CLIMAT ET CANTINES

LE GUIDE MÉTHODOLOGIQUE

pour une cantine bas carbone

Document produit par : eco2 INITIATIVE

En partenariat avec : BIO CONSOMACTEURS

Soutenu par : RÉPUBLIQUE FRANÇAISE Liberté Égalité Fraternité — ADEME AGENCE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Rédaction : Shafik Asal, Alice Bourdelain, Miléna Doucet, Simon Dely, ECO2 Initiative, et Marianne Petit, CAUSE Communication
Mise en page et illustrations : Faustine Najman Design
Date de publication : septembre 2020

SOMMAIRE

La méthode Climat Cantines P. 4

Remerciements P. 6

1 ÉTAT DES LIEUX DES PRATIQUES P. 7

2 MISE EN ŒUVRE DES ACTIONS P. 9

2.1 Travail sur les plans de menus P. 10

2.2 Travail sur les achats alimentaires P. 13

2.3 Travail sur le gaspillage alimentaire P. 14

3 SUIVI ET BILAN DES ACTIONS P. 16

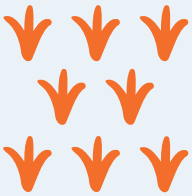
Conclusion P. 17

Freins P. 17

Aller plus loin P. 18

La méthode Climat Cantines

LE CONTEXTE ET LES OBJECTIFS



L'alimentation représente **¼ des émissions de gaz à effet de serre.**[1]

Dans notre système scolaire, **deux enfants sur trois** déjeunent au moins une fois par semaine à la cantine (pour la plupart, c'est évidemment beaucoup plus). Cela représente plus de **7 millions de consommateurs** pour la restauration scolaire.[2]

Nos cantines ont un rôle considérable à jouer pour permettre de réduire les émissions de gaz à effet de serre (GES) du territoire, mais aussi de sensibiliser les cuisiniers et scolaires à ce sujet. À ce titre, ce guide méthodologique et les outils qui l'accompagnent ont pour objectif de vous orienter dans la mise en place de votre **cantine bas carbone**. Votre implication dans cette démarche sera ainsi guidée par votre volonté de **réduire durablement vos émissions.**

Cependant, il est important de rappeler que les émissions de GES ne sont pas l'unique enjeu permettant de mener votre cantine vers plus de durabilité. Le soutien aux **producteurs locaux et la résilience alimentaire locale,** la préservation de la biodiversité, l'amélioration de la qualité des produits servis, l'éducation des plus jeunes à l'alimentation durable et le **travail sur le gaspillage** sont des éléments tout aussi importants.

De plus, la réussite globale et sur le long terme de votre démarche doit placer le **facteur humain** en son centre. Ainsi, la **communication** auprès des parents et des élus, la **sensibilisation** et le travail pédagogique auprès des enfants, la **formation** des équipes (de restauration et encadrantes) permettant le fonctionnement de la cantine, sont essentiels pour porter votre projet.

[1] https://www.ademe.fr/bilan-carbone-lalimentation-france

[2] https://www.anses.fr/fr/content/la-restauration-scolaire

POURQUOI CETTE DÉMARCHE

La démarche Climat Cantines est le résultat de l'accompagnement des Caisses des Écoles (structures en charge de la gestion des cantines) des 9ème et 10ème arrondissements de Paris, afin de les aider à travailler sur l'impact carbone de leurs menus, tout en garantissant la qualité nutritionnelle et la durabilité des produits achetés (certains produits labellisés type Bio, Label Rouge, pêche durable, etc...). Il a été mené pendant près de 2 ans et a bénéficié d'un financement de l'ADEME Île de France (Agence de la Transition Écologique). **Ce projet**[3] a mis en exergue la nécessité de la création d'outils de travail adaptés aux modes de fonctionnement de la restauration scolaire, et l'efficacité de l'approche démontrée, puisque les deux entités ont pu réduire de plus de 20% leurs émissions de GES en seulement 1 an.

L'objectif de la démarche Climat Cantines est de profiter du retour d'expérience acquis lors de ces 2 années de travail, afin d'en faire bénéficier toute collectivité qui le souhaite.

LES CIBLES

Acteurs de la restauration scolaire de maternelle et primaire

LA MÉTHODOLOGIE VOUS GUIDE AVEC UNE DÉMARCHE PAR ÉTAPES

1. **RÉALISER UN ÉTAT DES LIEUX COMPLET DE VOTRE CANTINE SCOLAIRE :** de l'estimation de vos émissions de GES à l'analyse de la durabilité globale de vos pratiques (en lien avec les objectifs de la loi Egalim). Cet état des lieux vous permet de choisir les actions les plus pertinentes au regard de vos enjeux ;
2. **METTRE EN ŒUVRE DES ACTIONS CHOISIES :** réduction de l'impact carbone des repas servis à la cantine, suivi et amélioration de la qualité nutritionnelle, suivi et augmentation de la proportion des produis labellisés, etc. ;
3. **SUIVRE LES ACTIONS DANS LE TEMPS** et valoriser les résultats obtenus.

