

Interview Monsieur Dominique Meremans Ambassadeur des Cantines Durables et District Manager SCOLAREST Lieu : International School of Brussels

Nous arrivons à l'**International School of Brussels**. Le parc est immense, il nous faut le traverser pour rejoindre la cuisine où nous accueille très chaleureusement Monsieur Dominique Meremans. Toute de suite nous reconnaissons des personnes qui ont suivies les formations en alimentation durable avec BioForum et Bruxelles Environnement.

ND : Vous nous présentez l'école?

DM : Bien sûr, **nous voici dans le parc de l'International School of Brussels (ISB)**. L'école a été créée dans les années '50 par les Américains. Très vite, **elle prit le nom d'Ecole Internationale de Bruxelles**. Les élèves y suivent le programme du baccalauréat **international reconnu par les instances internationales**. **C'est une école privée**. Elle ne reçoit aucun subside - **les familles payent un minerval lors de l'inscription**. La communauté scolaire compte 1500 élèves, 300 membres de staff, représentant 70 nationalités. La langue **véhiculaire est l'anglais**. **Des cours de langues maternelles sont également au programme**. Les élèves **sont majoritairement des enfants d'employés expatriés de sociétés multinationales**. **L'école n'est pratiquement jamais fermée**. Il y a **l'Ecole d'Eté** et des activités **sportives et artistiques durant toute l'année**.

C'est donc un réel lieu de vie pour les enfants, il est essentiel qu'ils se nourrissent bien dans un endroit où ils passent une grande partie de leur année.

ND : Comment est née la volonté de s'orienter vers une alimentation durable?

DM : L'école internationale a créé vers 1990 un comité éco-environnemental. En 2002, **le programme alimentaire est revu**. L'idée était de remplacer le fastfood par des plats sains. Tout naturellement le mouvement a évolué vers le bio.

L'évolution se fait de manière collégiale et progressive sous la direction de Madame Renelde Lambert, Director of Facilities and Services. A ce jour, ISB est la seule école certifiée « Biogarantie®¹ » dont les cantines sont gérées par Scolarest.

ND : Nous voici dans le restaurant, comment cela fonctionne-t-il ?

DM : Pour les plus jeunes (maternelle et primaire), le restaurant self-service a été installé à leur taille et il est **pourvu d'indications de couleur** afin de les guider. L'**enfant** passe par un « couloir self » où **il trouve, d'un côté les plats chauds, de l'autre, les froids**. Des deux côtés se trouvent des aliments communs (boissons, crudités et desserts). Au bout de chaque rangée se situe une caisse où il paie avec son badge.

Pour les plus grands, le self est organisé en free-flow **et ils disposent d'un vaste choix**.

L'organisation en self-service permet au personnel de cuisine de rester derrière les fours et de produire la nourriture au fur et à mesure. Cette façon de travailler permet gérer les quantités produites au plus juste et dès lors de limiter le gaspillage alimentaire.

L'aménagement des cantines n'a pas fait augmenter la consommation mais a fait changer les habitudes. Le volume du gaspillage de nourriture a diminué depuis que les élèves se servent eux-mêmes.

Le prix des plats varie entre 3,5€ (enfant) et 4,2€ (adulte).

Les enfants ont l'option d'amener leurs tartines et de se servir de salade et/ou prendre un dessert.

Le menu est disponible mensuellement pour les familles sur le site internet.

ND : Comment sont organisées les cuisines ?

DM : Les deux cuisines sont gérées par les cinq chefs de cuisine, employés de Scolarest. Les chefs sont sensibilisés à l'alimentation durable, tout comme les autres membres du personnel de cuisine employés par ISB. Chaque chef est responsable de sa cuisine. Le menu étant déterminé, le chef décide de la présentation des plats et dispose de libertés dans la réalisation des recettes.

ND : Que proposez-vous ?

¹ Biogarantie® est le label belge d'authentification des produits bio. Pour plus d'informations visitez le site www.bioforum.be ou contactez-nous au 081/390 690

DM : Chaque jour, les usagers ont le choix entre le plat du jour, le plat de saison, le plat du monde, le plat de pâtes, un sandwich chaud ou froid, des légumes chauds et deux salade bars dont un végétalien. Le premier lundi du mois est végétarien.

ND : Comment se déroule la journée des cuisiniers ?

DM : Les cuisiniers de Scolarest commencent la journée à 7h30 et finissent à 15h30. Les autres collaborateurs sont internes à **l'ISB et ne travaillent qu'à mi-temps en cuisine, complétant leur horaire par d'autres tâches** dans l'école.

ND : Au niveau des actions de prévention et de gestion des déchets, en particulier du gaspillage alimentaire que faites-vous ?

DM : En cuisine, Compass Group a développé un outil : *Trim Trax* visant à la réduction des déchets alimentaires provenant de la production des repas (épluchures et surplus). **Le principe est simple, il s'agit d'un bac transparent gradué dans lequel les déchets organiques sont entassés.** Chaque jour, le chef de cuisine lit la quantité déposée dans le **bac transparent et l'encode** dans un fichier électronique. Cet outil a un double avantage : premièrement, une gestion au cours du temps des déchets de cuisine et deuxièmement une sensibilisation du personnel via la visualisation au travers le bac transparent, des déchets produit quotidiennement en cuisine.

De plus, **récemment l'International School a investi dans un projet de gestion des déchets** avec la Compagnie MOLOK.

MOLOK pèse les déchets recyclés, le compost et les déchets non-recyclés collectés dans **l'enceinte de l'école.** Ils envoient des graphiques du poids de nos déchets. Grâce à cette information, **l'Ecole peut sensibiliser les** élèves et les encourager à le diminuer.

