Projet alimentaire de référence – Châtelard, juillet 2023

1/ Le contexte du projet d'écocentre

En septembre 2022, le provincial d'Europe occidentale francophone a confié à une équipe composée de Xavier de Bénazé sj – chef de projet, Jean le Borgne – directeur du centre, et Alexandre Masson sj la mission d'explorer l'opportunité et la faisabilité d'un écocentre spirituel ignatien au Châtelard. Ce projet vise à mieux accompagner les personnes et collectifs chrétiens engagés dans la transition écologique et sociale. Il suit trois axes majeurs :

- La transformation du cadre et du mode de vie sur place : transition énergétique des bâtiments, transition vers une alimentation saine et durable, réaménagement du parc et des extérieurs proche (design permacole).
- L'adaptation des propositions de retraites et sessions de formation au programme du centre par le développement de propositions cherchant à articuler foi chrétienne et engagement écologique dans la perspective de l'*écologie intégrale* (cf. le pape François dans *Laudato Si*).
- La création et l'installation d'un collectif de bénévoles-résidents porteur du projet, composé de jésuites, de laïcs et de religieuses de spiritualité ignatienne.

De manière transversale, le projet entend également promouvoir la place des plus fragiles au Châtelard et vise à tisser des partenariats avec différentes associations du monde des solidarités à Lyon (Service jésuite des réfugiés, Réseau Saint-Laurent, …)

Ce projet s'inscrit dans le cadre de la mise en œuvre des *Préférences apostoliques universelles* de la Compagnie de Jésus, proposées à l'ensemble du corps religieux et de ses collaborateurs comme boussole pour guider les choix apostoliques au long des années 2019-2029. La quatrième d'entre elle consiste à « travailler avec d'autres pour la sauvegarde de la "Maison commune" ».

2/ Fonction et objectifs de la transition alimentaire dans le projet

Le repas est un lieu essentiel de l'expérience proposée aux retraitants et sessionnistes du Châtelard, qui participe pleinement à la dynamique de transition impulsée dans le centre et peut en constituer un levier important. L'équipe d'exploration identifie un enjeu de cohérence très fort de ce qui se vit autour de la table avec le projet global de l'écocentre. Comment faire résonner la cuisine et l'alimentation avec l'ensemble du projet ? Comment mieux faire le lien entre ce que l'on mange et le territoire dans lequel s'inscrit le Châtelard, aussi bien son parc que son environnement proche (Monts du Lyonnais, Région AURA) ? Comment le repas peut-il être le lieu d'un authentique *exercice spirituel* dans l'esprit des *règles pour s'ordonner à l'avenir dans la nourriture* (*Exercices spirituel*, n°210), en lien tout particulier avec les propositions de retraites colorées par la perspective de l'écologie intégrale ouverte par le pape François ? Comment les repas proposés au centre pourront-ils être un des moyens de construire la fraternité au sein du collectif résident appelé à porter le projet et à l'incarner ?

Ces interrogations invitent à préciser **les objectifs d'une transition alimentaire au Châtelard** :

- 1/ Promouvoir une alimentation saine et savoureuse :
- 2/ réduire l'impact environnemental de la cuisine, voire en faire un levier de régénération ;
- 3/ mettre en valeur le rapport à la table comme composante essentielle de ce qui est vécu au centre ;
- 4/ maitriser les coûts impliqués par la transition : modulo le coût de la transition, objectif d'un repas à coût constant.

