Restauration collective durable

Sonia Curto

BioForum
WALLONIE

Sommaire

INTRO – Qu'est-ce que l'alimentation et la restauration collective durable?

- Principes et enjeux

PARTIE 1 – Pourquoi faire évoluer ma collectivité vers une alimentation durable?

- Raisons principales
- Avantages collatéraux

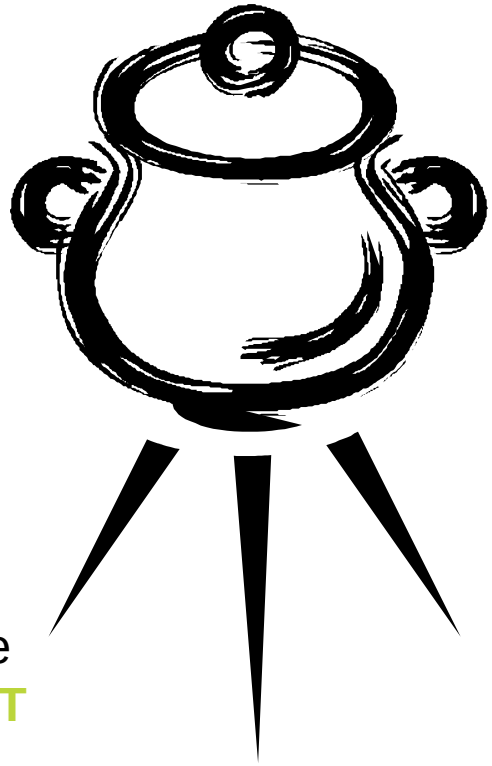
PARTIE 2 - Comment faire évoluer ma collectivité vers l'alimentation durable?

- Les recommandations préalables
- La méthodologie
- Les axes stratégiques

INTRO

Qu’est-ce que l’alimentation et la restauration collective durable?

Principes et enjeux de l’alimentation durable



Alimentation écologique
Pilier **ENVIRONNEMENT**

Alimentation équitable
PILIER **ECONOMIQUE**

Alimentation saine
PILIER **SOCIAL**

PARTIE 1

Pourquoi faire évoluer ma collectivité vers une alimentation durable?

Raisons et avantages

Raisons principales

- Meilleur équilibre nutritionnel des plats
- Meilleur respect des budgets
- Satisfaction des usagers
- Satisfaction du personnel de cuisine