ARTICULATION ENTRE LE GUIDE ET LES OUTILS

Climat Cantines est déclinée à l'aide de différents supports vous permettant de vous approprier la démarche et de l'appliquer :

- **Le présent document : un guide méthodologique** présente la philosophie générale de la démarche, introduit les outils dans la logique globale et vous propose des sources complémentaires afin de vous renseigner sur les différents sujets ;
- Il est complété par 5 tableaux à remplir qui ont pour vocation de calculer automatiquement vos progrès, de calculer votre impact GES, d'éditer des fiches synthèses avec vos données. Pour toute information complémentaire, contactez-nous : **climatcantines@eco2initiative.com**
- Une notice d'utilisation de ces outils présente le fonctionnement de ceux-ci et vous guidera dans leur utilisation.

PRÉCAUTIONS DE LECTURE

Ce guide n'est pas un guide de sensibilisation à l'égard des équipes des cantines scolaires ou des scolaires. Ce type de guides a déjà été élaboré de manière pertinente par d'autres entités. La méthode Climat Cantines vous permet de mettre en œuvre vos actions énumérées dans le présent document, et de les piloter grâce aux outils complémentaires.

[3] https://www.youtube.com/watch?v=xK1lxP6x7Rg&feature=youtu.be

Remerciements

Nous tenons à remercier l'ensemble des personnes impliquées dans cette démarche et ayant permis sa réussite.

Pour leur implication dans le projet :

- L'ensemble des équipes de la caisse des écoles du 9ème arrondissement de Paris, et en particulier Amélie Brisset, Yvan Vaudelet et André Dunglas ;
- L'ensemble des équipes de la caisse des écoles du 10ème arrondissement de Paris, et en particulier Béatrice Lilienfeld-Magry, Djemil Si-Ahmed, Léa Vasa, Sandra Delvallée, Marc Bonneau, Laurence Bodin et Stéphanie Boniface.

Pour le soutien financier ayant permis la réalisation de ce projet :

L'ADEME Île de France, et plus particulièrement Valérie Plet.

L'équipe du projet :

- Eco2 Initiative, et plus particulièrement Shafik Asal, Alice Bourdelain, Simon Dely, Milena Doucet, et André Pedrosa Rodrigues.
- Bio Consom'acteurs, et plus particulièrement, Julie Potier, Gaëlle Rubeillon, Marion Doré, Isabelle Bretegnier et Valérie Jacquier ;
- Gilles Daveau pour ses formations à la cuisine alternative.

Le présent document, les outils et leur manuel d'utilisation ont été développés par Eco2 Initiative.

ECO2 Initiative, à l'origine de ce guide, est un cabinet de conseil engageant en transition écologique, qui a pour vocation d'aider les acteurs à réaliser concrètement leur transition, et ne pas seulement la conceptualiser. Depuis 10 ans, ECO2 Initiative travaille sur l'impact de l'alimentation sur l'environnement et sur l'accompagnement de la transition alimentaire, notamment grâce à des **études**[4], l'accompagnement des acteurs de l'alimentation vers des **pratiques plus durables**[5], mais aussi la montée en connaissance des consommateurs grâce à la création de l'application gratuite **Etiquettable**[6].
ECO2 Initiative a accompagné les Caisses des Écoles de Paris depuis 2018, aux côtés de Bio Consom'acteurs, pour la réduction de l'impact de ses cantines.

[4] https://www.wwf.fr/sites/default/files/doc-2017-11/171109_rapport_vers_une_alimentation_bas_carbone_saine_abordable_0.pdf

[5] https://www.linfodurable.fr/conso/empreinte-carbone-des-aliments-ce-supermarche-en-ligne-affiche-une-note-climat-14102

[6] https://etiquettable.eco2initiative.com/telecharger-etiquettable/

CHAPITRE 1

État des lieux des pratiques

Pour bien commencer votre démarche de transition vers une cantine plus durable et bas carbone, la première étape essentielle est la réalisation d'un état des lieux. Il vous sert à identifier votre point de départ pour pouvoir choisir des objectifs concrets et alimenter votre futur plan d'action.

Ainsi, l'état des lieux doit permettre de répondre à plusieurs objectifs :

1. Définir le **cadre général de fonctionnement** de votre restaurant scolaire et les acteurs à impliquer ;

2. **Estimer les émissions GES** induites par votre fonctionnement quotidien en réalisant un bilan GES, afin d'identifier les activités ayant le plus d'impact sur le changement climatique ;

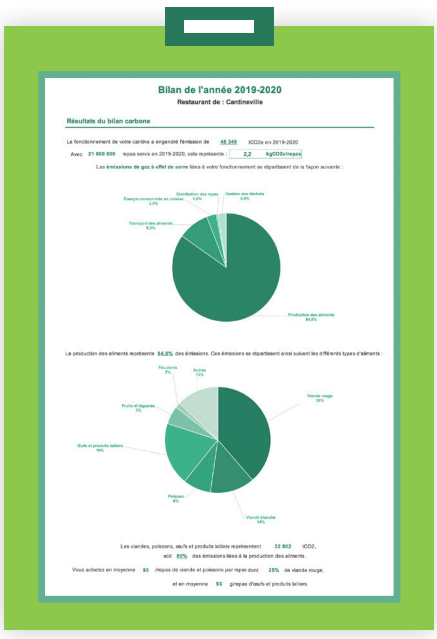
3. Réaliser une analyse des **forces et faiblesses** de votre cantine sur les thématiques complémentaires à la lutte contre le changement climatique, et notamment la nutrition et la durabilité.

