

Initiative européenne contre le gaspillage alimentaire

Guide Pratique cantine durable



Pour épauler les gestionnaires de restaurants de collectivités, Bruxelles-Environnement, un des partenaires clés du projet Green Cook a publié, en collaboration avec l'association Simply Food, un guide pratique des cantines durables. Ce guide a pour vocation d'aider les professionnels de la restauration collective à intégrer les principes de l'alimentation durable dans leurs pratiques quotidiennes. Il intègre et s'appuie les quatre piliers d'un modèle alimentaire durable : économique, social, environnemental et de santé.

À télécharger via www.profacility.be/references

Lire à ce sujet l'article :
« Du champ à... la poubelle. Est-ce une gestion responsable ? »
Article à télécharger sur www.profacility.be/biblio > 28/01/13

Identifier les principales causes du gaspillage alimentaire et proposer aux acteurs des outils pratiques, des exemples concrets ainsi qu'un ensemble de recommandations à mettre en œuvre pour que, au sein de la société de surconsommation qu'est la nôtre, chacun, à chaque stade de la chaîne alimentaire, réapprenne à respecter la nourriture : voilà le principal objectif de l'ambitieux projet européen Green Cook, qui a rassemblé 12 partenaires de 5 pays de la zone Nord-Ouest de l'Europe.

Ces dernières décennies, le système agro-alimentaire s'est fortement industrialisé à toutes les étapes de la chaîne, de la production à la distribution en passant par la transformation. Cette industrie est désormais, à elle seule, responsable d'un tiers de notre empreinte écologique et contribue à aggraver de nombreux problèmes environnementaux que nous connaissons aujourd'hui : érosion et pollution des sols, pollution de l'eau, déforestation, épuisement des énergies non renouvelables et des nappes phréatiques, perte de biodiversité et bien entendu émissions de gaz à effet de serre. Il devient donc urgent de définir et d'adopter les principes d'une alimentation durable. C'était le but poursuivi par le projet européen Green Cook cofinancé par des fonds FEDER. En février, plus de 200 personnes se sont retrouvées à l'Hôtel Bloom à Bruxelles lors de l'événement de clôture. L'occasion de dresser le bilan de quatre années d'initiatives et de projets-pilotes menés au sein d'entreprises, d'établissements scolaires et d'acteurs de la grande distribution.

Un rôle clé pour la restauration collective

Coacher les chefs de cuisine, comprendre le public que l'on nourrit, mesurer les quantités achetées, préparées, cuites, servies et consommées, développer des réseaux d'échanges, modifier les comportements, voici quelques-unes des pistes recommandées aux professionnels de la restauration.

Rien qu'à Bruxelles, plus de 70 millions de repas sont pris chaque année en restauration collective. Elle a donc un rôle déterminant à jouer dans le développement d'un système alimentaire durable et ce par un double effet de levier. Primo, en

contribuant à la structuration des filières de production durables et à l'abaissement des prix de revient des produits par l'augmentation des volumes consommés. Secundo, en informant et en sensibilisant les nombreux publics qui fréquentent les restaurants de collectivités et sont ensuite susceptibles d'introduire des changements de comportement alimentaire dans leur vie privée.

De plus, une part importante de la consommation en restauration collective est financée par des fonds publics : écoles, crèches, hôpitaux, administrations, maisons de repos, etc. Les montants attribués au secteur sont considérables et offrent aux pouvoirs publics l'opportunité de l'effet levier évoqué, mais également de l'exemplarité dans l'engagement vers un développement durable.

Au niveau corporate, les grandes entreprises sont désormais tenues de prendre des mesures pour assumer leur responsabilité sociétale. Un projet d'alimentation durable s'intègre dès lors parfaitement dans cette optique.

Le projet Green Cook a participé activement à éveiller les consciences citoyennes sur les pratiques et les responsabilités de chacun dans le domaine de l'alimentation. Laborder dans le secteur de la restauration collective n'est qu'un premier pas – mais une étape clé – vers une approche plus vaste et intégrée de l'alimentation durable au sein de notre société : sécurité et souveraineté alimentaires, santé, pratiques agricoles, développement de l'agriculture urbaine. Autant d'enjeux et de défis à relever dans le futur.

Bénédicte DELLOYE ■