



# TABLE 1

## CANTINES EN GESTION MIXTE OU CONCÉDÉE COMMENT COLLABORER EFFICACEMENT AVEC VOTRE SERVICE DE CATERING VERS L'ATTEINTE DES CRITÈRES DU LABEL ?

### RAPPEL DE LA THÉMATIQUE ET DE L'OBJECTIF DE LA TABLE

La table 1 porte sur la thématique suivante :

- ✓ Comment les cantines et les sociétés de catering peuvent-elles s'associer dans ce processus de transition vers une alimentation durable ?
- ✓ Comment collaborer pour obtenir la labellisation ? Quel est le rôle de chacun au sein du Label ?

Elle est abordée à travers des discussions entre participant.e.s, l'objectif étant de faire émerger une série de bonnes pratiques.

### TÉMOIGNAGE INSPIRANT

**MARCEL BUELENS | RESPONSABLE DE SERVICE - CONSEILLER PÉDAGOGIQUE  
VILLE D'OTTIGNIES-LOUVAIN-LA-NEUVE**

#### **Exemplarité du cahier des charges de la Ville d'Ottignies-Louvain-la-Neuve en termes d'inclusion des critères de durabilité pour l'alimentation.**

→ Les implantations scolaires gérées par la commune bénéficient de repas de qualité livrés par un opérateur spécialisé. Selon Marcel Buelens, il est nécessaire d'adopter une approche globale de l'alimentation durable lors de la rédaction du cahier des charges.

- Il insiste également sur l'importance du contrôle et des mécanismes mis en place pour l'implémenter afin de s'assurer du bon respect des consignes du CSC.
- De plus, la communication entre d'une part, la commune (ou la cantine) et d'autre part, l'opérateur (cuisine centrale, société de catering, traiteur), est primordiale. Ces moments de réflexion et d'échanges entre ces deux acteurs doivent être prévus et indiqués au sein du CSC.

## COMPTE RENDU DES ECHANGES

### COMMENT CONTROLER LE RESPECT DU CSC ?

---

- Indiquer dans le CSC la nécessité, pour l'opérateur, d'être certifié par un organisme extérieur.
- Les communes n'ont pas forcément les moyens humains pour réaliser ces contrôles. D'où l'importance d'une certification extérieure.

### COMMUNICATION ENTRE LES SOCIETES DE CATERING ET LES CANTINES

---

Le Covid a eu un énorme impact sur ces échanges entre sociétés de catering et cantines.

Il est nécessaire d'instaurer des moments d'échanges en présentiel où l'on réunit des acteurs de la société de catering et des acteurs de la cantine.

Cela permet d'aborder des questions telles que le **gaspillage alimentaire ou l'appréciation des repas** par les usagers. Lorsque des repas sont systématiquement gaspillés, la cantine doit pouvoir **faire remonter l'information à la société de catering** pour que celle-ci prenne des mesures en conséquence (changer la manière de cuisiner le produit, adapter la recette, les quantités, etc.). Ce type d'échange est dans l'intérêt de la cantine et de l'opérateur.

Selon les intervenants, pour être efficaces, ces réunions doivent avoir lieu de manière régulière. En plus de ces réunions, un contact direct pour pallier aux urgences est souhaitable, notamment entre les personnes qui servent les repas et l'opérateur. Les personnes qui servent les repas sont en première ligne pour détecter les éventuels mécontentements des usagers.

Il est aussi nécessaire d'**indiquer dans le CSC que ces réunions auront lieu**. Cela engendre un coût que la société de catering doit pouvoir anticiper et répercuter dans son offre.

Ekilibre propose de faire ce lien entre les personnes qui servent les repas et le traiteur. Ekilibre agit comme un intermédiaire entre ces deux acteurs.

### PENALITES ET SANCTIONS EN CAS DE MANQUEMENTS DANS LE CHEF DE LA SOCIETE DE CATERING

---

Selon les intervenants, une sanction est justifiée en cas de gros manquements : retards constants, produits non-bio (pour des produits demandés en bio), etc.

Cependant, un cahier des charges qui comprend des pénalités importantes peut effrayer une société de catering.

L'important est de **communiquer et d'évaluer au cas par cas la situation**.

### ATTEINDRE LES CRITERES DU LABEL : LE GRAMMAGE

Les cantines évoquent la difficulté de trouver des produits adaptés à leur public, en particulier le public scolaire. Le grammage de viande du Label peut susciter du rejet de la part des parents. Il leur semble insuffisant. La présentation du plat est très importante pour éviter ce type de rejet.

Il n'est pas évident d'adapter les grammages. Surtout pour la viande. Si la quantité de viande est diminuée, le client s'attend à voir le prix diminuer également.

### RESSOURCES

Consultez [nos outils](#) sur la rédaction d'un cahier des charges.

### PARTICIPANT.E.S

PONCIN	Marie-Josée	Accueillante / garderie / surveillance repas de midi	mponcinmuller@gmail.com	Ecole communale de Saint-Pierre (Libramont)	Luxembourg
Keller	Aurélié	Employée administrative	aurelie.keller@libramont.be	Commune de Libramont-Chevigny	Luxembourg
Ernst	Céline	Responsable Environnement	cernst@tcoservice.com	TCO Service	Brabant wallon
RIEZ	Delphine	Responsable de service Education Santé et collaboratrice marchés publics	delphine.riez@charleroi.be	Ville de Charleroi	Hainaut
Navarre	Stéphanie	Formatrice	s.navarre@culinoa.be	Culinoa	Namur
Leplae	Benoît	Fondateur et gérant	benoit.leplae@gmail.com	EKILLIBRE	Hainaut
Buelens	Marcel	RESPONSABLE DE SERVICE - CONSEILLER PEDAGOGIQUE		VILLE D'OTTIGNIES- LOUVAIN-LA- NEUVE	
Tondu	Michaël	Account Manager	michael@realco.be	Realco sa	Namur