Les sujets à travailler pour s'engager vers une cantine bas carbone et durable apparaîtront plus clairement, et serviront à l'**élaboration d'un plan d'action.**

L'état des lieux sur le volet gaspillage alimentaire peut être complété à l'aide des outils ADEME dédiés et disponibles sur la plateforme **Optigede**.

Dans le cadre de la démarche Climat Cantines, nous vous proposons de réaliser cet état des lieux grâce à l'**OUTIL 1 – ÉTAT DES LIEUX**, disponible dans le pack d'outils associés à la démarche Climat Cantines. Celui-ci est composé de :

- Une cartographie des acteurs
- Une évaluation quantitative et qualitative de la durabilité de la cantine
- Un bilan généré automatiquement
- Un plan d'action à compléter



Le visuel ci-dessus vous donne un aperçu de **L'OUTIL 1 – ÉTAT DES LIEUX** : il s'agit de la page du bilan portant sur vos émissions de GES, générée par l'outil à partir des informations que vous saisissez.

FOCUS

Qu'est-ce que l'impact carbone ? Comment cela s'applique-t-il à une cantine scolaire ?

L'ensemble des activités humaines provoquent des émissions de GES (gaz à effet de serre, participant au dérèglement climatique). Pour pouvoir agir efficacement et réduire les émissions, la première étape est de pouvoir identifier pour quelles raisons une activité provoque le rejet de GES dans l'atmosphère, quelle est la quantité de gaz rejetée), et ainsi identifier les pistes de travail les plus efficaces pour faire baisser durablement les émissions.

Dans le cas d'une cantine scolaire, les émissions de GES ont lieu à toutes les étapes de production du repas : production des aliments (usage de pesticides et d'engrais chimiques de synthèse, utilisation d'engins agricoles, rejets de méthane des ruminants, ...), transformation en usine agro-alimentaire (transformation du lait en beurre, abattage et préparation des animaux, ...), fabrication des emballages, transport, consommations d'énergie en cuisine et gestion des déchets (emballages et déchets alimentaires).

Les émissions GES liées à la production d'un repas sont donc très variables d'un type de repas à l'autre, en fonction notamment du type et de la quantité d'ingrédients d'orgine animale, de l'origne géographique des produits ainsi que des modes de production et de transformation.

CHIFFRE CLÉ

En restauration collective, plus de 93 % des impacts dépendent des aliments dans l'assiette

Bilan Carbone 2016 de la restauration collective gérée par la Ville de Paris*

2016 : CDE - Répartition des émissions par poste

Bilan carbone des Caisses des Écoles de Paris en 2016

*Source : https://ec.europa.eu/regional_policy/rest/cms/upload/03102019_110110_PWT%20Bruxelles%202019%20Aurelie%20V3.pptx

CHAPITRE 2

Mise en œuvre des actions

Le travail vers une cantine plus durable et bas carbone se fait idéalement sur tous les fronts : lutte contre le changement climatique, soutien aux producteurs locaux, achat de produits labellisés, lutte contre le gaspillage… Tout en garantissant et améliorant la qualité nutritionnelle des menus, et en sensibilisant les mangeurs à la transition alimentaire.

La présente méthodologie a pris le parti d'organiser le travail selon les 3 axes suivants :

TRAVAIL SUR LES PLANS DE MENUS

Comment faire évoluer vos plans de menus afin de réduire leur impact carbone ? Comment piloter efficacement et au quotidien vos indicateurs de qualité nutritionnelle et de durabilité ?

TRAVAIL SUR LES ACHATS ALIMENTAIRES

Comment faire le bilan de vos achats alimentaires en matière de qualité et de durabilité, que ce soit en quantité ou en valeur ?

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Comment suivre et réduire vos quantités de déchets alimentaires ?

Les outils associés ont pour objectif de vous aider à piloter vos actions et à vous fournir des éléments concrets vous permettant de suivre et de valoriser votre démarche tout en vous conformant aux différentes exigences qui peuvent s'appliquer aux cantines scolaires :

	INTITULÉ	CONTENU	ARTICULATION AVEC AUTRES DÉMARCHES
2.1	PLAN DE MENUS	Suivi nutritionnel du GEM RCN - Suivi de l'impact carbone des menus - Suivi de la durabilité (part de produits dits durables)	Analyse de la conformité avec les indicateurs de fréquence des plats du GEMRCN
2.2	ACHATS	Suivi des indicateurs de durabilité des achats	Analyse de la conformité avec la loi EGalim
2.3	GASPILLAGE	Suivi des pesées des déchets alimentaires	Extraction des résultats conforme au dispositif de suivi de l'ADEME

2.1 TRAVAIL SUR LES PLANS DE MENUS

Le travail sur les plans de menus se fait selon 3 angles complémentaires et interdépendants :

↳ RÉDUIRE LES ÉMISSIONS DE GES DES REPAS SERVIS

Le bilan GES d'une cantine met en évidence que **la majeure partie des émissions GES est liée à la production des aliments**[7]. À ce titre, il est important de noter que ces émissions **varient fortement d'une catégorie d'aliment à l'autre** : de manière générale, les produits animaux, et en particulier les viandes rouges, émettent beaucoup plus de GES lors de leur production que les produits végétaux. Pour autant, il n'est pas recommandé d'écarter les produits animaux de l'alimentation des enfants pour proposer une alimentation moins carbonée.

