

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **TCO Service**

Personne responsable : **Jeanne Collard et Céline Ernst**

Secteur : **Société de catering**

Nombre de repas servis à midi : **12000 repas par jour**

Année d'entrée en service : **2002**

Mode de gestion : **entière**

E-mail et tél. de la personne de contact : **Cernst@tcoservice.com – 010.41.78.39**

« Issue d'une expérience de service Traiteur pendant plus de 10 ans, TCO Service met le pied à l'étrier de la restauration collective dès 1997. Le premier contrat pour des repas scolaires se conclut en 2002 et marque le début de l'aventure de l'alimentation saine et durable pour Jeanne et Christian Collard. En 2006, l'introduction de quelques produits issus de l'agriculture biologique en collectivité est une grande première. L'engagement de Jeanne et Christian Collard envers l'alimentation durable s'est construit progressivement et s'organise sur plusieurs axes: intégration de produits issus de l'agriculture biologique, respect de la biodiversité, intégration d'ingrédients issus de circuits courts, utilisation d'ingrédients de base de qualité et labélisés, cuisson respectueuse du produit, diminution de la consommation de viande, focus sur la formation du personnel, intégration de personnes éloignées de l'emploi, action de lutte contre le gaspillage alimentaire etc. TCO SERVICE sert actuellement près de 200 écoles à Bruxelles, dans le Brabant wallon et en Province de Namur, emploie près de 90 personnes et gère 17 cuisines (cuisines propres ou cuisine au sein des écoles ou maison de repos). Son objectif est désormais d'amplifier ses partenariats durables entre les collectivités et le monde agricole, maraîcher et horticole wallons en mettant à profit des compétences acquises sur le terrain »

1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Fin 2021, TCO Service s'engage à intégrer 70% de fruits de saison, 70 % de légumes de saison, 100% de pommes et poires belges de septembre à mai, 90% de volaille wallonne, 80% de pommes de terre wallonne, 100% de bœuf et porc belge (dont 50% wallon), 50% de produits laitiers wallon, 20% de produits divers locaux dans la confection des repas.

Actions

- Etablir un partenariat en direct avec 4 fournisseurs locaux par cuisine. Les fournisseurs sont localisés à max. 30 km de la cuisine.
- Etablir des partenariats pérennes avec les fournisseurs (relation en direct).
- Etablir une liste de fournisseurs (+ produits) en circuits courts par cuisine.
- Informer des fruits et légumes de saison sur le menu (information à destination des consommateurs).
- Communiquer auprès des consommateurs et des parties prenantes (parents, enseignants etc.) de la provenance locale des aliments.
- Former le personnel de cuisine/de service à la saisonnalité des produits.
- Intégration des ingrédients locaux dans l'ERP (outils de gestion informatique).
- Formation des chefs de cuisine à la gestion des commandes auprès de fournisseurs locaux.
- Organiser des rencontres entre les fournisseurs locaux et personnel de cuisine.

2/ POUR DES PRODUITS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT ET DES ANIMAUX

Objectifs chiffrés

Fin 2021, TCO Service s'engage à utiliser au minimum 20% de produits BIO (tout ingrédient confondu en terme de chiffre d'affaire d'achats) par cuisine (certifié par un organisme de contrôle indépendant), à utiliser 100% de poissons certifiés MSC (ou ASC pour le poisson d'élevage), à utiliser 70% de volaille issue d'élevage en pleine air.

Actions

- Lister au minimum 40 ingrédients à 100% bio parmi la gamme de produits (certification).
- Lister d'autres produits bio à intégrer suivant la disponibilité et la saison.
- Lister tous les produits MSC/ASC disponibles chez les fournisseurs et retirer les références n'ayant pas cette certification.
- Former les chefs de cuisine à l'utilisation et à la commande de produits BIO.
- Mise en place d'une comptabilité analytique (plan comptable) identifiant clairement l'origine des achats (BIO/local/conventionnel)
- Réunion régulière avec les chefs de cuisine afin de fixer les objectifs annuels (en termes de % de produits locaux, bio) et orienter les achats vers plus de Bio, local.
- Information pour les parents au dos du menu sur le thème du BIO et diminution consommation de viande.
- Participation à la semaine BIO et menu 100% BIO (certifié par un organisme de contrôle indépendant) une fois par an.

