

## Cantines à la Commission à Bruxelles: le grand défi

*"Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es"*

D'aucun pourrait penser que les cantines sont une dimension bien marginale de la vie au travail. N'en croyez rien. Les cantines sont un casse-tête, en tout cas pour ceux qui ont la charge de les gérer. Et un sujet perpétuel de discussion car pour certains d'entre nous, manger et comment manger est une question très sérieuse.

Que mange-t-on? 28 nationalités avec toutes des habitudes alimentaires différentes. Ceux qui mangent pour se nourrir, ceux qui mangent pour le plaisir. Les faciles, les difficiles. Ceux qui dévorent, ceux qui chipotent. Les allergiques, à une chose ou à dix. Les gourmands, les ascètes. Les carnivores et les herbivores. Les plutôt salés, les plutôt sucrés. Les adeptes des grosses quantités, les adeptes de l'équilibre. Les geek de la frite mayo et les friands de graines germées. Ceux qui mangent toujours la même chose, et ceux qui veulent de la diversité. Ceux qui se nourrissent pour vivre, et ceux que la nourriture console. Et ceux qui s'en fichent complètement.

Comment mange-t-on? D'aucuns s'inquiètent des modes de productions et de transformation, du coût carbone des aliments, du bien-être animal. Il y a les inconditionnels du BIO. Ceux que le gaspillage et le recyclage préoccupent. Ceux que l'avenir de la planète inquiète et qui interrogent l'impact des modes de consommation, au sens large, sur ses ressources. Ceux qui ne consomment que de saison, et les accrocs à l'ananas 365 jours/an. Ceux qui mangent vite, ceux qui prennent le temps. Et ceux qui ont autre chose à penser.

Pour combien mange-t-on? Il y a ceux qui sont prêts à mettre le prix, qui peuvent, et ceux qui ne peuvent pas. Et puis il y a ceux qui veulent manger pour le moins cher possible, qu'ils puissent payer plus ou qu'ils ne puissent pas. Il y a ceux qui veulent manger là tous les jours, parce que c'est commode, et parce que c'est abordable. Il y a ceux qui aiment varier entre dedans et dehors. Et ceux qui mangent là tous les jours parce qu'ils n'ont pas le choix. Il y a ceux qui dépensent plus en début de mois, et moins en fin. Il y a ceux qui veulent bien manger là, parfois. Et ceux qui ne mangent jamais là parce que le prix n'est pas le critère premier et qu'ils ne trouvent pas ça bon.

Quand mange-t-on? Il y a ceux qui veulent manger là tous les jours, un repas chaud. Il y a ceux qui télé travaillent mais veulent manger là quand ils sont là. Il y a ceux qui avalent vite fait devant leur écran un jour sur deux, ceux qui ont le temps et les possibilités de se fournir à l'extérieur, ceux qui veulent se fournir dedans ou qui n'ont pas d'autre choix. Et puis il y a les missions qui tiennent à l'extérieur, les congés que l'on prend, les jours de régime parce qu'on a abusé pendant les fêtes. Il y a ceux qui mangent trois fois par jour, et ceux qui grignotent tout le temps.

Dans quel espace mange-t-on? Il y a ceux qui aspirent au calme, et ceux qui aiment les grandes tablées joyeuses, ceux qui ont besoin de lumière, et ceux qui s'en fichent car ils ne font que passer. Il y a ceux qui veulent des petites tables intimes, pour être calme, lire sa tablette ou son journal et un bon siège pour caler ses fesses. Et ceux qui veulent des tables d'hôtes. Il y a ceux qui travailleraient bien à la cantine plutôt que dans leur bureau, et ceux qui s'y réunissent parce qu'ils n'ont plus de salles de réunion. Il y a ceux qui veulent des plantes vertes, ceux qui veulent des posters, des couleurs douces au mur, ou des couleurs vives. Et ceux qui s'en fiche royalement. Disent-ils.

Plaire aux quelques 8.000 collègues qui fréquentent les cantines (sans compter ceux qui pourraient les fréquenter si elles satisfaisaient mieux leurs désirs), dans ces conditions, est un casse-tête. Sans compter la politique immobilière, les contraintes budgétaires, les restructurations qui participent à organiser un joyeux foutoir dans la planification des cantines. Foutoir auquel viennent s'ajouter d'autres bouleversements comme les politiques de recrutement qui modifient considérablement la sociologie d'un bâtiment et donc, des consommateurs qui fréquentent les cantines. Cerise sur le gâteau, nos habitudes individuelles, indépendantes de nos nationalités d'origine, changent tout le temps: notre rapport à l'alimentation est-il le même en 2018 qu'en 2010? Entre temps, un éveil de conscience, une maladie, notre âge, nos mœurs ne sont-ils pas venus changer nos habitudes ? Répondrions-nous aujourd'hui de manière différente qu'il y a dix ans à l'enquête d'opinion qui permet de définir les critères qui président à l'élaboration du cahier des charges pour les cantines? Certainement.

Peut-être faut-il radicalement repenser la restauration sur le lieu de travail pour la Commission à Bruxelles en vertu de l'immense complexité qui est la nôtre: culturelle, diversité des sites, diversité socio-professionnelles, tendances, conscientisation, etc.