RÉALISÉ PAR HÉLÈNE HUTEAU

Zéro plastique, bio, local…

Les cantines cherchent la bonne recette

L'offre et la demande

Le bio progresse plus vite dans la restauration collective que le marché lui-même. Mais la clientèle des collectivités n'est pas la plus attractive pour les producteurs. Afin que l'offre rencontre la demande, elles ont du pain sur la planche.

Labels

Non demandé par la loi «Egalim», pour cause de cadre européen, le développement local va de pair avec le bio car il est la motivation première des élus. Mais si le local offre une traçabilité, il ne rime pas toujours avec «environnemental», d'où l'importance des labels.

Nouveaux matériaux

Faire la guerre au plastique est sans doute le plus grand défi que les cuisines centrales en liaison froide doivent relever. Il remet en cause tout le processus de cuisson et de livraison des offices, avec des choix très lourds à faire. Un enjeu sanitaire et environnemental.

Un vent de changement profond souffle sur la restauration collective avec la loi sur l'agriculture et l'alimentation, dite loi «Egalim». Adoptée le 30 octobre 2018, elle semble faire peser sur les cantines toutes les attentes de la société contre la malbouffe et le système alimentaire industriel. La restauration collective serait-elle le seul levier pour une transition écologique et un changement des priorités alimentaires? Toujours est-il que les cantines sont passées d'un sujet périphérique à un sujet de société central pour les élus, sous la pression de parents de plus en plus demandeurs de transparence et de progrès. Aujourd'hui, la pause de midi est devenue le support privilégié des politiques d'éducation à la santé, de sensibilisation à l'écologie, à l'agriculture locale…

LÉGUMERIES, COMPOSTEURS, BACS INOX

Représentative de la demande sociale, la loi «Egalim» fixe à la restauration collective les objectifs d'acheter 50% de produits de qualité, labellisés, dont 20% de bio d'ici à 2022; de bannir les plastiques de la cuisson et de la réchauffe d'ici à 2025 et du service dès 2020; de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire avec un diagnostic préalable; d'instaurer un menu végétarien hebdomadaire (pour les scolaires) pendant au moins deux ans et d'informer les convives sur la qualité alimentaire, nutritionnelle et le commerce équitable. Les cantines scolaires sont un moteur dans le secteur, par rapport au sanitaire ou au médicosocial. Elles représentent 64% des 1000 établissements engagés dans la démarche «Mon restau responsable», initiative de la Fondation Nicolas Hulot (FNH) et du réseau «Restau'co». La FNH a interrogé 28 gestionnaires engagés, représentant 617 restaurants en gestion directe, et 78% de ceux qui jugent positivement la loi estiment qu'ils n'arriveront pas à atteindre ces objectifs sans un financement adéquat. Les 18% qui les ont déjà atteints déclarent qu'il leur a fallu six ans, à budget constant.

La pause de midi, support privilégié d'éducation à la santé.

Pour réduire ce délai à trois ans, la FNH a évalué à 330 millions d'euros l'enveloppe annuelle pendant trois ans. Les besoins sont dans la formation, l'investissement matériel (légumeries, matériel de pesée, tables de tri, composteurs, bacs inox, fours et véhicules adaptés…), l'organisation du tri des biodéchets et la mise en œuvre du don alimentaire ainsi que la structuration de filières locales durables (plateformes logistiques d'approvisionnements, ateliers de transformation, participation à la gouvernance alimentaire territoriale). Sans un coup de pouce pour accélérer une démarche vertueuse, les collectivités devront nécessairement opérer des arbitrages.●

Associations et collectifs militent activement pour des repas préparés et servis dans des contenants «inertes et réutilisables», comme l'inox, la porcelaine ou le verre.

F. DURAND/SIPA

Le zéro plastique, un objectif pas si simple à atteindre

Des collectivités se sont fixé un agenda pour se passer de plastique avant l'échéance de 2025 posée par la loi «Egalim». Mais cette démarche remet en cause l'organisation de toute la chaîne, des équipements et de la taille des cuisines.