Une alimentation moins émettrice de GES suppose **d'intégrer davantage de protéines végétales, tout en favorisant des protéines animales de meilleure qualité.** D'un point de vue nutritionnel, augmenter la part de protéines végétales est par ailleurs recommandé dans la dernière version du PNNS 4 (Plan National Nutrition Santé). Diminuer la part de protéines animales au profit des protéines végétales peut se faire de multiples façons :

1. Ajuster les quantités servies. Pour cela, une cuisson plus basse température permettra de réduire la perte de masse, et ainsi de proposer une quantité suffisante aux enfants tout en réduisant au plus juste les quantités brutes achetées. De plus, réduire légèrement les grammages servies vous permettra de diminuer les coûts en dégageant plus de marge pour vous tourner vers des produits labellisés et/ou locaux.

2. Combiner au cours d'un même repas des sources de protéines animales et végétales, que ce repas soit végétarien ou non. Par exemple, il est tout à fait possible de servir une entrée contenant du poisson, suivi d'un plat végétalien, ou de combiner dans un même plat des protéines animales et végétales, par exemple du bœuf et des lentilles : on parlera alors de plat « mixte ».

3. Alterner les repas basés sur les protéines animales et les repas basés sur les protéines végétales (plat protidique ou repas végétarien - sans chaire animale, poissons compris - voire végétalien - sans ingrédients d'origine animale, œuf et produits laitiers compris)

D'autres actions peuvent vous permettre de réduire encore l'impact carbone de vos menus, par exemple :
- privilégier des fruits et légumes de saison
- éviter l'achat de vegetaux cultivés sous serre chauffée
- privilégier le «fait-maison» aux produits déjà transformés

↳ AMÉLIORER LA DURABILITÉ DES PRODUITS SERVIS

Travailler sur la qualité des produits servis est essentiel pour proposer une démarche cohérente. La diminution des émissions de GES ne doit pas se faire au détriment de la qualité des produits servis. Au contraire, un travail de fond est nécessaire sur tous les sujets, et la durabilité des produits doit être au cœur du travail.

Augmenter la part des produits labellisés pour leur caractère durable (Agriculture Biologique, Pêche durable, issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE), etc.) présente deux avantages majeurs :
- La santé des enfants : limitation des résidus dans les aliments (pesticides, additifs, OGM, perturbateurs endocriniens, etc.), meilleure qualité nutritionnelle, recours à des aliments bruts et moins transformés,
- Soutien à des filières de production plus vertueuses, qui participent à la transition vers un système alimentaire de meilleure qualité, plus résiliant et respectueux du travail des producteurs.

Il est vrai que les produits labellisés coûtent généralement plus cher, cependant de nombreuses collectivités prouvent qu'il est possible d'introduire ces produits dans les menus sans générer de surcoût majeur sur le prix du repas. L'intégration progressive d'aliments labellisés dans vos

[7] Il est important de bien distinguer les émissions GES de la production (qui ont lieu dans le champ et lors de la transformation de l'aliment), et celles liées au transport. Le caractère local d'un aliment permet de faire baisser les émissions liées à son transport, mais en aucun cas les émissions liées à la production même du produit. Le travail sur l'origine des aliments fait l'objet de la partie 2.2.

plans de menus permettra d'atteindre les objectifs fixés par la loi EGalim. Sur ce sujet, le travail sur les achats est bien sûr essentiel (voir partie 2.2)

↳ AMÉLIORER LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE DES REPAS SERVIS

Le maintien de la qualité nutritionnelle des repas servis est bien évidemment la condition essentielle de la réussite de votre démarche. Il est non seulement possible de maintenir une bonne qualité nutritionnelle, mais aussi de l'améliorer, tout en proposant des repas plus durables d'un point de vue environnemental.
Augmenter la part de protéines végétales aux menus est une action tout aussi bénéfique d'un point de vue climatique que nutritionnel, et choisir ses protéines végétales biologiques et locales permet de soutenir le développement des filières de production.
Pour avancer efficacement dans votre démarche, vous pouvez vous appuyer sur les recommandations du PNNS 4, sur les indicateurs recommandés par le GEM RCN, en particulier si vous êtes peu accompagnés ou formés à la nutrition. Toute collectivité qui le peut aura de plus intérêt à intégrer directement des professionnels de la nutrition dans l'élaboration de ses plans de menus, afin de maximiser les bénéfices nutritionnels des repas.

↳ LISTES D'ACTIONS

Dans la logique qui vient d'être exposée, voici une liste non exhaustive d'actions permettant de travailler sur vos plans de menus, sur les 3 aspects : réduction de l'impact GES, équilibre nutritionnel et durabilité des produits servis.

