

**Sylvie Deschamphelire**  
Fondatrice de l'asbl Influences Végétales  
→ info@influences-vegetales.eu

## UN CAMPUS EN TRANSITION

# L'assiette est un bon point de départ pour faire évoluer les mentalités...

### Le projet « Cantine durable ».

Le projet « Cantine durable » est une collaboration entre différents acteurs de HELMo, le Centre d'insertion socio-professionnelle « Jefar » et ses cuisiniers-formateurs, la « Ceinture aliment-terre liégeoise » et ses producteurs, et l'Asbl « Influences-végétales » dont la méthode structure l'ensemble du processus. Comme on le voit, c'est un projet qui fédère pas mal de monde.

### Qu'est-ce qu'une cantine « durable » ?

Rendre une cantine durable impose de prendre en considération l'ensemble de la chaîne de valeur qui s'étend en amont et en aval des repas proposés. Il ne s'agit donc pas seulement d'offrir une alimentation saine et bio, mais également de s'efforcer de favoriser les producteurs locaux et les circuits courts, d'être attentif à maintenir des prix accessibles pour tous les usagers et des rétributions justes pour l'ensemble des producteurs et des intermédiaires. Enfin, il faut que l'ensemble de l'activité progresse vers un idéal « zéro déchets ».



Concrètement, nous espérons proposer les premiers plats « durables » en mars 2019. Il s'agira bien entendu de repas simples et bio, avec un maximum de produits locaux et à un prix accessible et juste, mais surtout, nous souhaitons, selon la formule consacrée, qu'ils soient « trop bons ». La cantine durable proposera donc aussi de revisiter les recettes, d'ajuster le rapport végétal-animal dans l'assiette, d'offrir des alternatives aux boissons habituelles, des contenants supprimant l'usage du plastique jetable etc. En cours de route, des dégustations seront proposées afin de recueillir les avis et de faire quelques ajustements...

### Un projet systémique et cohérent

Une telle entreprise nécessite beaucoup de travail d'accompagnement, de créativité, de développement de solutions. Nous visons la meilleure cohérence possible. La démarche consiste à atteindre des objectifs concrets en suivant une approche systémique.

C'est une nécessité si on souhaite développer le circuit court avec les producteurs locaux sans transiger sur la qualité des produits qui doit également être optimale pour la santé des consommateurs. Comment prendre soin de la vie sans être exigeant sur cette qualité et faire tout pour l'atteindre ? L'offre pour ce type de produits, qui répondent à la prise de conscience des citoyens, est en train de se développer...

Ce projet est aussi un projet pilote invitant d'autres Hautes écoles et Universités à faire pareil, ce qui peut être facilité grâce au support de la méthode développée, testée et améliorée, avec des résultats mesurables, des outils, du recul... fruit de la synergie de toutes les compétences mobilisées.

Nous entendons beaucoup parler de « repas durable et local »... Le projet HELMo est une occasion pour les partenaires de faire de ces déclarations une réalité, délicieuse, motivante, transposable. L'assiette est un bon point de départ pour faire évoluer nos mentalités. Et ça, c'est la clé du changement.