

Restauration collective durable



Noémie Dekoninck



Sommaire

INTRO – Qu'est-ce que l'alimentation 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?

- Approches du projet
- Les recommandations préalables
- Les axes stratégiques

Restauration Collective durable



INTRO

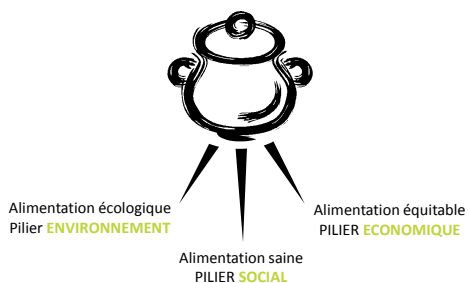
Qu'est-ce que l'alimentation et la restauration collective durable?



Restauration Collective durable



Principes et enjeux de l'alimentation durable



Restauration Collective durable **BioForum**
WALLONIE

PARTIE 1

Pourquoi faire évoluer ma collectivité vers une alimentation durable?



Restauration Collective durable **BioForum**
WALLONIE

Pourquoi un projet d'AD dans la restauration?

Raisons principales

- Responsabilité collective de préservation de l'environnement et de la santé
- Meilleur équilibre nutritionnel des plats
- Meilleure gestion globale de la collectivité
- Meilleur respect des budgets
- Satisfaction des usagers
- Satisfaction du personnel de cuisine
- Découverte goût

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

Restauration Collective durable **BioForum**
WALLONIE

PARTIE 2

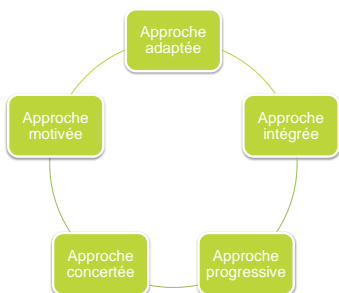
Comment faire évoluer ma collectivité vers l'alimentation durable?



Restauration Collective durable

BioForum
WALLONIE

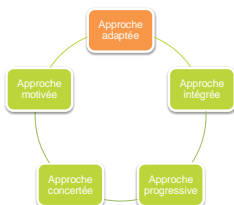
Les approches du projet



Restauration Collective durable

BioForum
WALLONIE

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)

Restauration Collective durable

BioForum
WALLONIE

Les recommandations préalables

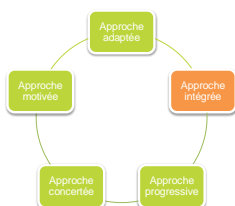
Concrètement... Food cost stable – Alimentation durable

- Élaborer les menus en fonction de la disponibilité des produits (localité/saison)
- Réduire le gaspillage alimentaire
- Proposer des alternatives aux produits à hautes valeurs ajoutées (produits préparés / 4^e gamme...)
- Promouvoir des aliments à valeurs nutritionnelles intéressantes (céréales complètes, légumineuse, viande de qualité...) et diminuer les grammages en viande
- Choisir adéquatement ses fournisseurs
- Partir de ce qui est disponible (ne pas revoir le temps de travail des ressources humaines mais l'organisation et les matériel disponible)

Restauration Collective durable

BioForum
WALLONIE

Les recommandations préalables



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

- **E**cologiquement vivable
- **S**ocialement équitable
- **E**conomiquement viable

Restauration Collective durable

BioForum
WALLONIE

Les recommandations préalables

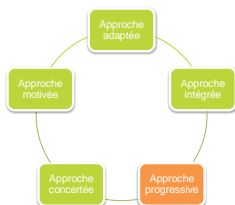
Concrètement...