Le consensus scientifique sur la nocivité des matières plastique dans les procédés de cuisson et de réchauffe est récent, mais bien réel. Ces types de contenants relâchent dans la nourriture des perturbateurs endocriniens (PE), facteurs de risques de cancer, de puberté précoce ou de troubles de la reproduction.

Les parents d'élèves se sont progressivement emparés de ce sujet émergent et ont commencé à faire pression auprès des autres parents, des enseignants et des élus. Cela a par exemple été le cas il y a un an et demi à Bordeaux (252000 hab.), où des parents se sont alarmés du passage des assiettes de leurs bambins au plastique, tandis qu'à Montrouge (49100 hab., Hauts-de-Seine), des familles questionnaient l'utilisation de barquettes en plastique et organisaient des conférences publiques avec des scientifiques. A l'époque cependant, les autorités n'en faisaient pas encore grand cas. Cette inquiétude est néanmoins remontée lors des états généraux de l'alimentation, en 2017, pour finir dans la loi «Egalim»: elle comprend un objectif de «cantines sans plastique en 2025». Il reste que le législateur n'a sans doute pas mesuré les conséquences de cette décision.

Barquettes et bouteilles

La loi «Egalim» prévoit l'interdiction des contenants plastique dans la préparation et la présentation des repas dans les cantines scolaires, universitaires et de la petite enfance au plus tard le 1er janvier 2025. Concernant les communes de moins de 2000 habitants, cet objectif est repoussé à 2028. Les bouteilles d'eau en plastique sont, elles, à éradiquer des tables des scolaires dès 2020.

MATIÈRES ALTERNATIVES

«Nous n'en avions pas entendu parler. Nous avons élaboré un cahier des charges avec les parents pour lancer un nouveau marché à deux ans d'échéance», expose Françoise Buffet, adjointe au maire de Strasbourg (279300 hab.), chargée de l'éducation et de l'agriculture. «Comme nous risquions un marché infructueux, nous l'avons élaboré en deux phases de deux ans, avec un bilan entre deux.» L'Alsacienne de restauration (groupe Elior) s'est alors déclarée en capacité de remplacer les barquettes en plastique par des bacs en inox. «Nous avons évalué le coût à 9 millions d'euros en quatre ans. Depuis la rentrée dernière, 50% de nos repas en primaire et petite enfance ne sont plus servis dans du plastique.»

Les écoles où il était le plus facile d'opérer le changement ont été équipées de nouveaux fours, frigos et batteries de cuisine. Un demi-poste a aussi été créé pour porter des bacs beaucoup plus lourds et éviter les troubles musculosquelettiques. Le tout pour un million d'euros. Mais la généralisation de l'inox signifierait l'agrandissement des autres offices. Un coût qui fait réfléchir la mairie à l'utilisation de matières alternatives. D'autant que même les parents les plus motivés ne sont pas favorables à une augmentation du tarif du repas.

QUALITÉ DES REPAS

A Bordeaux, on est en phase d'appel d'offres pour un conditionnement en cellulose biosourcée et compostable, afin de remplacer les 70 tonnes de plastique jetable qui quittent les cuisines centrales chaque année. «Impossible de faire exploser nos 210 satellites prévus pour recevoir les plats conditionnés en barquettes», explique Christophe Simon, chargé de mission au syndicat intercommunal à vocation unique (Sivu) de Bordeaux-Mérignac (lire p.31). Pour autant, il sait que cette nouvelle matière n'est pour l'instant pas sécurisée. Nathalie Gontard, directrice de recherche à l'Institut national de la recherche agronomique de Montpellier, confirme: «Le biosourcé a vocation à faire sans le pétrole [...], mais ce n'est pas parce qu'il est biosourcé et biodégradable qu'il est sans perturbateurs endocriniens!» Une question de changement de paradigme pour les chimistes qui doivent à présent intégrer les impacts sanitaires et environnementaux dans leurs recherches d'alternatives.