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

Fin 2021, le café, le thé et le cacao proposés seront issus du commerce équitable.

Actions

- Exclure la gamme les bananes, café, thé conventionnel.
- Proposition de 2 menus Fairtrade durant l'année scolaire.
- Conclure accord avec producteurs de lait wallon en coopérative.
- Conclure accord avec éleveur bovins et porcins wallons en coopérative.
- Animations dans les classes.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Fin 2021, TCO Service s'engage à suivre 100% des recommandations de l'ONE ou du PNNS, à proposer des menus diversifiés, à proposer du potage de légumes tous les jours. 0% de produits lyophilisés, 50% légumes frais, TCO Service s'engage également à proposer 3 fruits/semaine en dessert, 3 légumes francs/semaine, 2 légumes sous forme cachée par semaine et au minimum 1 repas végétal/semaine. TCO Service s'engage à utiliser moins de sel, moins de sucre dans les desserts, à bannir 100 l'huile de palme de tous les biscuits/aides alimentaires.

Actions

- Intégrer cahier de grammage dans lequel on privilégie les légumes et les fruits, proposer des desserts vrac sucrés par les chefs de cuisine, on diminue la consommation de viande.
- Intégrer le cahier de grammage dans programme de production des chefs de cuisine.
- Intégration par la diététicienne des recommandations (PNNS et ONE).
- Suivi par encodage nutritionnel réalisés par la diététicienne. Utilisation NUBEL et Youmeal.
- Sensibilisation des parties prenantes à la diminution des quantités de viande.
- Incitations des clients à la mise en place d'une collation potage.
- Formation de la diététicienne et des chefs de cuisine.
- Screening de toutes les fiches techniques afin de repérer les huiles de palme. Supprimer les références en contenant.
- Revoir les fiches techniques afin de diminuer les quantités de sel et de sucre.
- Priorité aux matières premières de base. Suppression des produits issus de l'industrie agro-alimentaire.
- Augmenter la fabrication des desserts faits maison afin d'éviter les desserts industriels trop sucrés.
- Mise en place de boissons saines et peu sucrée pour les écoles secondaires

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

Pour décembre 2021, TCO Service s'engage à diminuer de 50% le gaspillage alimentaire et à trier toutes les fractions (PMC, papiers/cartons, déchets organiques, huiles usagées, verre, emballages plastiques, bois). TCO Service s'engage également à diminuer de 70% l'utilisation du plastique et emballages, 95% des repas livrés emballés dans rapiers cautionnés ou compostables.

Actions

- Mise en place d'un monitoring de suivi du gaspillage alimentaire (pesée des déchets) dans toutes les cuisines.
- Formation des chefs de cuisine à la diminution du gaspillage alimentaire.
- Mise en place de 2 actions par an et par cuisine afin de réduire le gaspillage alimentaire (par ex formation au portionnement, formation aux repas végétariens savoureux etc.)
- Information et formation des clients.
- Servir en dessert des biscuits en vrac.
- Servir les desserts lactés en vrac.
- Réalisation par la diététicienne de fiches techniques pour la réalisation de desserts maison.
- Recherche de nouvelles référence de biscuits en vrac et desserts en vrac (et si possible BIO et/ou locales).

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Pour décembre 2021, TCO Service s'engage à proposer un prix de repas accessible à tous les publics, à proposer 100h de formation/an dans chaque cuisine à destination d'un public éloigné de l'emploi (article 60, stagiaires Onem, stagiaires écoles en alternances, ...)

Actions

- Proposer des tarifs au juste prix de façon à ce que l'ensemble de la filière reçoivent une rémunération équitable.
- Equilibrer le budget, maîtriser ses coûts alimentaires, de personnel, de transport de repas.
- Prise de contact avec les CPAS et les centres de formation afin d'établir des partenariats (stages par exemple).