

Le temps des solutions

- Cantines scolaires, maisons de repos, crèches et CPAS... Les repas servis dans les collectivités n'ont pas toujours bonne réputation.
- Il est pourtant possible d'offrir des plats préparés durables et de qualité
- C'est le pari de "La Cuisine des champs".

Du champ à l'assiette des enfants

Reportage Valentine Van Vyve

L'alimentation en collectivité n'est pas synonyme de malbouffe !" Céline Ernst en est persuadée : il est possible de fabriquer des plats de qualité avec des produits locaux à destination de toutes ces structures et de leurs publics spécifiques. Jeanne Collard, CEO de "La Cuisine des champs" appuie les propos de sa responsable commerciale et environnement : *"Lorsque l'on a analysé la qualité des repas scolaires, on s'est dit qu'il était indispensable de faire beaucoup mieux. Que l'on pouvait servir les collectivités avec des produits de qualité à des prix démocratiques."* Au départ concentrée sur des activités de traiteur, son entreprise "TCO Service" a répondu en 2002 à un marché public qui visait à fournir des repas aux écoles communales d'Ottignies Louvain-la-Neuve. Elle le remporte. Ce pari va redessiner les contours de la société, qui s'attachera désormais à fournir des repas simples à base de produits sains, en se fournissant auprès de filières de production courtes.

Une démarche globale

La recherche de qualité se traduit, quelques années plus tard, par l'introduction de produits bio dans les menus. Aujourd'hui, la "Cuisine des champs" compte 20 % de produits certifiés bio dans ses préparations alors que 25 % sont produits localement. *"L'objectif est d'augmenter cette part pour arriver à 25 % de bio et 60 % de local"*, ambitionne Céline Ernst.

D'un projet d'alimentation saine, il deviendra au fil du temps plus globalement celui d'une alimentation durable, intégrant de nouveaux critères afin de respecter des objectifs tant en matière de santé, que

d'environnement ou de social.

La santé des travailleurs mais aussi des consommateurs est au centre des préoccupations. Outre la qualité des aliments qui les composent, les plats sont pensés par une diététicienne.

Sur le plan social, "La Cuisine des champs" entend revaloriser le métier de cuisinier. Un partenariat existe avec une entreprise de travail adapté de la région et permet à des personnes bénéficiaires du revenu d'intégration sociale d'y travailler à la découpe des légumes. Elle remplit ainsi ses objectifs d'insertion socioprofessionnelle.

Un approvisionnement difficile

Le souci environnemental s'incarne quant à lui dans une panoplie d'initiatives. Au-delà de l'usage de produits variés, bio, de circuit court et donc de saison, "La Cuisine des Champs" veille à limiter ses emballages en privilégiant le vrac. Ce qui permet au passage de réduire le gaspillage alimentaire. Elle diminue également la quantité de viande dans ses menus. En 2015, une nouvelle cuisine (équipée exclusivement avec du matériel de récupération) a vu le jour dans le zoning industriel de Fernelmont, *"au milieu des champs et au plus proche des producteurs"*. Pour compléter le tout, 299 panneaux photovoltaïques ont été installés sur les 1200 m² de toiture, qui produisent 30 % des besoins énergétiques de ces installations. Le bâtiment, éco-performant, est par ailleurs équipé de pompes à chaleur et d'un système de récupération des eaux de pluie.

Idéale sur papier, la démarche reste, dans les faits, compliquée. *“Elle ne s’inscrivait dans les habitudes ni des producteurs ni des collectivités”*, explique Jeanne Collard, qui joue donc la courroie de transmission entre les uns et les autres. *“Il a fallu démarcher les producteurs et sceller des partenariats. Mais il reste difficile d’avoir les garanties d’un approvisionnement de qualité en quantité suffisante et en flux réguliers.”* Les prix sont fixés au cas par cas. Vu l’énergie dépensée à régler ces soucis logistiques, Jeanne Collard verrait bien ce rôle de lien assumé par des “légumeries” ou tout autre opérateur intermédiaire qui *“mutualiseraient l’offre”* et fixeraient les prix des produits.

Un levier économique local

Le secteur de l’alimentation durable représente *“une opportunité économique”*, soutient la fondatrice de “La Cuisine des champs”. Aujourd’hui, l’entreprise emploie

22 personnes. Elle dispose de 17 cuisines dispersées sur le territoire afin de s’approvisionner et de délivrer le plus localement possible. Ensemble, elles réalisent 15 000 repas journaliers à destination de 150 écoles, 100 crèches et 3 maisons

de repos. Pour un chiffre d’affaires de 2 millions.

Fille d’agriculteur, Jeanne Collard fait, comme beaucoup, le constat d’une agriculture en difficulté. Selon elle, les collectivités constituent pour le secteur une *“sortie de secours”*. Malgré cela, *“il est encore difficile de convaincre les producteurs de l’opportunité qu’elles représentent”*. Non satisfaite de sa propre réussite, Jeanne Collard entend *“marquer significativement le secteur économique”*. *“Nous faisons quelque peu bouger les lignes”*, se réjouit-elle, en espérant que *“l’essaimage se poursuive”*.

“4P”, une vision à 360°

La Fondation pour les Générations futures, en tant qu’organisme de soutien aux acteurs d’initiatives durables, propose son modèle de la durabilité selon une “vision à 360°”. Dans celle-ci, le cercle est divisé en quatre quadrants, soit autant de piliers dont *“l’intégration et l’arbitrage quotidiens”* sont indispensables à la soutenabilité d’un projet. *“Ce modèle permet de prendre en compte la complexité du monde”*, souligne Benoît Derenne, directeur de la Fondation. Chaque quadrant représente une catégorie sur laquelle porter son attention : c’est le modèle des “4P”, pour planet, people, participation et prosperity. Limiter l’impact environnemental, organiser la participation de tous au processus de prise de dé-

cision, augmenter le bien-être au travail en remettant l’humain au centre de la réflexion et en assumant la responsabilité sociale de l’entreprise, assurer la viabilité économique et stimuler l’économie locale permet de développer un projet global favorable aux générations futures.

“Quand on entend ‘durable’, on pense peu à la prospérité – à ne pas confondre avec la course au profit. Pourtant, la viabilité d’une entreprise en dépend. Et cette prospérité permettra d’aller plus loin dans la durabilité du projet : en augmentant le seuil de rentabilité, on peut par exemple augmenter la part du bio et du local, qui est coûteuse”, souligne Sandrino Holvoet, coordinateur des actions transversales de la Fondation.

“La Cuisine des champs”, finaliste du Grand Prix des Générations futures en 2016, est un projet exemplaire en matière de durabilité puisqu’elle tente d’intégrer *“toujours davantage”* chacune de ces variables. *“Le développement durable est un état de progression continu, c’est un processus de transformation, rappelle Benoît Derenne. Il implique d’arbitrer continuellement les variables, ce qui implique des adaptations dans le fonctionnement et par conséquent des produits mis sur le marché.”*

Cette vision intéresse le politique. En témoigne la présence d’élus locaux, régionaux et fédéraux lors de la rencontre organisée par la Fondation pour les Générations futures à “La Cuisine des Champs” dans le cadre de sa “Tournée générale”.

V.VVy.