La commune de Montrouge (3500 repas/jour), a également choisi de remplacer le plastique par de la cellulose depuis la rentrée, par le biais d'un opérateur privé. Mais la mairie expérimente dans quelques écoles le retour au bac «gastro», soit le bac en inox, délaissé il y a une trentaine d'années pour davantage sécuriser l'hygiène. «L'expérience est positive en termes de goût», en conclut le maire, Etienne Lengereau. Financièrement, la mairie serait prête à investir les quelques centaines de milliers d'euros pour équiper certaines écoles. Là encore, la généralisation demanderait des investissements d'un tout autre ordre... Cependant, cette démarche menée avec les parents sur le bien-manger et la santé a conduit à une remise en cause des repas. Le maire réfléchit à monter une société publique locale avec quatre autres communes afin de construire une cuisine en régie et «maîtriser les choses» pour sortir de la logique industrielle, tout en maîtrisant les finances.

EMPREINTE CARBONE

Pendant ce temps, le collectif Cantine sans plastique milite activement pour des contenants «inertes et réutilisables» comme l'inox, le verre et la céramique (utilisée dans les crèches de Limoges) plutôt que des contenants biodégradables (cellulose, bambou...) à l'innocuité non prouvée et qui créent des déchets. L'Association nationale des directeurs de la restauration collective (Agores) a publié un livre blanc au mois de juin sur le sujet. Mais les collectivités adhérentes ont de quoi rester sur leur faim, puisque l'Agores ne tranche pas (lire p.30).

La ville de Lorient (57300 hab., Morbihan), passée à la barquette en carton il y a cinq ans pour des raisons environnementales, préfère attendre les solutions innovantes et sûres d'un point de vue sanitaire de la part des fabricants. «On sait ce que peut représenter en pathologies le port de charges. Doit-on changer de lave-batterie et consommer plus d'eau? Sans compter les camions supplémentaires sur les routes pour le transport des bacs en inox...» remarque Christophe Bouillaux, directeur «restauration» (lire p.33). Des arguments que va soupeser la mairie de Paris ces prochains mois. Son conseil municipal a fait le vœu de sortir du plastique de réchauffe et transport dès 2022 (2025 dans la loi «Egalim») tout en réduisant l'empreinte carbone de son assiette. Devant la multiplicité des configurations à Paris, comme en France, Aurélie Solans, chargée du projet parisien, annonce: «Cela va être de la dentelle.»●

L'EXPERT

CHRISTOPHE HÉBERT, président de l'Association nationale des directeurs de la restauration collective (Agores)

«Il faut prendre soin de choisir les contenants pour chaque usage»

«Nous incitons les collectivités à se rapprocher des centres techniques publics et universitaires. La législation est dépassée sur les perturbateurs endocriniens (PE). La deuxième stratégie nationale sur les PE est attendue l'an prochain. Si bien que même réglementaires, les alternatives au plastique ne sont pas forcément sûres. En outre, des matériaux qui pouvaient sembler ne pas être chimiquement dangereux, comme l'inox, peuvent, en fait, présenter certains risques, au contact de solutions acides. En effet, les bacs proviennent d'aciers recyclés et il n'y a pas eu d'étude sur ce matériau depuis trente ans. Même la cellulose de bambou, biosourcée, comporte des colles qui posent questions. Une liste positive de matériaux de l'Agence nationale de la sécurité environnementale et sanitaire a été annoncée pour 2021. En attendant, il faut prendre soin de choisir les contenants pour chaque usage.»

Sivu de Bordeaux-Mérignac (Gironde) 2 communes • 315 000 hab. • 23 000 repas/jour