- Respecter la pyramide alimentaire et les recommandations nutritionnelles du PNNS
- Privilégier les produits de saison et locaux
- Alternier les protéines animales et végétales
- Choisir des produits issus d'une production qui respecte l'environnement (agriculture bio, agriculture raisonnée)
- Choisir des produits équitables lorsqu'ils ne sont pas produits en Belgique
- Favoriser les circuits-courts et la « juste rémunération » des producteurs
- Favoriser des produits bruts
- Lutter contre le gaspillage alimentaire et le sur-emballage

Restauration Collective durable

BioForum
WALLONIE

Les recommandations préalables



Introduction **progressive** des modifications au sein des pratiques de la collectivité

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

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

Restauration Collective durable

BioForum

Les recommandations préalables

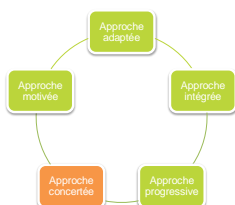
Concrètement...

- Il faut y aller PAS À PAS
 - Éviter de remplacer dans ses achats les denrées alimentaires conventionnelles par des produits issus de filière de qualité différenciée sans aucune adaptation préalable
 - Éviter de mettre en place des essais « one shot » très coûteux en temps et en argent
 - Réaliser un Plan d'action et mettre des priorités
- Communiquer sur les actions au fur et à mesure

Restauration Collective durable

BioForum

Les recommandations préalables



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

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

Restauration Collective durable

BioForum

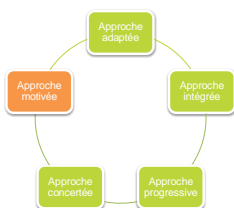
Les recommandations préalables

Concrètement...

- Mettre en place un comité de pilotage
- Echanger en réseau idées, conseils et expériences avec d'autres collectivités
- Rester en interaction, poser des questions (Internet, Help Desk,...)
- Instaurer une communication avec les usagers
- Participer aux formations mais aussi aux colloques, aux tables rondes, ...



Les recommandations préalables



...mais aussi de la conviction et de la disposition au changement de l'équipe projet



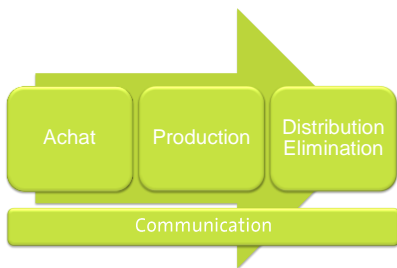
Les recommandations préalables

Concrètement...

- Rester soudé
- Bien répartir les tâches et les missions en fonction de l'expertise de chacun
- Mettre en place une politique de communication, un projet pédagogique pour sensibiliser les usagers ou un projet d'entreprise



Les axes stratégiques du projet



Restauration Collective durable **BioForum**
WALLONNE

Les axes stratégiques du projet

Achats

-  Gestion des achats
-  Gestion des stocks
-  Gestion de la conservation des aliments

Restauration Collective durable **BioForum**
WALLONNE

Les axes stratégiques du projet

Production

-  Gestion des repas
-  Accommodation des restes
-  Valorisation des sous-produits

Restauration Collective durable **BioForum**
WALLONNE

Les axes stratégiques du projet

Distribution



Gestion des réservations



Service des repas

Restauration Collective durable

BioForum
WALLONIE

Les axes stratégiques du projet

CARTOGRAPHIER SON PERIMETRE - Dresser un état des lieux

- Réaliser un audit des systèmes d'approvisionnement de

proc^d DEFINIR SA DESTINATION ET SES ETAPES - Identifier les

- Di objectifs opérationnels

- Dé

DETERMINER SES MOYENS DE LOCOMOTION - Elaborer un

- Fc plan stratégique

- Pl

- Constituer l'équipe projet

- Etablir un plan de sensibilisation et de formation du personnel

- Etablir un plan de prévention et de gestion des déchets

- E EVITER LES DETOURS ET CONTROLER SES FRAIS DE

- C DEPLACEMENTS - Elaborer un tableau de suivi des indicateurs

- Déterminer une périodicité

- Déterminer le niveau de référence ou niveau initial

Restauration Collective durable

BioForum
WALLONIE

Fin