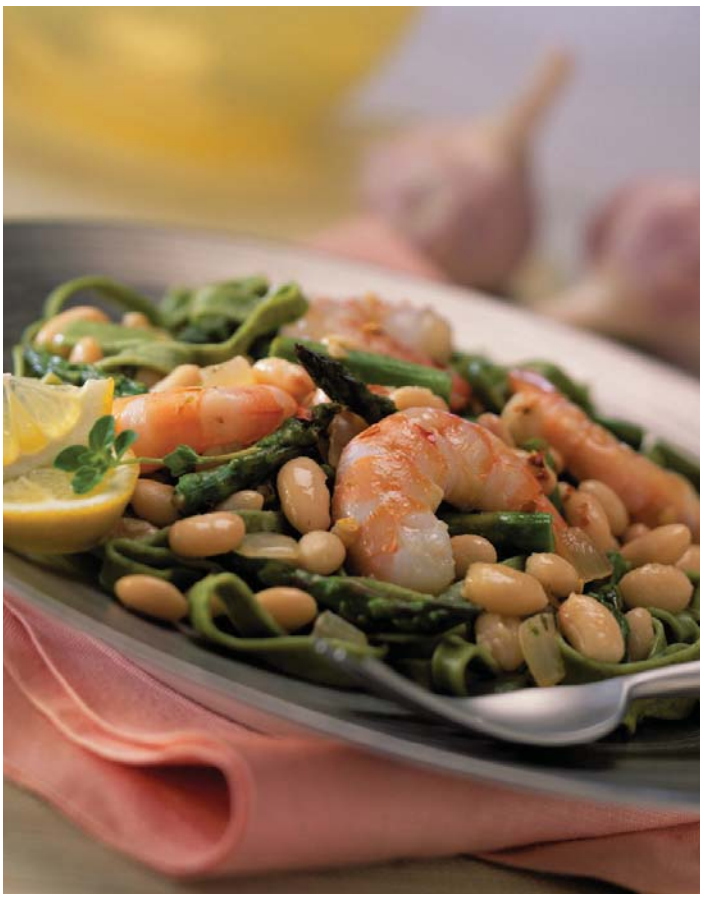
Pourquoi s'engager concrètement dans une démarche de cantine durable ? Joëlle Van Bambeke, Chef de département « Déchets et développement durable » à l'IBGE nous l'explique. « La façon dont nous nous nourrissons a autant d'impact sur l'environnement que le logement. Pour commencer, il y a un impact sur les ressources comme l'énergie, l'eau, la biodiversité et la déforestation. Par exemple, pour les haricots que nous trouvons dans notre assiette, 0,1 l de pétrole aura été utilisé si les haricots sont de production locale. Par contre, s'ils viennent d'Egypte en avion, c'est 1,3 l. En ce qui concerne les ressources en eau, une personne utilisera entre 2 et 4 litres par jour pour ses besoins personnels. Pour la production alimentaire, ce sont 2000 à 5000 litres qui sont nécessaires. L'agriculture industrielle représente 70% de la consommation d'eau dans le monde. Paradoxalement, 1 litre de soda ne nécessite que l'utilisation de 5 litres d'eau alors 100 g de bœuf en nécessitent 10.000.

"On économise plus d'eau en mangeant 1 kg de bœuf en moins qu'en se privant de douche pendant un an."

Impact sur le climat

« La manière dont nous nous nourrissons a également un impact sur le climat, poursuit Joëlle Van Bambeke. L'alimentation représente entre 20 et 30% des émissions totales de gaz à effet de serre. Le rôle du mode de transport choisi joue un rôle primordial. En effet, le bateau et le train émettent beaucoup moins de CO_2 que le camion et surtout que l'avion. »
D'après le président du GIEC, Rajendra Pachaur, baisser de manière drastique la consommation de viande peut contribuer à ralentir le cours du réchauffement climatique.

elle tendance



Créer une cantine durable est une démarche globale, il ne s'agit pas uniquement d'intégrer des aliments bio au menu.

Le projet « cantines durables »

Bénéficiant d'un soutien de la Région Bruxelloise depuis fin 2007, le premier train de formations en 2008 a concerné 40 à 60.000 repas par jour pour une quarantaine de cuisines.
A partir de mars 2009, il sera possible de poser sa candidature pour un deuxième train de formations qui débutera en juin 2009.
Ces formations consistent en trois demi-journées formation/action avec un conseiller culinaire et un nutritionniste. Les techniques expliquées sont par exemple les modes de cuissons plus sains, la façon de « camoufler » les légumes, etc.
BioForum accompagne et fournit des outils aux cuisines. De plus, les différentes cuisines sont mises en réseau pour échanger leurs expériences et bonnes pratiques.
www.bioforum.be
www.bruxellesenvironnement.be

Comment s'engager concrètement ?

D'après Joëlle Van Bambeke, créer une cantine durable est une démarche globale, il ne s'agit pas uniquement d'intégrer des aliments bio au menu.
Concrètement, il s'agit de diminuer le grammage de viande ; de proposer un choix varié de sources de protéines ; d'augmenter les quantités de fruits et légumes tout en les préférant de saison ; de privilégier les produits locaux et frais ; d'augmenter la part de produits issus de modes de production de qualité (type bio) et tout cela sans oublier de réduire les emballages et de limiter le gaspillage alimentaire.
En effet, lors d'une démarche durable dans une cantine, un aspect à ne pas négliger est celui du gaspillage alimentaire. Pour un repas servi, il y a en moyenne 0,3 kg de déchets. Ce qui représente un gaspillage alimentaire de 18 kg par employé par an.
Comment gérer ce problème ? Par la gestion des repas, par exemple, en instaurant des inscriptions aux repas. Dans la cuisine, ne pas mélanger les ingrédients à l'avance peut être une solution. Au niveau du service, surveiller le grammage dans les assiettes servies. Il est important de sensibiliser le consommateur à cette problématique et à mener des enquêtes de satisfactions.

Maintenir le food cost ?

D'après Michel Boulanger de BioForum, c'est possible, si on respecte certains principes. « Au niveau des menus, il importe de respecter la saisonnalité des aliments et de faire usage dès que possible des filières courtes, de la proximité. Utiliser moins de viande et les aliments en vrac. Au niveau des recettes, il suffit de substituer les produits industriels par des préparations 'maison', de faire attention au grammage, d'utiliser une présentation 'tendance', des épices, des mélanges. Tant de choses qui vont faire oublier au consommateur qu'il y a moins dans son assiette puisque c'est meilleur et bien présenté. »

Une méthodologie

La mise en place d'une cantine durable est facilitée par une méthodologie de BioForum, basée sur l'expérience. « Il s'agit d'avancer pas à pas, de manière progressive, explique Michel Boulanger. L'approche est individualisée et participative. Elle est concertée avec la direction, les usagers et le personnel de cuisine. En effet, l'information et la sensibilisation des personnes concernées sont primordiales pour garantir la motivation de tous. Il ne s'agit pas d'un remaniement profond, car le coût de base et les contraintes pratiques sont pris en compte. »
A méditer, donc, car le développement durable n'est pas uniquement un concept à la mode mais une nécessité pour le monde de demain.

Isabella ZERBONI ■