SIVU DE BORDEAUX-MÉRIGNAC

CHRISTOPHE SIMON, directeur du Sivu

Recherche et développement en cuisine

La polémique qui a opposé les Bordelais sur les assiettes en plastique utilisées à la cantine lors de la rentrée 2017 n'était que la partie surnageante de l'iceberg. Ces assiettes devraient avoir disparu des tables en fin d'année.
Le plus compliqué est de remplacer les barquettes de conditionnement sous vide qui assurent la liaison froide entre la cuisine centrale et les 210 offices où les plats sont servis. Ou de trouver un procédé alternatif à la cuisson sous vide à basse température dans des poches en plastique (50% des plats). Le syndicat intercommunal à vocation unique (Sivu) de Bordeaux-Mérignac a voté un budget de recherche de 210 000 euros (sur un budget de 18 millions), recruté une chargée de mission et se fait accompagner par le Centre national de la recherche scientifique afin de trouver des solutions sûres et pérennes. Ainsi, ils expérimentent une cuisson en bac inox mais toujours sous vide, et suivent ce qui se mitonne à Nice (cuisson sous vide avec clapets) et à l'Assistance publique - Hôpitaux de Paris (cuisson dans des bocaux). «Nous comptons nous passer de plastique en cuisson d'ici à trois ans», estime le directeur du Sivu, Christophe Simon.

Contact
Christophe Simon, 05.57.00.04.00.

74%
des femmes enceintes
sont imprégnées de bisphénol A (BPA) et 100% de phtalates (selon une étude de l'agence Santé publique France). Le Plan Priorité prévention du ministère de la Santé cible avant tout la grossesse et la petite enfance. Les 1000 premiers jours sont en effet déterminants pour la santé future. En revanche, la concentration de phtalates et de BPA dans les urines baisse de 50% après trois jours de consommation de produits frais non emballés.

Comment les pionniers veulent passer au bio et au local

Dans la restauration collective, l'approvisionnement en bio croît plus vite que le marché. Les acheteurs doivent donc se rendre sur le terrain et multiplier les partenariats pour faire entrer cette offre haut de gamme dans leurs contraintes.

En novembre 2018, 90% des élus interrogés par l'Agence bio disaient être motivés par l'introduction du bio. Mais 82% citaient le prix comme premier frein. Leur motivation? Valoriser les produits locaux. C'est le cas de nombreux départements, qui préfèrent soutenir le local en faisant l'impasse sur le bio – qui correspond pourtant à une attente forte des citoyens. Ils n'auront, en tout état de cause, pas le choix, car la loi «Egalim» fixe à la restauration collective l'objectif d'atteindre, en 2022, 50% d'achats hors taxe de denrées de qualité, avec label, dont 20% de bio, en tenant compte des externalités environnementales. Vaste programme...

Pour réduire l'empreinte environnementale de ses approvisionnements, la relocalisation est l'une des clés, mais ce n'est pas toujours la plus pertinente. La conversion des produits en tonne équivalent-CO_2 dans son cahier des charges peut être un critère plus juste. L'Interprofession de la filière des fruits et légumes frais (Interfel) déclare être parfois poussée à s'éloigner du local quand il repose sur des serres. De même, la ville de Rennes (216300 hab.) est sortie de son périmètre régional pour trouver des cultures ayant un moindre impact sur l'eau. «Mieux vaut importer un produit bien élaboré, moins toxique pour l'environnement, qu'acheter un produit local irresponsable», selon Nathalie de Noblet-Ducoudré, chercheuse au GIEC-CEA (groupement intergouvernemental sur le climat).

CYCLE DE VIE DES PRODUITS

Pour les collectivités qui n'ont pas anticipé, il s'agit d'un vrai casse-tête. «Comment passer mes 4000 lignes d'achat en impact carbone? Qui va payer ce travail?» questionne Jean-Marc David, directeur des achats au Centre national des œuvres universitaires et scolaires. Comme point de départ, il est possible d'utiliser la base de données de l'Ademe sur l'analyse du cycle de vie des produits. Le Centre national de la restauration collective rassemble également des données. Quant à l'approvisionnement en bio et labels de qualité (AOP, AOC...), les acteurs sont loin d'être d'accord sur la faisabilité. Laurent Grandin, d'Interfel, est confiant: «La restauration représente 10% des volumes de la filière. Il en faut donc peu pour honorer les 50% de la loi "Egalim"» estime-t-il.