ND : Comment choisissez-vous vos produits ?

DM : **Le chef m'accompagne parfois pour aller choisir les produits** chez les producteurs de légumes Bio. Notre principal fournisseur est Biofresh. Nous avons aussi des contacts avec des plus petits producteurs. Par exemple, Eric Evrard de Hamme Mille « Les légumes de Nodebais » qui vend des produits Bio, wallons et de saison. Dans notre démarche pour une alimentation durable cela nous permet de travailler en filière courte et ainsi de favoriser les producteurs belges, de réduire les trajets, de consommer principalement des produits de saison.

ND : Quels ont été les difficultés rencontrées ?

DM : La nourriture est un sujet délicat du fait que de nombreuses cultures se côtoient chez ISB, chacune avec des traditions et des sensibilités fort différentes. Pour faire disparaître dans les distributeurs le soda sucré, il a fallu réaliser un travail de fond. Actuellement, on y trouve que des eaux, des jus et des boissons hydratantes.

ND : Où en êtes-vous au niveau du bio ? Avez-vous des difficultés ?

DM : **Le facteur limitant, c'est le budget dans un premier temps et l'approvisionnement dans un second.** Actuellement, Biofresh est le seul distributeur qui assure un approvisionnement sûr pour les quantités demandées en produits secs. Nous sommes cependant soumis à des contraintes sévères, nécessitant des engagements précis et une fiabilité réelle. Il nous faut EXACTEMENT ce que nous avons commandé. Par exemple, si nous commandons des cuisses de poulet de 200 g, il nous n'en faut pas de 150 g, ni de 180 g. Ce type d'exigence n'est pas encore possible dans le bio, sauf si celui-ci est de type « industriel ».

Le produit qui nous fait le plus défaut est le pain. DeliFrance vient de lancer une gamme de pains bio que nous allons probablement tester. La demande des restaurants de collectivités est concrète : être livrée à un moment précis avec le poids et la quantité requise.

ND : Vous travaillez pour Compass Group, comment réagissent-ils au bio ?

DM : Scolarest fait partie de Compass Group qui compte 350 exploitations en Belgique. Chaque nouveau fournisseur-grossiste doit respecter les règles de sécurité alimentaire avancées par le groupe. C'est pourquoi nous travaillons dans le bio qu'avec des fournisseurs certifiés. Généralement il y a un fournisseur par type de produit. En fonction de la localisation en Belgique, les fournisseurs diffèrent. Il y a un groupe de recherche en interne qui se charge de décrocher les meilleurs contrats (qualité-prix-assurance). Les produits bio restent assez rares dans notre gamme. Mais est en train de changer, la Cellule Bee vient d'être créée et va s'occuper de tout ce qui concerne l'environnement, dont notamment les produits biologiques. C'est un processus lent mais sûr où l'implication de chaque acteur est importante : fournisseur – Compass Group – client - consommateur.

ND : Quel a été votre parcours professionnel pour en arriver là ?

DM : Je suis né à Bruxelles le 1^{er} juin 1956. J'ai vécu une partie de mon enfance au Club Européen de Val Duchesse à Auderghem où j'ai en quelque sorte reçu mon premier

contact avec le monde de l'HORECA et ses exigences, de la plonge à l'accueil. Cela m'a permis de comprendre toute la complexité de ce métier de services.

Après deux années **en Allemagne, j'ai travaillé** dans la société de mon père. Il s'occupait de la vente de produits surgelés alimentaires. Un retour dans le monde des restaurants **et de l'HORECA. J'ai alors débuté** dans ce domaine de mon côté, sans réelle formation. **J'ai travaillé** pour des hôtels et des restaurants. **J'ai appris au fur et** à mesure sur le terrain. Je me suis rendu compte que dans ce monde il est très difficile **d'avoir une vie** de famille. Il y a alors eu un grand tournant dans ma vie et je suis parti travailler pour le **Cirque du Soleil en 1995 comme chef de cuisine. C'était** une expérience extraordinaire **d'un point de vue humain, ouverture, culinaire et universel.** Après deux ans et demi, je suis rentré en Belgique. Je ne voulais plus des horaires coupés. **J'ai repris le travail en temps qu'intérimaire.** En 1998, je suis entré **chez Compass Group. Six mois plus tard, j'ai** commencé sur le site ISB où commençait une **réflexion de fond sur l'environnement** durable. La démarche bio (= durable) a été conçue **au sein d'un petit groupe.** Madame Lambert était la personne clef qui a fait **mûrir l'idée à travers l'école** et elle a largement contribué à la **rédaction d'une charte pour l'école.**

Ce concept m'a permis d'en faire part à Compass Group, ce qui a mené à la création de la cellule Bee. En concertation avec les clients, la démarche consiste à opter pour les produits « sains ». **Madame Lambert m'a vraiment accompagné** dans la découverte du **produit bio et c'est le GOÛT qui m'a convaincu de m'engager dans cette philosophie.**

ND: Si vous devez convaincre quelqu'un que feriez-vous?

DM: Je lui fais goûter le produit. Personne ne peut nier une telle différence. **L'expérience m'a appris** que, **lorsqu'on** veut changer des choses, il faut informer le client et faire le chemin ensemble. Le chef doit sortir de sa cuisine et faire GOÛTER... rien de plus convainquant !

ND: Qu'est-ce qui vous décourage certains jours et qu'est-ce qui au contraire vous remotive ?

DM: Je suis interpellé **par l'ignorance en la matière, encore que j'assiste** à une progression certaine. Mais je me sens surtout encouragé en voyant que je ne suis plus seul.