



## Workshop-échange de bonnes pratiques entre grandes et moyennes cuisines de collectivités

27-11-23 au CHBA (Seraing)

### **TABLE-RONDE 2 « Proposer des recettes végétariennes en restauration collective »**

**Avec comme intervenant.e.s Estelle Chiffard Carricaburu, Chargée de mission FoodSHIFT 2030 à la Ville d'Avignon et Pierre Rorive, Directeur du Département hôtelier au CHBA**

#### **Avec la participation de :**

- Deham Paulie (CPAS de Charleroi)
- Goumine Bénédicte (CPAS de Charleroi)
- Wolf Alexia (Biowallonie)
- Henrard Florence (CATL)
- Caillet Jonathan (Ratav)
- De Coster Barbara (Cellule Manger Demain)

En France, dès le 1<sup>er</sup> novembre 2019 la loi EGalim a introduit l'obligation de proposer un menu végétarien hebdomadaire dans l'ensemble de la restauration scolaire. En Belgique, le Label Cantines Durables impose également ce critère dès le 1<sup>er</sup> radis.

#### **Différents freins à l'introduction de recettes végé en RC sont mis en évidence par les participants, à savoir :**

- Age
- Travail en maison de repos
- Public réfractaire
- Population
- Idées de recettes
- Méconnaissance du végétarisme (peu de recettes disponibles)
- Connaissance des produits
- Besoin d'idées de recettes, de créativité
- Croyances limitantes (les VG c'est des bobos dénutrisés)
- Peur de perdre des clients-consommateurs
- Les éducateurs freinent dans les écoles
- Habitudes alimentaires des familles
- Augmentation du coût
- Peur des changements de pratiques culinaires
- Facilité des réponses de l'agro-industrie
- Opposition du personnel de cuisine

- Pas dans les habitudes
- Résistance des équipes de cuisine

**Les différents freins sont mis en discussion avec les deux intervenants :**

## FREINS :

### COÛT

Préparer du végété n'est pas un obstacle.

Cela peut être un surcroît de main d'œuvre

**SOLUTION : la formation pratique**

### AGE

Pour la crèche et les écoles, cela ne pose aucun problème.

Pour les personnes âgées, il faut utiliser des produits de substitution pour maintenir un visuel et garder de la texture.

**SOLUTION : les produits de substitution pour les personnes âgées**

### PEUR DE PERDRE DES CONSOMMATEURS

Très en lien avec le manque de connaissance des produits végétariens. De plus, le VG permet de ne pas stigmatiser les personnes aux régimes particuliers (sans porc, par exemple)

**SOLUTION : Informer et sensibiliser REGULIEREMENT. Ne jamais rien prendre pour acquit.**

### PUBLIC REFRACTAIRE

Cela vient de la méconnaissance

**SOLUTION : Y aller petit à petit, proposer des dégustations, dialoguer et expliquer, utiliser la cuisine du monde**

### CROYANCES LIMITANTES

Il faut déconstruire les mythes.

**SOLUTION : Identifier le mythe, communiquer, sensibiliser et faire goûter**

**Les pratiques inspirantes que les participant.e.s ont mis en évidence/souhaité partager :**

- Communiquer positivement
- Bon retour des enfants
- Faire goûter/déguster
- Impliquer les usagers/l'équipe
- L'inox qui a permis la préparation de plats complets (lasagnes,...)
- Pas de limite à la créativité
- Motivation des équipes de cuisine (peu de freins des professionnels une fois bien formés)
- Mise en place d'un menu VG en choix 2 apprécié par beaucoup de résidents
- Dégustation de nouveaux produits avec les résidents
- Appréciation des mangeurs
- Augmentation du nombre de repas

Le partage d'expériences a été riche durant cet atelier et a permis une réflexion sur les freins à la mise en place d'un repas végétarien par semaine.