



**MANGER
DEMAIN**

GREEN DEAL
Cantines Durables

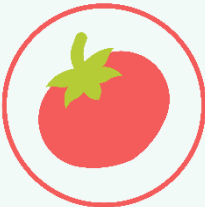
ALIMENTATION DURABLE ET CONTRAINTES BUDGÉTAIRES



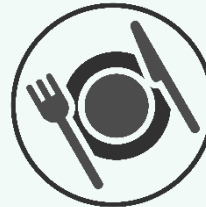
Comment réaliser des économies dans sa cantine afin de concilier les deux ? L'exemple inspirant de l'intercommunale ISOSL à Liège.

1. C'EST QUOI UNE ALIMENTATION DURABLE ?

Dans le cadre du **Green Deal Cantine Durable**, la transition des cantines de collectivité vers une alimentation durable passe par 6 axes de travail prioritaires :



Des produits locaux, de saison et en circuit court : réduction du transport, résilience territoriale renforcée, réduction des intermédiaires



Des repas sains, équilibrés et savoureux : Varier les sources protéines, réduire les préparations grasses, adapter les grammages, sans oublier le plaisir de manger.



Des produits respectueux de l'environnement et des animaux : Alimentation sans OGM, pratiques respectant l'agriculture biologique, protection de l'eau, des sols, de la biodiversité, respect du bien-être animal



La réduction du gaspillage alimentaire des déchets : Tri sélectif des déchets, mesure du gaspillage, utilisation de fiches recettes



Des produits équitables : La juste rémunération des producteurs, tant du Nord que Sud, est évidemment une condition indispensable à la transition vers système alimentaire durable



L'inclusion sociale : Tant du point de vue de la production (insertion socio-professionnelle) que du point de vue des consommateurs (accessibilité pour tou.te.s).

Pour plus d'informations sur ce qu'est un système alimentaire durable, vous pouvez consulter le [référentiel « Vers un système alimentaire durable en Wallonie »](#) qui a été élaboré en concertation avec tous les acteurs concernés.

2. PRIX D'UNE ALIMENTATION DURABLE

Un approvisionnement alimentaire plus durable peut dans certains cas avoir un coût apparent supérieur à une alimentation issue de filières industrielles moins qualitatives, basées essentiellement sur la compétitivité des prix. A noter, par ailleurs, que la comparaison des prix est bien souvent biaisée car elle ne prend malheureusement pas toujours en compte les externalités liées à nos choix alimentaires. En effet, pas mal de [nos aliments comportent des coûts cachés non négligeables](#) liés aux effets négatifs sur l'environnement, la santé ou encore l'économie.

3. PASSER D'UNE VIANDE ISSUE DE FILIÈRES INDUSTRIELLES À BAS COÛT À UNE VIANDE DE QUALITÉ 100% LOCALE ET EN CIRCUIT COURT ? L'ANALYSE INSPIRANTE DE L'INTERCOMMUNALE ISOSL POUR LES ÉCOLES COMMUNALES DE LIÈGE

Parmi les différentes catégories de denrées alimentaires, la viande est souvent considérée comme la plus compliquée à relocaliser car coûtant trop cher. Ainsi après une étude de marché préalable, l'intercommunale ISOSL, en charge de la préparation des repas pour de nombreuses écoles dans l'arrondissement de Liège (dont les écoles communales de la Ville de Liège), a estimé que passer d'une viande standard à une viande durable aurait pour conséquence d'augmenter de 53% le budget destiné à l'achat de viande.

En repensant son mode de fonctionnement et en mettant en place toute une série de mesures décrites ci-dessous, IsoSL a pourtant réussi à modifier son approvisionnement vers une viande 100% locale et de circuit court avec un impact budgétaire extrêmement limité (moins de 10% d'augmentation seulement).

4. SOLUTIONS CONCRÈTES

En effet, comme l'a démontré l'expérience d'ISOSL, plusieurs pistes peuvent être suivies par une cantine afin de faire des économies qui pourront être réinvesties dans une alimentation plus durable. A noter que toutes ces solutions répondent par ailleurs aux critères du [Label Cantines Durables](#) :

→ Des repas faits maison plutôt que des produits prêts à l'emploi !

- ✓ Qu'ils soient à base de viande ou végétariens, les produits prêts à l'emploi (lasagnes...), outre le fait d'être, pour certains, mauvais pour la santé et pour l'environnement, sont souvent beaucoup plus chers que des repas faits maison. Les produits bruts sont également beaucoup moins chers que les produits (ultra-) transformés.

→ Moins de viande mais de meilleure qualité !

- ✓ Mise en place d'un à deux repas végétariens par semaine et intégration de protéines d'origine végétale.

En plus de leur effet positif sur la santé, les protéines d'origine végétale sont moins chères que la viande. Remplacer de manière régulière de la viande par une alternative végétale permettra de faire des économies qui pourront, par exemple, être réinvesties dans une viande plus durable (c'est la philosophie du « moins mais mieux »).