«Les collectivités déjà engagées n'ont pas trop de problèmes pour s'approvisionner en bio, rapporte Lise Pujos, responsable du label de restauration collective "En cuisine", au sein d'Ecocert. Mais en bio local, oui!» tempère-t-elle. En Ile-de-France, combiner les deux tient de l'exploit. «Beaucoup d'appels d'offres restent infructueux», assure François Mauvais, responsable de l'offre alimentaire à la direction régionale de l'alimentation d'Ile-de-France.

NOUVELLES FILIÈRES

Clairement, les difficultés dépendent de la taille de la collectivité et de sa position géographique. Les petites communes ont plus de marge de manœuvre car elles n'atteignent pas les montants nécessitant un appel d'offres. Dans la Drôme ou les Pyrénées-Atlantiques, des collèges de petite taille dépassent les 30% quand ailleurs, d'autres n'ont pas commencé à bouger. Globalement, «la croissance du marché bio en restauration collective est de 27%», indique Florent Guhl, directeur de l'Agence bio, mais la proportion des achats en bio n'est que de 3%... Les collectivités innovantes mettent en place de nouvelles filières. Comme Paris (2,1 millions d'hab.), qui se fournit en lentilles sur les aires de captage dont Eau de Paris est propriétaire et où elle a installé des agriculteurs en bio. La ville de Strasbourg, qui tente de développer le maraîchage avec la chambre d'agriculture, pointe de lourds freins dans la gestion foncière. «L'appareil juridique protège le locataire qui est prioritaire pour la passation d'activité. Pour intervenir, la ville a dû indemniser 200000 euros un agriculteur – en plus de l'achat des 18 hectares – pour le remplacer par un maraîcher. L'agriculteur initial n'était en effet pas en capacité de faire du maraîchage», témoigne l'adjointe au maire, Françoise Buffet.

LOGISTIQUE ET FORMATION

Les collectivités en pointe sur le bio sont celles où l'acheteur connaît bien son marché local, se déplace sur le terrain et reste en contact avec les groupements professionnels du bio. Cette proximité lui permet d'allotir selon des niches de produits locaux. La principale difficulté du circuit court est que la plupart des petits producteurs ne savent pas vendre aux professionnels. «Un dixième seulement a pour débouché la restauration collective», selon la chambre d'agriculture de Bretagne (CAB). Pour rétablir le lien entre acheteurs et producteurs, le décret d'application du 12 avril 2019 a instauré les comités régionaux de l'alimentation, nouvelles instances de concertation locale, pour atteindre les seuils d'approvisionnement.

Concernant la viande, les prix du bio sont trop élevés pour la restauration collective. Pour autant, la CAB a réussi à développer une filière locale en deux ans. «Nous avons fédéré des agriculteurs, des collectivités et des distributeurs en restauration commerciale, prêts à cofinancer un abattoir local. Celui-ci sait s'adapter au client et rémunérer le producteur sur l'intégralité de sa bête», raconte Bernadette Loisel, au sein de la CAB. Une autre astuce, pratiquée par Lons-le-Saunier (17400 hab., Jura) ou Paris (5e), est d'acheter la bête sur pied et d'accepter que les enfants ne mangent pas tous le même morceau. On le voit, le coût principal du bio n'est pas tant dans la matière première que dans l'investissement en logistique et en formation des cuisiniers et des acheteurs.●

L'alimentation à la loupe

Les systèmes alimentaires représentent 25 à 30% des émissions de gaz à effet de serre au niveau mondial. Deux tiers de ces émissions viennent de la production. Le tiers restant est lié au stockage, au transport et à la consommation. L'alimentation est donc à la fois cause de réchauffement mais fait aussi partie de la solution. Dans son rapport à paraître en août, le groupe d'experts sur le climat (GIEC) préconise de diminuer la consommation de viande.