Vous trouverez des détails sur ces actions dans les onglets « Évaluation qualitative » et « Plan d'action » de **L'OUTIL 1 – ÉTAT DES LIEUX.**

OBJECTIF	ACTIONS PROPOSÉES
RÉDUIRE L'IMPACT CARBONE	Ajuster les quantités de viande achetées au plus juste, en travaillant sur les modes de cuisson, tout en respectant la limite de 70% pour les grammages recommandés par le GEM RCN
	Limiter les fréquences de service des plats contenant de la viande rouge ou du poisson aux recommandations du GEM RCN (4 plats / 20 pour la viande rouge, 4 plats / 20 pour le poisson)
	Introduire des repas « mixtes » mieux équilibrés en protéines animales et végétales, avec de plus petites quantités de viande dont les apports sont complétés par d'autres sources de protéines (œuf, légumineuses, céréales complètes)
	Introduire un ou deux repas végétariens par semaine
	Diversifier les repas végétariens servis, en évitant les préparations industrielles et en se tournant vers des plats cuisinés «maison»
	Intégrer les protéines végétales (céréales et/ou légumineuses) dans les entrées, les accompagnements et les desserts, pour diversifier et équilibrer les sources de protéines du repas
	Privilégier les laitages avec grammage à 100g, achetés en gros contenants, et les « vrais » fromages à diviser en portions
	Introduire davantage de fruits et légumes frais, bruts et de saison dans les menus, et écarter ceux qui ne sont pas de saison
DURABILITÉ ET LABELS	Intégrer davantage de composantes biologiques dans les menus (en cohérence avec les objectifs de la loi Egalim)
	Intégrer davantage de composantes labellisés (autres que biologiques) dans les menus
	Adapter ses menus aux productions disponibles sur le territoire local
NUTRITION	S'inspirer des recommandations du PNNS 4 et des fréquences du GEM RCN pour s'assurer de la qualité nutritionnelle des menus
	Faire valider conjointement les fiches techniques et les menus par le cuisinier et un professionnel de la nutrition initié
	Privilégier céréales semi-complètes dans les menus pour favoriser leur acceptation par les mangeurs et leur digestibilité
	Préférer le pain farine T80

OBJECTIF	ACTIONS PROPOSÉES
ÊTRE CAPABLE DE SUIVRE ET PILOTER SES ACTIONS	Calculer et suivre l'impact GES de son restaurant
	Suivre les indicateurs nutrition (GEM RCN) et les fréquences de service des aliments
	Suivre l'évolution de la part des achats d'aliments labellisés
SENSIBILISATION DES ENFANTS ET DES PARENTS	Favoriser la sensibilisation des enfants à consommer de nouveaux ingrédients (protéines végétales et légumineuses en particulier)
	Communiquer sur votre démarche auprès des parents
FORMATION DES ÉQUIPES	Former vos cuisiniers à la cuisine « alternative » ou aux bases clefs d'une cuisine durable et responsable : intégration de repas mixtes, végétariens ou végétaliens, en intégrant les protéines végétales
	Former les personnes en charge des menus à la nutrition intégrant plus de protéines végétales

CHIFFRE CLÉ

La majorité
des villes de plus de
30 000 habitants
a déjà introduit les menus végétariens
(menus alternatifs pour tous et/ou option végétarienne à la demande).

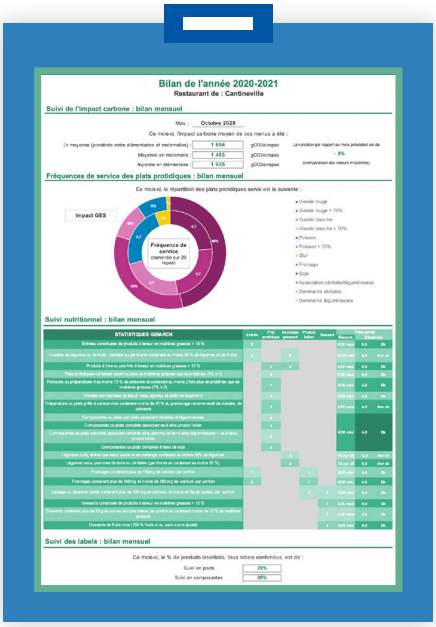
Parmi elles :

AGEN ANGERS BAYONNE BORDEAUX CLERMONT-FERRAND GRAND POITIERS GRENOBLE LE HAVRE LILLE LYON MARSEILLE PARIS STRASBOURG TOULOUSE...

Étude de l'association Végétarienne de France, 2018

Dans le cadre de la démarche Climat Cantines, nous vous proposons d'utiliser **L'OUTIL 2.1 – PLANS DE MENUS** afin de pouvoir piloter les actions choisies et d'observer les évolutions dans le temps sur les 3 sujets complémentaires :

- Les émissions GES engendrées pour la production des repas
- La qualité nutritionnelle des repas, en affichant votre adéquation avec les catégories du GEM RCN
- Le suivi de la durabilité avec la proportion d'aliments labellisés servis



Le visuel ci-dessus montre une page de l'onglet « Bilan » de cet outil, qui fournit différents indicateurs de suivi sur ces différents sujets pour un mois donné (un suivi annuel est également généré par l'outil).