Des plats comme un [végéburger](#), un chili sin carne, une quiche, un dahl de lentilles ont déjà fait leurs preuves en restauration collective ([voir les recettes](#)) ;

- ✓ Une autre solution consiste à seulement remplacer une partie de la viande de vos préparations par des alternatives végétales. Des exemples de recettes comme des boulettes (mi haché/mi végétale) rencontrent pas mal de succès ;
- ✓ Adapter les grammages de viande (en les diminuant) aux recommandations des organismes de santé (ONE, AVIQ, FWB). A noter qu'il sera plus facile de diminuer les grammages de viande dans des préparations en sauce (bolognaise, carbonnades...);
- ✓ En outre, de manière générale, ISOSL a pu également constater qu'une viande de mauvaise qualité perdait une bonne partie de son poids à la cuisson contrairement à une viande de meilleure qualité (A noter que ce point n'a pas été comptabilisé dans l'analyse d'ISOSL).

→ Halte au gaspillage alimentaire !

- ✓ **La diminution du gaspillage alimentaire** constitue un enjeu crucial pour la restauration collective. En moyenne, [120g de nourriture sont jetés par convive et par repas](#) en restauration collective. Au-delà de l'éthique, le gaspillage a un impact financier très important, notamment lorsqu'il porte sur de la viande (ou du poisson). Réduire au maximum le gaspillage permet donc de faire des économies qui peuvent être réinvesties dans un approvisionnement plus durable. Pour s'attaquer au problème, un diagnostic devrait au préalable être réalisé à travers des pesées régulières ;
- ✓ **Comment diminuer concrètement le gaspillage ?**
 - Une meilleure prévision du nombre de repas (avec un système de réservation) ;
 - Limitation de l'offre de repas ou du nombre de plats proposés ;
 - Système de portions qui permet de servir des assiettes avec des quantités limitées et avec un système de repasse ;
 - Des fiches recettes qui permettent de calculer précisément les quantités de nourriture pour un certain nombre de portions ;
 - Sensibilisation accrue des usagers.
- ✓ En utilisant des **légumes bio** vous pourrez **valoriser les épluchures**, soit en les conservant sur les légumes ou les réutilisant dans des potages...

→ Encore quelques astuces :

- ✓ Pour la viande, privilégier certaines viandes (ou certains morceaux) moins chers ;
- ✓ Diminuer les cuissons en friture a permis à certaines cantines d'économiser sur les huiles de friteuse ;
- ✓ Un approvisionnement en vrac peut aussi coûter moins cher en épargnant le prix des emballages.

5. DÉMARCHE PROGRESSIVE ET CONTINUE

Si, malgré toutes ces actions, l'achat de denrées alimentaires durables reste trop lourd d'un point de vue budgétaire, vous pouvez évidemment toujours avancer progressivement en commençant par une partie seulement de votre approvisionnement (un type de denrées, des volumes limités...).

→ Outils disponibles :

- ✓ Un [catalogue des acteur.rice.s de l'approvisionnement](#) inscrit.e.s dans le Green Deal Cantines Durables ;
- ✓ Vous pouvez également vous référer à la description des différentes filières dans le [Guide pour un marché public alimentaire durable](#).

6. MARCHÉS PUBLICS

Vous êtes soumis aux marchés publics et vous souhaiteriez rendre vos marchés alimentaires plus durables ?

→ **Voici quelques astuces à mettre en place :**

- ✓ **Prospecter le marché :** la réglementation vous autorise à contacter les producteurs avant le lancement de votre marché afin d'en savoir plus sur leur réalité (contraintes, spécificités d'une offre locale et durable, ...), ce qui vous permettra d'adapter, au besoin votre cahier des charges.
- ✓ Faire des **marchés différents et distincts en fonction des gammes de denrées** alimentaires (marché viande, marché fruits et légumes, marché produits laitiers...).
En effet, il s'agit à chaque fois de gammes de produits spécifiques et vous pouvez donc en faire des marchés distincts sans crainte d'être accusé de saucissonner artificiellement votre marché (ce qui constitue une pratique interdite). Cela vous permettra peut-être de passer l'un ou l'autre de vos marchés en procédure négociée sans publication (si le montant est inférieur à 140.000 euros) et de choisir vous-même les producteurs qui pourront remettre offre.
Libre à vous de choisir alors exclusivement des producteurs qui s'inscrivent dans une démarche durable ;
- ✓ Au sein de vos marchés, **prévoyez des lots distincts**. Ces lots peuvent porter sur des types de denrées différentes (« viande de bœuf » ; « viande de porc » ; « légumes de saison » ; « légumes hors saison »...) ou sur des montants/volumes partagés. Vous pouvez également prévoir certains lots plus spécifiques (« viande de bœuf en circuit court » ; « fruits bio »...) destinés à des producteurs durables et locaux et qui comprendront des exigences plus ambitieuses et des volumes éventuellement plus restreints...
- ✓ Insérer d'autres **clauses exigeantes** en matière de saisonnalité, production bio, bien-être animal (accès extérieur, durée de vie, conditions d'abattage...) ou sociale (juste rémunération des producteurs...). Pour vous inspirer, n'hésitez pas à consulter le [Guide pour un marché public d'alimentation durable](#) qui vous donnera toute une série d'exemples de clauses de ce type en plus d'explications détaillées sur le fonctionnement des différentes filières.

Pour plus d'informations sur la façon d'intégrer des clauses de durabilité dans vos marchés publics ou d'en faciliter l'accès à des producteurs locaux, n'hésitez pas à nous contacter à l'adresse suivante : simon.lechat@mangerdemain.be.

7. OFFRE DURABLE EN WALLONIE

Pour plus d'informations sur les producteurs ou coopératives susceptibles de répondre à votre demande, n'hésitez pas à contacter la Cellule Manger Demain : appro@mangerdemain.be.