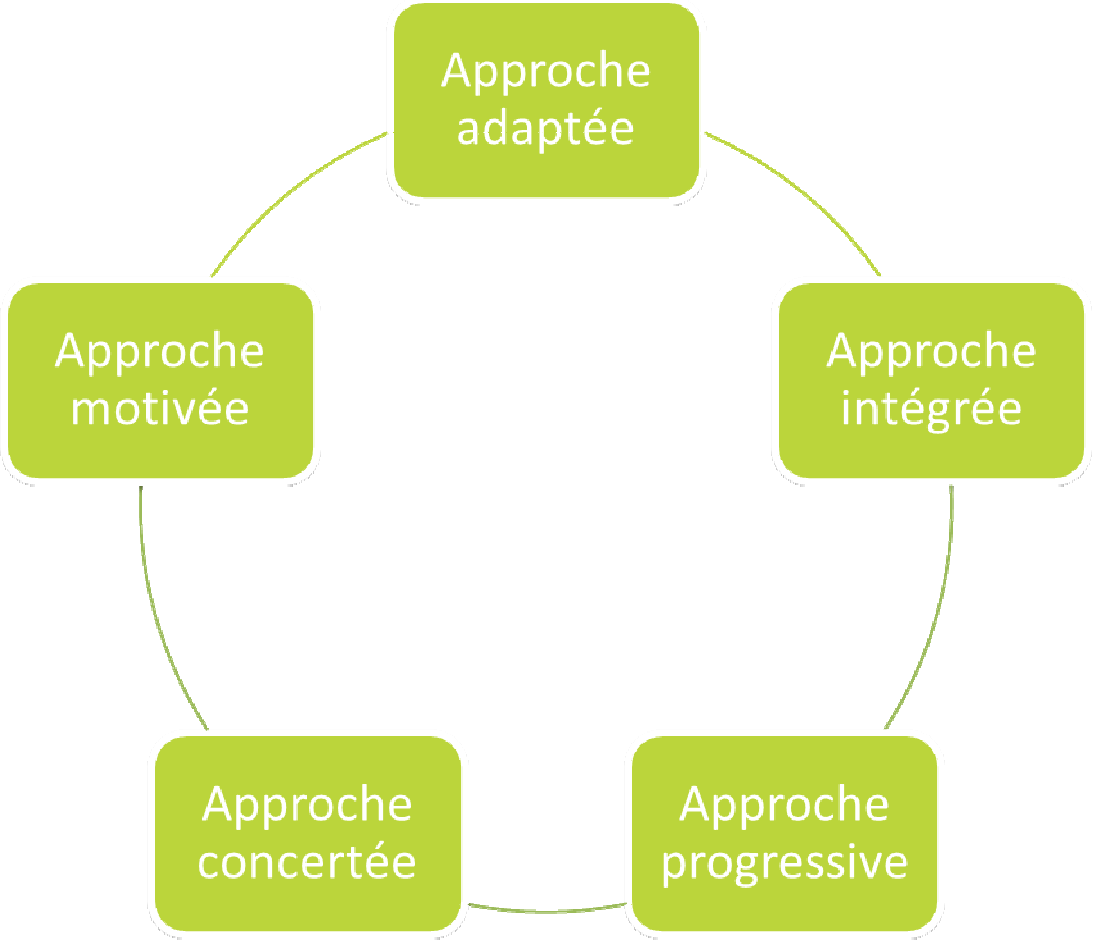
Avantages collatéraux

- Milieu scolaire: couplage avec projet pédagogique
- Entreprises: couplage avec programme de certification environnementale
- Secteur des soins de santé: en parallèle avec régime nutritionnel

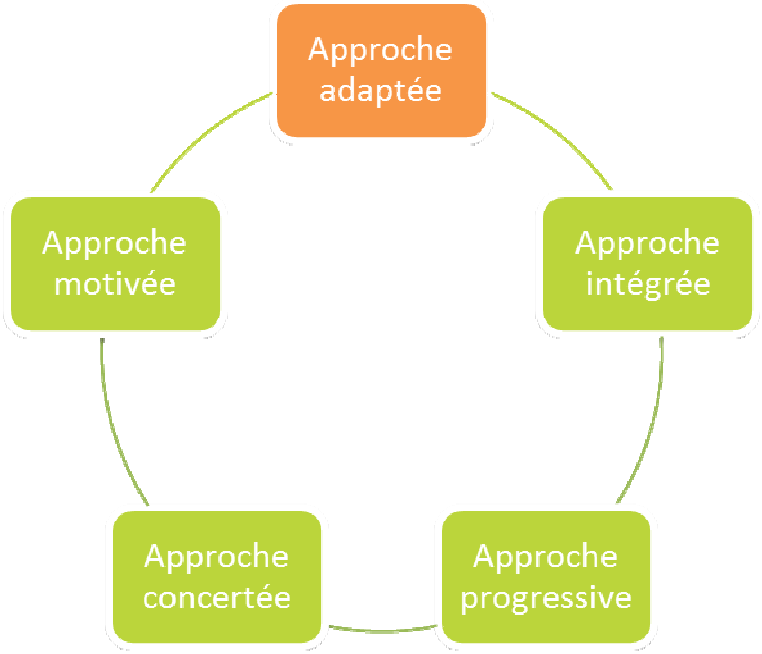
PARTIE 2

Comment faire évoluer ma collectivité vers une alimentation durable?

Les recommandations préalables



Les recommandations préalables



Les balises d'un projet d'alimentation durable sont:

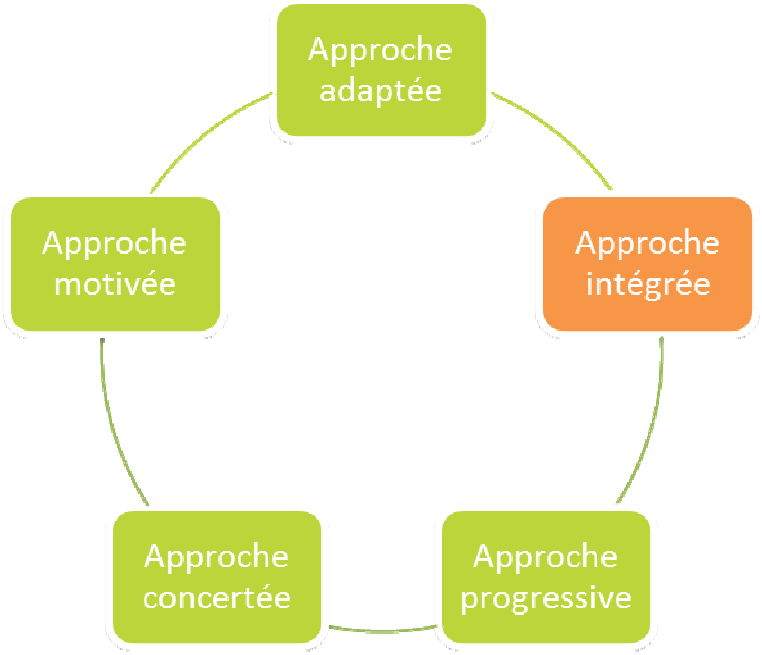
- Respect des **contraintes économiques** (coût alimentaire)
- Respect des **contraintes pratiques** (ressources humaines et matérielles)
- Respect des **contraintes culturelles** (consommateur)