Gare aux additifs dans les denrées ultra-transformées

La qualité de l'alimentation et la santé passent aussi par une vigilance sur les additifs alimentaires présents dans les produits ultra-transformés (exhausteurs de goût, colorants artificiels, nitrites, graisses hydrogénées, sel et sucre en abondance, et autres produits que l'on retrouve dans la composition de certains aliments). En mai, une étude épidémiologique (*) a rapporté un risque accru de 12% de maladies cardiovasculaires pour une augmentation de 10% de la part d'aliments ultra-transformés dans le régime. Le syndicat de restauration collective Siresco (19 communes d'Ile-de-France) tente actuellement de supprimer les plus controversés et vise le label «En cuisine» de niveau 1 à la fin de l'année. Délivré par Ecocert, il se base sur les 48 additifs autorisés en alimentation bio, contre 338 dans la réglementation européenne.

(*) Publiée dans le «British Medical Journal» et accessible sur «etude-nutrinet-sante.fr».

Lorient (Morbihan) 57 300 hab. • 4 300 repas/jour

La chasse au gaspillage fait ses preuves

F. GALIVEL/ANDIA

CHRISTOPHE BOUILLAUX, directeur «restauration»

A la cuisine centrale de Lorient, les achats en bio ont représenté 34,2% en 2018. Mais dans l'agriculture, toutes les années ne se ressemblent pas. A fortiori quand on se fournit localement et en bio. La ville était à 36% d'achats bios en 2012 et à 27% en 2015. «En 2018, des gelées tardives ont supprimé toutes les pommes bios de Bretagne. Une autre année, ce sont les pommes de terre qui noircissaient...» explique Christophe Bouillaux, directeur «restauration» de Lorient. Cette année, il a substitué le poulet bio de Vendée, élevé en 120 jours, par un poulet en circuit court, plus local et de qualité, élevé en 140 jours... et moins cher. L'affichage des pourcentages de bio passe après l'équilibre budgétaire. D'autant que la ville travaille depuis vingt ans avec des labels de qualité comme «Label rouge» ou «Bleu Blanc Cœur». «Si des collectivités qui font zéro label veulent passer directement au bio, la marche va être haute. Et notamment financièrement, prévient-il. Il faut donner du sens au bio, avec un ancrage territorial. Cela prend du temps.»

Afin de gagner quelques centimes ici et là sur le prix du repas, il a entamé la chasse au gaspillage dès 2000. «J'ai fait peser tous les restes pendant six mois.» Depuis, les yaourts – bios et locaux – font 100 grammes au lieu de 120, les portions de légumes ont été réduites de 10%, les pommes sont découpées et les poissons sans arêtes. Les économies se font aussi sur la facture énergétique, grâce aux énergies renouvelables.

Contact
Christophe Bouillaux, 02.97.02.22.00.

Vers des pratiques citoyennes et responsables

Au-delà du bio, du local et du plastique, la restauration collective est confrontée à de nombreux enjeux, car les repas sont un vecteur de politique de santé, de diminution et de gestion des déchets, ainsi que de lutte contre l'effet de serre.

01 L'antigaspi alimentaire, un atout économique

L'un des postes d'économie permettant de financer une partie du bio est la lutte contre le gaspillage alimentaire. La loi impose d'instaurer une démarche avec un diagnostic préalable. La pesée des restes dans les assiettes est importante pour analyser ce qui est jeté. La moyenne nationale est de 170 grammes par convive dans le secteur médicosocial et santé et de 115 grammes pour le scolaire. A Oudon (3800 hab., Loire-Atlantique), on demande «petite, moyenne ou grande portion?» aux élèves avant de les servir, et Mouans-Sartoux (9700 hab., Alpes-Maritimes) a réduit son coût matière de 2,02 euros à 1,86 euros par repas en un an, grâce à sa lutte antigaspillage. Celle-ci s'opère aussi en cuisine, en préparant sur place.

02 Le repas végétarien en alternative ou en plat unique

A Nantes (306700 hab.), les lycéens élus du lycée Guist'hau ont persuadé leur administration de tester un repas végétarien par semaine. La direction craignait la réaction des parents. Après une campagne d'affichage, 75% des 350 élèves sondés s'y sont dits favorables. La loi demande, à titre expérimental, de servir au moins un menu végétarien par semaine pendant deux ans. Au niveau national, la majorité des enfants se voient servir tous les jours une viande ou un poisson, selon les règles pour l'équilibre des repas de 2011, toujours en vigueur. Pourtant, aujourd'hui, les recommandations sanitaires sont en deçà. Certains pratiquent le plat végétal en alternative ou l'imposent en plat unique une fois par semaine – voire deux fois à Paris 19e.