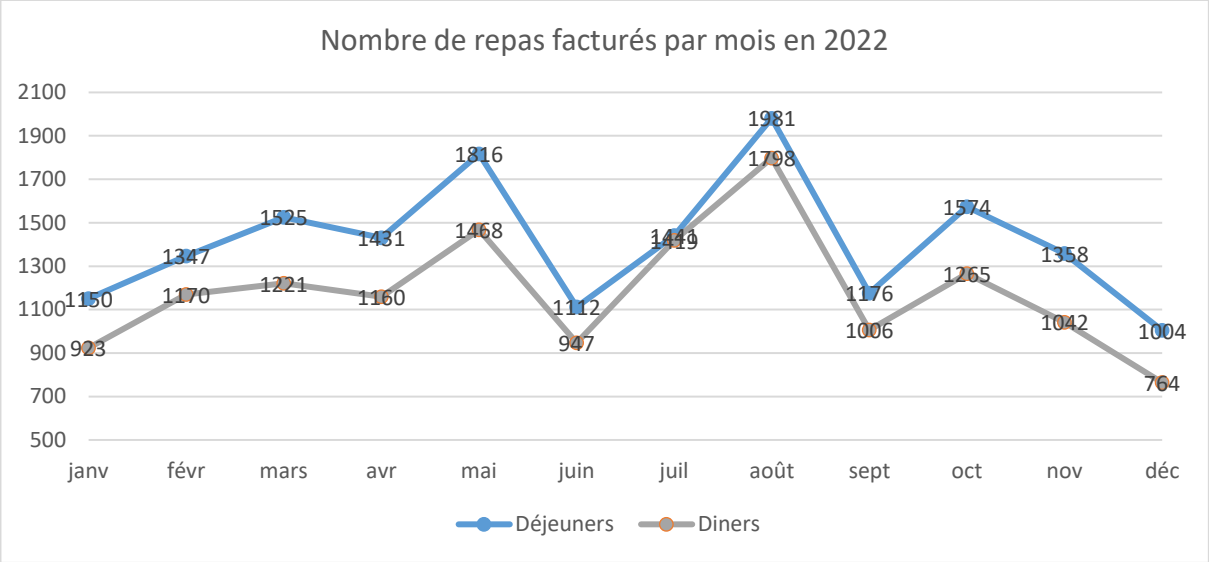
3/ Caractéristiques de la cuisine au Châtelard :

Sur l'année 2022, 31098 repas servis ont été enregistrés dans la base de données du centre, soit une moyenne de 46 déjeuners et 39 diners/jour.

L'activité de restauration au Châtelard est caractérisée par une forte variation d'effectifs, en fonction de la fréquentation du centre. Celle-ci est composée de 4 groupes principaux :

1. la communauté jésuite résidente (7 membres) ;
2. les participants aux formations longues – formation des formateurs religieux d'octobre à décembre, et formation à l'accompagnement spirituel de janvier à mai – (10 à 15 personnes par groupe) ;

3. Les retraitants et sessionistes de « courte durée » inscrits à des propositions au programme, plus nombreux le WE et pendant les vacances scolaires ;
4. Les groupes extérieurs.



Du fait du format des retraites proposées, une partie des repas sont pris en silence.

4/ Moyens de la transition alimentaire au Châtelard :

- **Travailler la qualité des approvisionnements**, en privilégiant les produits de saison, frais, non transformés, issus d'une agriculture fermière, locaux (-200 km[1] du Châtelard), labellisés bio le cas échéant.
- **Promouvoir une autre manière de cuisiner :**
    - en travaillant une trame de menus équilibrés d'un point de vue nutritionnel et en variant les recettes en vue d'une cuisine sobre et familiale.
    - en diversifiant les sources de protéines végétales et animales, en promouvant une alimentation plus végétalisée (objectif à terme pour chaque semaine : 2 repas carnés, 1 repas avec poisson, 4 végétarien à midi, et 7 végétariens le soir)[2].

[1] Critère du « local » à rediscuter.
[2] En réservant la viande rouge pour les jours de grandes fêtes : Noël, Pâques, Toussaint, Saint Ignace, Saint François-Xavier, Saint Pierre Favre, Saint Nom de Jésus, Marie Mère de la Compagnie, 8 décembre, Saint Irénée – liste à compléter mais à laisser relativement succincte.