2.2 TRAVAIL SUR LES ACHATS ALIMENTAIRES

En parallèle du travail sur les plans de menus, il est important de vous interroger sur la **qualité des produits** que vous achetez. Privilégier des **produits locaux et labellisés** est primordial pour engager une démarche complète vers un restaurant plus durable.

POINT LOI

La loi EGalim impose, à partir du 1er janvier 2022, d'acheter au moins 50% de produits labellisés dont 20% de produits biologiques. Le calcul de pourcentage doit se faire en valeur.

Sur les produits locaux, aucune obligation ne s'impose, mais il est toujours très positif de pouvoir soutenir les producteurs du territoire, d'autant plus que cela participera à réduire votre impact carbone en réduisant les émissions liées au transport des aliments. De plus, cela peut être une occasion de sensibiliser les enfants et d'organiser une visite sur les lieux de production.

Dans le cadre de la démarche Climat Cantines, nous vous proposons d'utiliser **L'OUTIL 2.2 – ACHATS** pour calculer vos indicateurs EGalim, si ce calcul n'est pas déjà implémenté dans votre système de suivi. L'outil 2.2 vous permet de générer le calcul à partir de la saisie de la valeur de vos achats annuels.

Le visuel ci-contre vous permet de visualiser l'affichage des résultats obtenus grâce à l'outil 2.2 – Achats.

–

Résultats du travail mené sur les achats alimentaires au regard des exigences de la loi EGalim

LISTES D'ACTIONS

Dans la logique qui vient d'être exposée, voici une liste non exhaustive d'actions pour travailler sur la durabilité de vos achats.

Vous trouverez des détails sur ces actions dans les onglets « Évaluation qualitative » et « Plan d'action » de **L'OUTIL 1 – ÉTAT DES LIEUX.**

OBJECTIF	ACTIONS PROPOSÉES
AUGMENTER LES ACHATS DE PRODUITS LABELLISÉS	Augmenter la quantité de produits biologiques achetés, rediriger ses achats vers des fournisseurs capables de proposer des produits biologiques
	Augmenter la quantité de produits labellisés (autres que biologiques) achetés, rediriger ses achats vers des fournisseurs capables de proposer ces produits
FAVORISER LES ACHATS DE PRODUITS LOCAUX ET LES CIRCUITS COURTS	Augmenter les achats locaux
	Augmenter les achats de produits issus de circuits courts (fournis directement par les producteurs)
	Prendre contact et s'intégrer dans le réseau de production local, adapter ses achats et ses cahiers de charges aux productions disponibles sur place
ÊTRE CAPABLE DE SUIVRE ET PILOTER SES ACTIONS	Être en capacité de produire des indicateurs sur les achats de produits labellisés par rapport à l'ensemble des achats, en particulier pour répondre aux exigences de la loi EGalim
SENSIBILISATION DES ENFANTS ET DES PARENTS	Communiquer sur la démarche et sur les indicateurs de suivi, organiser des animations faisant intervenir des producteurs
FORMATION DES ÉQUIPES	Se former à l'intégration des achats durables dans les marchés publics

3 TRAVAIL SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Tout le travail mené pour élaborer vos plans de menus et travailler sur des achats plus responsables n'auront plus beaucoup de sens si une grande partie des repas est gaspillée. La lutte contre le gaspillage alimentaire doit donc faire partie intégrante de votre démarche.

CHIFFRE CLÉ

10 millions de tonnes de nourriture
sont gaspillées chaque année en France sur toute la chaîne alimentaire
ce qui représente
150 kg par habitant et par an

Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective, guide ADEME (2017)[8]

Les enjeux de la réduction du gaspillage sont multiples, puisqu'il a un impact économique et environnemental non négligeable. La production et la transformation des aliments consomment de l'énergie ainsi que des ressources, et émettent des gaz à effet de serre qui contribuent au réchauffement climatique. Ainsi, jeter des aliments consommables revient à la fois à gaspiller des ressources et de l'argent.

Il est donc primordial de réduire ces pertes alimentaires, et chaque organisation peut y contribuer : les ménages, les entreprises, les collectivités.

POINT LOI

Depuis 2020, la loi Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire (AGEC) contraint les acteurs de la restauration collective de réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025.

[8] https://www.ademe.fr/reduire-gaspillage-alimentaire-restauration-collective

Nous vous proposons ici de suivre vos pertes alimentaires au cours de l'année au sein d'un ou plusieurs lieux de restauration de votre collectivité. Ce suivi vous permettra de mieux comprendre la situation dans votre cantine vis-à-vis du gaspillage, et vous pourrez ainsi mieux piloter les actions mises en place. La quantification du gaspillage permettra également d'estimer les coûts associés, et évitables grâce à des actions efficaces.