Les recommandations préalables

Concrètement…

- Élaborer les menus en fonction des disponibilités des produits
- Réduire le gaspillage alimentaire
- Proposer des alternatives aux produits à hautes valeurs ajoutées
- Promouvoir des aliments à valeurs nutritionnelles intéressantes
- Choisir adéquatement ses fournisseurs

Les recommandations préalables



Basé sur les piliers du développement durable, un projet d'alimentation durable est:

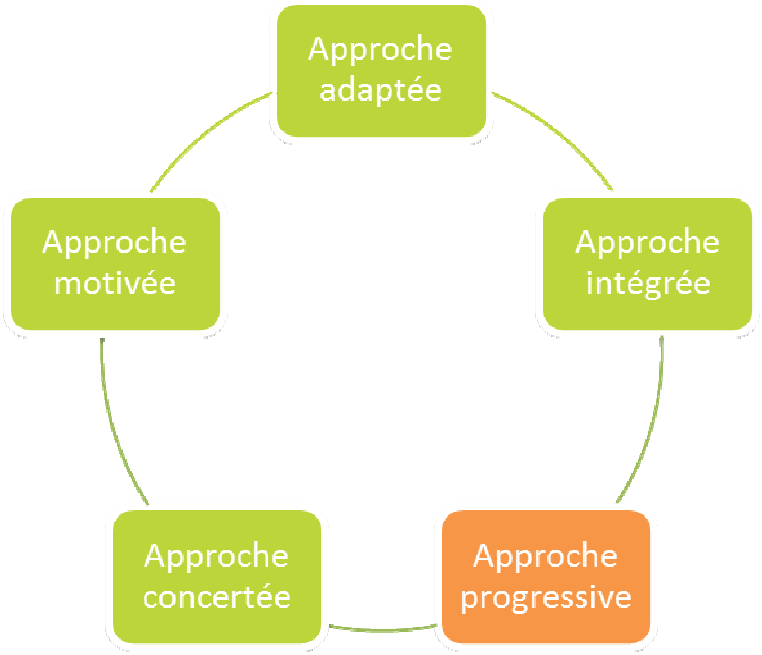
- Ecologiquement vivable
- Socialement équitable
- Economiquement viable

Les recommandations préalables

Concrètement…

- Choisir des produits issus de l'agriculture biologique
- Privilégier les produits de saison et locaux
- Réduire les déchets et les transports
- Respecter la pyramide alimentaire et les contraintes nutritionnelles
- Choisir des produits issus du commerce équitable pour les produits exotiques

Les recommandations préalables



Adopter une démarche « pas à pas » afin que ce soit:

- Plus accessible
- Plus acceptable
- Plus adapté aux secteurs de production et/ou de transformations

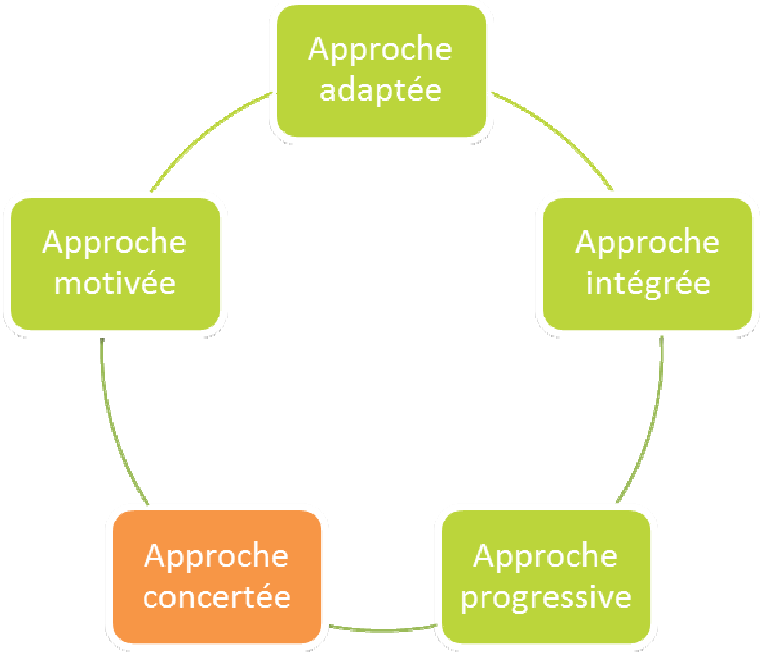
Les recommandations préalables

Concrètement…

• Eviter de remplacer dans ses achats les denrées alimentaires conventionnelles par des produits issus de filière de qualité différenciée sans aucune adaptation préalable