03 La transparence et le dialogue avec les parents et les convives

En milieu scolaire, des cantines sont devenues le lieu d'un vrai projet éducatif au bien-manger et la vitrine du développement agricole et économique local. Dolus-d'Oléron (3300 hab., Charente-Maritime) organise une semaine ouverte où les chefs présentent les repas. Les parents en redemandent. «Il a fallu prolonger», témoigne le maire, Grégory Gendre. En plus des visites et d'un site dédié, le Sivu de Bordeaux-Mérignac met en place un comité des usagers pour «structurer les relations avec les élèves, parents et seniors», déclare son directeur, Christophe Simon (lire p.31). La loi «Egalim» requiert un affichage aux consommateurs sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas, ainsi que sur le commerce équitable.

04 La cantine solidaire et sociale

La précarité alimentaire est une préoccupation croissante, notamment chez les jeunes et les familles monoparentales. Ouvrir la cantine à tous, toute l'année, peut être un moyen de rentabiliser les équipements municipaux tout en répondant à une attente citoyenne. C'est ce que pratique Lons-le-Saunier (17400 hab., Jura). «Les cantines sont généralement ouvertes un tiers de l'année. Si l'élu s'empare de sa cantine, il peut équilibrer le budget. Mais c'est avant tout aux citoyens de se préoccuper de la question de la qualité alimentaire pour que les politiques suivent», estime Laurent Terrasson, rédacteur en chef de «L'Autre Cuisine», magazine spécialisé en restauration collective.●

Réduire son empreinte carbone au cours des repas

Le 10e arrondissement de Paris a mené une étude avec l'éco-calculateur de la société Eco2 initiative. Cet outil permet de mesurer le grammage en équivalent-CO_2 des repas, ainsi que leur valeur nutritionnelle. En diminuant les quantités et la fréquence de consommation de viande et de poisson, les cantines en test sont parvenues à passer de 1800 grammes de CO_2 en moyenne par repas à 1600 grammes dès la première année (moyenne d'un repas adulte: 2500 grammes). L'outil est accessible sur «bonpourleclimat.org».

À LIRE

Alternatives au plastique

L'Association nationale des directeurs de la restauration collective (Agores) dresse un état des lieux des alternatives au plastique par le biais de 31 recommandations d'adaptation et de précaution. Le livre II, prévu en juin 2020, devrait apporter des solutions innovantes.

«Les alternatives aux conditionnements en plastique dans la restauration collective», livre blanc des plastiques, Agores, 2019.
A lire sur: bit.ly/2ROpmkW

Déchets

L'Ademe a mis en ligne une méthodologie pour réduire le gaspillage alimentaire dans la restauration collective. Elle s'appuie sur trois axes: diagnostic; conception et mise en œuvre d'un plan d'action; pérennisation des résultats obtenus.

«Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective», Ademe, 2017.
A télécharger sur: bit.ly/2thrc1y

SUR LE WEB

S'auto-évaluer

Proposé par la Fondation Nicolas Hulot, un questionnaire en ligne permet une auto-évaluation sur le caractère durable des approvisionnements, le bien-être des convives, les écogestes...

Disponible sur: monrestauresponsable.org

Piquer des idées

L'association Un Plus bio propose une base de données interactive à ses adhérents. Elle interroge les outils mobilisés pour introduire des produits bios et locaux dans les collectivités ayant dépassé les 20%.

A consulter sur: observatoire-restauration-biodurable.fr

la Gazette.fr

Pour aller plus loin

Manger bio à la cantine... Faisons-nous enfin plaisir
www.lagazette.fr/591104

Restauration scolaire : les jours du plastique sont comptés
www.lagazette.fr/584766