LISTES D'ACTIONS

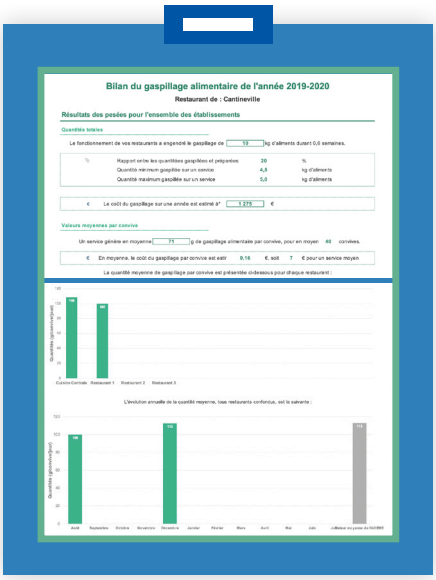
Dans la logique qui vient d'être exposée, voici une liste non exhaustive d'actions pour travailler sur le gaspillage alimentaire.

Vous trouverez des détails sur ces actions dans les onglets « Évaluation qualitative » et « Plan d'action » de **L'OUTIL 2.3 – GASPILLAGE.**

OBJECTIF	ACTIONS PROPOSÉES
RÉDUIRE LE GASPILLAGE À TABLE ET LES RETOURS PLATEAUX	Favoriser le confort des enfants à table : temps suffisant pour manger d'au moins 25 minutes, luminosité, bruit, espace suffisant
	Faire en sorte que les enfants soient servis à leur faim : service à table si possible, proposer aux enfants des portions adaptées et de se resservir s'ils ont encore faim
RÉDUIRE LE GASPILLAGE SUR LES PLATS PRÉPARÉS ET NON SERVIS	Anticiper les effectifs et adapter les quantités, conserver les denrées non servies pour le service suivant
ÊTRE CAPABLE DE SUIVRE ET PILOTER SES ACTIONS	Mettre en place un suivi des pesées afin de suivre l'évolution du gaspillage et de piloter les actions en conséquence
SENSIBILISATION DES ENFANTS ET DES PARENTS	Impliquer les enfants dans la démarche : faire participer les enfants pour proposer les solutions et actions, organiser des ateliers cuisine, les inclure dans les pesées, leur donner des tâches à effectuer pour faire le suivi, proposer des animations sur le temps du midi ou en classe
	Sensibiliser les parents et communiquer sur la démarche et le suivi des indicateurs
	Proposer des activités pédagogiques sur le temps périscolaire ou idéalement dans les classes, en lien avec les enseignants

OBJECTIF	ACTIONS PROPOSÉES
FORMATION DES ÉQUIPES	Former les équipes de cuisine aux nouvelles pratiques permettant de faciliter l'acceptation par les enfants des changements de pratiques mis en place
	Pour la conception des menus : faire une evaluation des recettes proposées et créer un banque de recettes qui «fonctionnent bien» tout en créant de nouvelles propositions
	Former les gestionnaires pour améliorer la gestion des stocks

Dans le cadre de la démarche Climat Cantines, nous vous proposons d'utiliser **L'OUTIL 2.3 – GASPILLAGE** pour piloter vos actions de lutte contre le gaspillage. Cet outil vous permettra de saisir les résultats des pesées réalisées dans vos cantines, et générera un ensemble d'indicateurs permettant le suivi dans le temps.



Le visuel ci-dessus vous permet de visualiser une page de l'onglet « Résultats », fournissant plusieurs indicateurs et graphiques relatifs au suivi du gaspillage dans votre cantine, vous permettant de quantifier vos progrès et les économies réalisées.

–

Bilan chiffré des économies réalisées sur le gaspillage alimentaire, grâce au calculateur Climat Cantines

CHAPITRE 3

Suivi et bilan des actions

Tout au long de leur mise en œuvre, il est important de suivre l'avancement des différentes actions. En effet, cela vous permet d'identifier les éventuels freins à leur mise en place et les lever, ou encore de compléter vos actions si vous remarquez qu'elles ne sont pas suffisantes ou en cas d'opportunités complémentaires.

En complément du suivi des actions, il est tout aussi important de piloter différents indicateurs et d'analyser leur évolution dans le temps. Ce sont ces indicateurs qui vous permettent d'avoir la vision globale sur l'évolution de fond de vos pratiques vers une cantine bas carbone, plus durable et plus équilibrée.

Ce double suivi (actions et indicateurs) peut constituer le cœur technique pour alimenter la communication autour de votre projet.

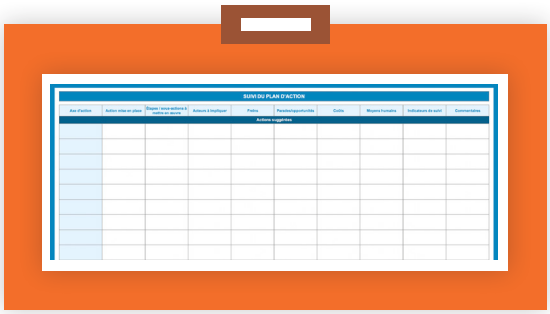
Au bout d'une période donnée de mise en œuvre (le plus classiquement après une année ou en fin d'année scolaire), il est temps de faire le bilan complet de votre projet :

Pour cette phase de bilan, vous pouvez travailler à 2 niveaux :

- Analyser les actions réalisées au cours de l'exercice précédent
- Réaliser un nouvel état des lieux complet de vos pratiques, tel que décrit en étape 1

Afin que ce bilan et que les éventuelles nouvelles perspectives qui en découlent soient partagées, il est important d'impliquer les différents acteurs internes et externes de votre projet.