• Mettre en place des essais « *one shot* » très coûteux en temps et en argent

Les recommandations préalables



La réussite de tout projet dépend de l'implication des différents acteurs au sein de l'établissement:

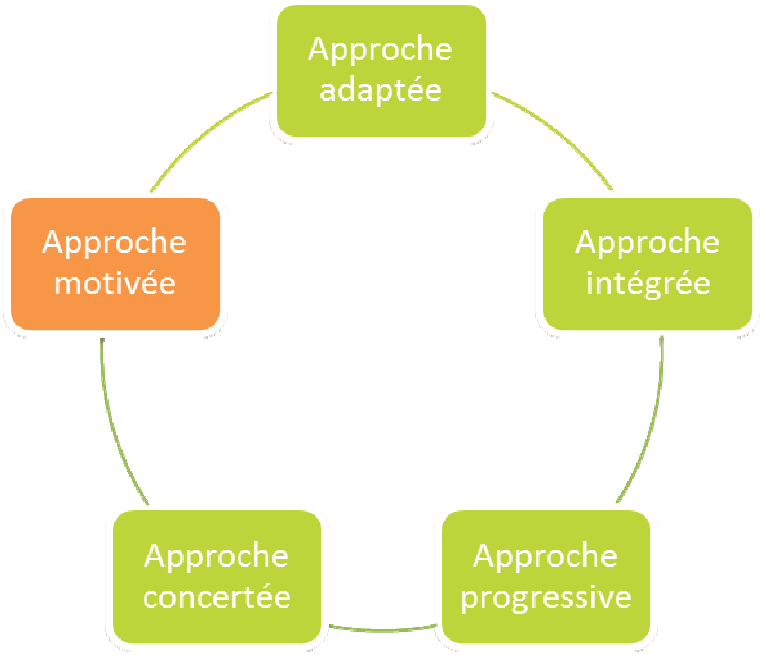
- Personnel de cuisine
- Acheteurs / économe
- Gestionnaire
- Diététiciens / nutritionnistes
- Eco-conseiller / coordinateur environnement
- Représentant des usagers

Les recommandations préalables

Concrètement…

- Créer une équipe interne autour du projet
- Echanger en réseau idées, conseils et expériences avec d'autres collectivités

Les recommandations préalables



…mais aussi de la conviction du chef de cuisine et du responsable des achats de travailler de manière plus durable et de la disposition au changement de leur mode de fonctionnement.

Les recommandations préalables

Concrètement…

- Adapter les plans alimentaires et menus existants
- Adapter les modalités de préparation des ingrédients
- Changer de fournisseurs
- Insister sur le rôle que chacun a à jouer dans l'éducation aux enfants

La méthodologie

ETAPE 1: Etablissement et préparation du projet

CARTOGRAPHIER SON PERIMETRE - Dresser un état des lieux

- Réaliser un audit des systèmes d'approvisionnement, de prod

- De

DEFINIR SA DESTINATION ET SES ETAPES - Identifier les objectifs opérationnels

- Déte

- Fo

- Pl

DETERMINER SES MOYENS DE LOCOMOTION - Elaborer un plan stratégique

- Constituer l'équipe projet

- Etablir un plan de sensibilisation et de formation du personnel

- Etablir un plan de prévention et de gestion des déchets

- D

- C

EVITER LES DETOURS ET CONTROLER SES FRAIS DE DEPLACEMENTS - Elaborer un tableau de suivi des indicateurs

- Déterminer une périodicité

- Déterminer le niveau de référence ou niveau initial

La méthodologie

ETAPE 2: Mise en œuvre du projet

- Au niveau interne
- Au niveau externe

Interne

- Plan des menus
- Choix des fournisseurs
- Prévention et gestion des déchets
- Adaptation de la démarche qualité
- Contrats et appels d'offre

Externe

- Participation à des formations ou à un programme d'accompagnement
- Mise en réseau

La méthodologie

ETAPE 3: Critères de choix des produits alimentaires à valeur ajoutée en termes de durabilité

- Produits issus des filières de qualité différenciée
- Aliments à profil nutritionnel intéressant
- Saisonnalité
- Proximité

Les axes stratégiques

Achats

- Choix des fournisseurs et produits
- Etablissement de matrice de clauses durables dans les CDC

Production

- Menus avec plus-values durables
- Sensibilisation et formation du personnel

Distribution

- Sensibilisation et communication envers les usagers

Réduction du gaspillage alimentaire

Fin