



# TABLE 6

## COMMENT TENDRE VERS UN ÉQUILIBRE NUTRITIONNEL POUR UNE OFFRE DURABLE DE SANDWICHES - SNACKING ET SALAD BAR

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

La table 6 s'adresse aux cantines proposant des sandwiches/snacks/salades : elle vise à leur donner des clés pour durabiliser leur offre.

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

### INTRODUCTION-CONTEXTE : RENDRE L'OFFRE DE SANDWICHES PLUS ÉQUILIBRÉE GRÂCE À LA RÉVISION DU DISPOSITIF DU LABEL CANTINES DURABLES

Aujourd'hui, le Vadémécum du label ne correspond pas aux cantines dont l'offre est exclusivement composée de « sandwiches, salad bar, snacking ». Il est plutôt rédigé pour labelliser une offre de repas dits « complets » qui exclut de facto celle considérée comme « incomplète » (sandwichs, snacking, etc.).

Dans ce cadre, l'équipe Manger Demain, le SPW DDD et les participants au GT Sandwiches / Salad Bar ont donc travaillé à la modification de ce Vadémécum pour qu'il puisse répondre à cette offre particulière, mais néanmoins très présente auprès des jeunes. Une note au cabinet devrait aboutir en juin avec une série de propositions de critères à modifier pour rendre plus équilibrée et durable l'offre de sandwichs et autres repas à emporter au sein des cantines.

Ce travail est soutenu et coanimé par la Direction du Développement Durable au sein du SPW et mené également en collaboration avec 5 cantines. Celles-ci n'étaient donc pas éligibles telles quelles à la labellisation du Green Deal et ne pouvaient donc pas bénéficier d'un

accompagnement. En rejoignant le groupe de travail, ces cantines ont pu bénéficier d'un accompagnement méthodologique et financier de la part de Manger Demain en échange de quoi, elles participent activement à la rédaction d'un Vademecum réaliste et exigeant. Le travail de ce groupe multiple et hybride permet donc de mieux comprendre le fonctionnement de ce genre de cantines et d'établir les critères qui permettront à bon nombre d'autres cantines ayant le même profil d'entrer dans la démarche au travers de critères adaptés à leurs réalités.

Ce Groupe de travail est constitué de Hautes Ecoles (Haute Ecole Libre Mosanne -HELMO à Liège, Haute Ecole de Louvain en Hainaut – HELHA à La Louvière) et 3 écoles secondaires (Institut Saint-Anne à Florenville, Ecoles Provinciales de Namur ESPA et d'Andenne EMAP).

## LA PLACE DE L'ÉQUILIBRE NUTRITIONNEL DANS L'OFFRE DE SANDWICHES

### PRESENTATION D'ALEXIA WOLF, DIETETICIENNE CHEZ BIOWALLONIE

---

Téléchargez le PowerPoint : <https://www.mangerdemain.be/wp-content/uploads/2023/06/TR6.pdf>.

### REACTIONS AVEC LE CENTRE HOSPITALIER DU BOIS DE L'ABBAYE

---

Pour info, 5 crèches desservies par la cuisine centrale du CHBA ont été labellisées Cantines Durables (2 radis).

Concernant l'offre de pain à la cafétéria du CHBA, les pains sont issus de la boulangerie « biobelge » et garantis sans adjuvant (en frais sous plastique ou précuit sous plastique avec une DLC d'1 semaine). Le pain est artisanal. C'est un pain au levain en blanc et gris (20% de gris sont commandés). L'offre est de 200 baguettes/jour. Pas de sandwich « minute ». Produit sous température maîtrisée. Il n'y a quasi pas de déchet. Pour la gestion du gaspi, l'équipe est au taquet sur les modifications de fréquentation afin de faire les prévisions au plus juste, etc...

Selon le CHBA, l'utilisation de pains surgelés est ingérable. Ils travaillent donc avec du frais. Le public visé par l'offre de sandwich est composé de travailleurs de l'hôpital, de visiteurs...

Une offre végétarienne est proposée tous les jours.

Au menu, on retrouve les sandwiches classiques au travers d'une offre stable de 9 produits avec une spécialité du jour. Il n'y a ni de beurre ni margarine. La charcuterie présente un taux de sel très bas (1%). Le prix oscille entre 3.75 et 4.25EUR. Il n'y a pas de supplément pour le pain gris. Il n'y a pas d'offre de filet américain. Il y a très peu de crustacé. Toutes les farces sont faites maison (poulet curry).

Une huile de colza namuroise a été validée pour être employée dans les recettes. L'huile est validée pour l'ensemble des cuisines (57000 repas) et elle coûte moins chère que celle de Vandemortele.

Sur le surgelé, Benjamin Henaut, Chef cuisinier à l'EMAP (Namur), témoigne qu'il est obligé de travailler avec du surgelé. Le frais est ingérable de son côté.

Comment tendre vers une offre de sandwiches équilibrée ? (Amélie Breda, diététicienne au CHBA).

Pour les sandwiches, la quantité de légumes n'est pas encore suffisante mais on y travaille. La saisonnalité est prise en compte. En hiver les crudités sont composées de betteraves, puis on passe au concombre au printemps.

Stéphane Riga, cuisinier-formateur chez Echafaudage. Dans nos cantines scolaires, nous avons décidé d'arrêter les tomates en hiver, et de la part des élèves sur notre Campus ça n'a occasionné aucune réclamation !

## METTRE EN ŒUVRE LE CHANGEMENT

Comment soutenir le changement pour mettre en place une offre alternative de Sandwichs et autres repas à emporter ?