Dans le cadre de la démarche Climat Cantines, nous vous proposons de réaliser cet état des lieux dans **L'OUTIL 3 – BILAN**.



Bilan et suivi du plan d'action pour les prochaines années

Conclusion

FREINS

Vous êtes motivé.e pour faire de votre cantine une cantine bas carbone ? Tant mieux ! Quelques freins peuvent cependant vous attendre sur ce chemin :

- **L'ABSENCE DE CORPUS DE RECETTES** adaptées à la restauration collective. Pour cela, la formation de vos cuisiniers est une étape indispensable, et permettra également à ceux-ci d'être engagés dans une nouvelle dynamique.

- **LE MANQUE DE TEMPS OU DE SAVOIR-FAIRE** : faire évoluer ses pratiques suppose de mettre de l'énergie dans la mise en place de nouveaux processus. Une partie de ces évolutions peuvent être déléguées : formation, calcul d'impact, présentation des bilans, ateliers de sensibilisation...

- **LE MANQUE D'OUTILS DE PILOTAGE** concrets et précis. Pour être précis dans votre démarche, vos calculs et vos bilans, pour avoir des chiffres pour mieux convaincre et être guidé plus finement, étape par étape, le calculateur Climat Cantines est l'outil de pilotage de la transition de votre cantine vers le bas carbone. Il comprend :

  → **Un État des lieux** de votre cantine, qui comprend : une cartographie des acteurs, une évaluation quantitative et qualitative de la durabilité de la cantine, un bilan généré automatiquement à partir de ces informations, et un plan d'actions à compléter
  → **1) L'outil de travail sur les plans de menus**
  → **2) L'outil de travail sur les achats alimentaires**
  → **3) L'outil de travail sur le gaspillage alimentaire**

Ces 3 outils comprennent un questionnaire de positionnement de votre établissement, les relevés de données nécessaires au bilan, ainsi que le bilan généré automatiquement sous plusieurs formes.

Pour plus d'informations sur ce pack d'outils, contactez-nous : climatcantines@eco2initiative.com

OUTIL 1 - ÉTAT DES LIEUX

OUTIL 2.1 - PLANS DE MENUS

OUTIL 2.2 - ACHATS

OUTIL 2.3 - GASPILLAGE

OUTIL 3 - BILAN

Package d'outils utiles complémentaire à ce guide

ALLER PLUS LOIN

- **Plateforme Optigede** [9] de l'ADEME dédiée à la restauration collective
- **Guide pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires** [10] (ADEME, 2018)
- Calculer l'impact carbone d'un plat avec le **calculateur Etiquettable** [11]
- **Corpus de recettes bas carbone et végétariennes/ végétales** [12] (AVF, 2020)
- **Conseil pour une qualité optimale des menus végétariens en cantine scolaire** [13] (AVF, 2020)
- **Rédiger et organiser ses marchés pour une restauration de meilleure qualité** [14] (Ministère de l'Agriculture, 2014)
- Sensibiliser les plus jeunes avec l'outil pédagogique **Ludobio** [15], créé par Bio Consom'acteurs
- Sensibiliser les élèves avec le jeu de plateau Etiquettable : **contact@eco2initiative.com**
- Étude WWF France - ECO2 initiative vers une alimentation bas carbone, saine et durable (**volet 1** [16] et **volet 2** [17])
- Le film **Zero Phyto 100% Bio** [18]
- Le documentaire **Recettes pour un monde meilleur** [19] de Benoît Bringer
- Le documentaire **Y avait quoi dans mon assiette ?** [20] sur Public Sénat
- Le documentaire **La révolution des cantines** [21] de Annabelle Basurko
- Le mouvement des **Cuisines Nourricières** [22], le Collectif **Les Pieds Dans Le plat** [23] et le réseau **Un Plus Bio** [24]

[9] https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques

[10] https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/reduire-gaspillage-alimentaire-en-restauration-collective_010256.pdf

[11] https://etiquettable.eco2initiative.com/espace-restos/

[12] https://www.vegecantines.fr/recettes/

[13] https://www.vegetarisme.fr/wp-content/uploads/2020/05/menuVG-guide_qualite_AVF.pdf

[14] https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1506-al-gui-restaucoll-bd_0.pdf

[15] http://www.ludobio.fr

[16] https://www.wwf.fr/sites/default/files/doc-2019-10/20191015_Etude_Volet1_Vers%20une%20alimentation%20bas%20carbone_2017-min.pdf

[17] https://www.wwf.fr/sites/default/files/doc-2019-10/20191015_Etude_Volet2_Vers%20une%20alimentation%20bas%20carbone_2018-min.pdf

[18] https://www.dahu.store/fr/vod/78-vod-zero-phyto-100-bio.html?idU=4

[19] https://vimeo.com/378325082

[20] https://www.publicsenat.fr/emission/documentaires/y-avait-quoi-a-la-cantine-184323

[21] http://novanima.eu/la_revolution_des_cantines

[22] https://www.facebook.com/cuisinesnourricieres49

[23] https://www.collectiflespiedsdansleplat.org

[24] https://www.unplusbio.org

CLIMAT CANTINES

par eco2 INITIATIVE