    - en apportant une attention particulière à la gestion des déchets : par la diminution du suremballage, l'ajustement des quantités cuisinées, la mise en place d'un compost en local pour les déchets végétaux[3], et la poursuite des efforts de tri.
    - en promouvant des manières de cuisiner à moindre impact carbone.
- **Transformer la structure pour faciliter l'intégration de la cuisine dans l'organisation et la vie du centre :**
    - en réinternalisant la cuisine pour gagner en marges de manœuvres dans la réalisation du projet.
    - en formant une équipe de salariés impliqués et convaincus du projet.
    - en intégrant le cuisinier-coordinateur de l'équipe dans l'équipe de pilotage du centre.
    - en développant la polyvalence au sein du centre entre équipes de ménages et équipes de service/plonge, voire de cuisine.
    - en renforçant la participation des retraitants et sessionnistes aux tâches de l'équipe de cuisine, selon les contraintes propres aux différentes propositions du programme et en prévoyant l'aménagement des espaces adéquats : service de pluche le matin, service des repas, service de plonge, remise du couvert quand possible (déjà le cas à midi).
    - En promouvant la dimension conviviale des repas pris dans les salles à manger qui ne sont pas en silence, tout en garantissant aussi la possibilité pour des retraitants de vivre le temps de repas en silence comme faisant partie intégrante de l'expérience de leur retraite spirituelle.

5/ Suivi et accompagnement de la transition :

- S'appuyer sur l'expertise des *Cuisines nourricières* pour opérer la bascule : accompagnement pour dimensionnement RH de la nouvelle structure (qui ? quoi ?), recrutement de l'équipe qui incarnera le projet, élaboration d'une trame de menus équilibrés, définition d'orientations culinaires et formation de l'équipe, aménagement des locaux, sélection des fournisseurs, gestion des stocks, gestion des risques sanitaires et juridiques.
- Communiquer en interne et en externe autour du projet pour « embarquer » le plus largement possible parmi les acteurs ordinaires du centre (jésuites résidents, salariés, accompagnateurs réguliers, amis de la maison, retraitants et sessionnistes…).

[3] Voir de presque tous les déchets si implantation d'un poulailler.

- Se doter d'indicateurs fiables et d'objectifs réalistes à réévaluer périodiquement pour mesurer la progression :
    - Coût du repas ;
    - Bilan CO2 du repas;
    - Qualité des produits : % de produits locaux, bio, frais, de saison ;
    - Quantité de déchets par repas ;
    - Logistique : nombre de livraison/semaine ; nombre de fournisseurs ;
    - Ressources utilisées par la cuisine (électricité, gaz, eau) ;

La mise en œuvre de ce projet nécessitera d'établir une feuille de route avec des objectifs chiffrés et progressifs dans le temps, pour guider les travaux et la communication autour.

Une expérience de transition similaire a été vécue au Centre spirituel de la communauté de vie chrétienne (CVX) à Saint-Hugues de Biviers (nord de Grenoble). Rétrospectivement, plusieurs points d'attention ont été identifiés pour la réussite du projet :

- Un enjeu de pédagogie autour de la diminution de la quantité de viande.
- Un facteur humain important, le projet requérant l'adhésion de l'équipe pour qu'elle soit pleinement partie prenante du projet dans une perspective de coresponsabilité, la formation de cette équipe et son suivi.
- Un besoin de ressources financières et humaines pour accompagner le changement.
- L'importance de la communication pour présenter aux retraitants la démarche et mettre en valeur les premiers pas réalisés.

Un important travail de formalisation du fonctionnement actuel de la cuisine a été réalisé dans le cadre de la renégociation du contrat avec la Sodexo (cf. le nouveau contrat signé en avril 2023 et ses annexes). Plusieurs attentes précises liées à l'activité du centre y sont formulées, notamment au sujet des repas de fêtes et autres prestations (art. 2.4), qui pourront être conservés dans l'organisation future.