### TEMOIGNAGE DE DAVID GABRIEL ENSEIGNANT A LA HAUTE ECOLE LIBRE MOSANNE (HELMO) ET COORDINATEUR DE HELMO EN TRANSITION

---

L'HELMO en collaboration avec l'Atelier Jefar travaille avec un fournisseur de pain (Benoît Segonds). Au début il travaillait bien avec une constance. Puis il a changé de farine et c'est devenu plus compliqué et depuis il faut parfois garnir beaucoup plus. Les pains sont livrés frais et la cuisine les congèle. Le fournisseur propose maintenant un pain semi complet qui est plus stable en termes de grammage.

Le fait d'avoir affaire à la même clientèle tous les jours entraîne parfois des exigences en termes de « stabilité d'offre ».

La cantine a entamé sa transition vers une offre de snacking plus durables, il y a 4/5 ans à la demande de plusieurs étudiants et enseignants qui ont voulu ce genre d'offre. La question était de savoir comment se mettre autour de la table pour une cantine durable ? Le CDCD (collectif Cantines Durables) est venu accompagner la réflexion. Le bâtiment de l'école était en construction et un « recoin » du bâtiment a permis de dédier un espace pour permettre un accès visible pour que l'étudiant voit la vitrine attractive de l'offre de sandwich + 7 propositions un peu spéciales, beaucoup de propositions carnées... puis quelques salades, (crudités travaillées sur place + légumes, légumineuses, etc...).

Un gros travail de sensibilisation via des offres de dégustation, de l'affichage pour lancer le projet. Des profs et étudiants se sont mobilisés pour proposer des dégustations des nouveaux produits.

Au départ, un cabinet ministériel a bien voulu subsidier le projet et nous avons réussi à mobiliser autour de la table le Directeur du campus, une chargée de com, les gens du CDCD, une supervision la Région Wallonne. C'était un projet pilote qui a duré 3 ans.

Un opérateur externe (Jefar asbl, Entreprise de formation par le Travail) a pris part au projet. La gestion des deux cantines est concédée au Jefar qui gère en même temps et dans le même établissement une cantine durable et un autre non durable, c'est-à-dire avec une offre plus classique. C'est compliqué à conceptualiser mais aujourd'hui la cantine durable travaille mieux (+ de clients) que la cantine classique qui est située à un autre endroit de la Haute

Ecole, dans les mêmes bâtiments. De plus, l'approvisionnement de la cantine classique bénéficie des changements opérés au niveau de la carte de la cantine durable.

La direction de la Haute Ecole était motivée pour se lancer dans le projet mais c'est aussi les chefs qui doivent emboîter le pas !

*Quels sont les freins ? Comment ce changement a été reçu par les étudiants ?*

Au début, on proposait surtout des smoothies etc. qui n'avaient pas bcp de succès. Un nouveau chef est arrivé avec une offre délicieuse et très visuelle qui donne envie (houmous etc). Ce qui a pu freiner le changement dans ce projet ? Il y a trop d'acteurs légitimes autour de la table et prendre des décisions à 7, c'est compliqué. C'est un travail de sensibilisation, de facilitation. Le passage à l'acte est parfois compliqué. Les mangeurs des cantines sont directement en lien avec les cuisiniers mais niveau de l'approvisionnement, c'est autrement plus compliqué et la gestion du changement en cuisine, c'est aussi un tout autre travail (job étudiants etc... synergies...)

## REACTIONS

---

**Pierre Rorive (CHBA) :** Comment enclencher le changement vers une offre plus qualitative de sandwiches dans son établissement ?

A l'hôpital, on a réussi à motiver tout le monde à l'arrache, c'est une question de charisme 😊. Parfois on était 12 autour de la table pour en parler mais chez nous on avait envie d'avancer ensemble. Par exemple, on fait aujourd'hui une analyse des déchets et personne ne rouspète.

**David Gabriel (HELMO) :** Si on a une vision commune, les choses sont plus faciles et plus claires.

C'est le terrain qui doit être là aux réunions, il faut les mettre en avant, c'est eux qui font vivre le projet, ce n'est pas la direction. C'est vraiment les gens qui produisent qu'il faut mobiliser.

Au CHBA, c'est à partir de produits de qualité (Taux de sel, jus de citron bio, Fromages Valdieu de Herve par exemple) qu'on estime pouvoir faire valider aux mangeurs un sandwich alternatif...

## PARTICIPANT.E.S

Wolf	Alexia	Chargée de mission	alexia.wolf@biowallonie.be	Biowallonie	Namur
Michaux	Lionel		lionel.michaux@biowallonie.be	Biowallonie	Namur
Gabriel	David	Coordinateur HELMo en Transition	D.gabriel@helmo.be	HELMo	Liège
Henrist	Catherine	Professeure associée		ULiège	Liège
Renard	Sophie	Chargée de mission secteur Porc	sophie.renard@collegedesproducteurs.be	Collège des Producteurs	Namur
Bauduin	Pauline	Chef de cuisine	Pauline.bauduin@isa-florenville.be	Institut Sainte-Anne	Luxembourg
Delsupehe	Nicolas	Econome	economat@isa-florenville.be	Institut Sainte-Anne	Luxembourg

Riga	Stéphane	Cusnier-Formateur	sriga@asblechafaudage.be	Echafaudage asbl	Liège
Pierard	Aurélié			Direction du Développement Durable - SPW	Namur
RORIVE	Pierre	Directeur du Département hôtelier	p.rorive@chba.be	CHBA	Liège
Breda	Amélie			CHBA	Liège