RESTAURATION DURABLE : AXES DE PROGRES IDENTIFIES

Axe du projet concerné	Secteur/ tâche	*Problématique identifiée*	Solution(s) identifiée(s)	Freins	Opportunités	Degré de faisabilité
(1) APPROVISIONNEMENT	FOURNISSEURS BIO	*Connaître l'offre*	Catalogue (papier et en ligne) de l'offre en Pays de la Loire sur le site InterBio : http://www.interbio-paysdelaloire.fr/resto-co-bio-comment-integrer-des-produits-bio-locaux-de-saison-en-restauration-collective-page-0-58 (et bientôt site de la DRAAF Pays de la Loire)	- Eparpillement de l'offre - Capacité de production en Bio peu adaptée au hors-foyer	- Offre en cours de structuration et de développement (objectif à 20% de bio produit d'ici fin 2012) - Groupements de producteurs, plateformes, GAEC etc	**Assez facile**
		Intégrer plus de Bio aux menus	Démarche nécessairement progressive, et Bio nécessairement minoritaire pour l'instant. Par exemple 2 produits bio réguliers et 3-4 repas 100% bio par an. Commencer par le pain et les produits secs en vrac. Les produits laitiers, et les fruits et légumes frais ensuite. La viande bio ne peut que rester marginale ou ponctuelle (trop onéreux surtout sur le bœuf/ préférer les labels Qualité).	- Surcoût matière - Inciter les chefs à faire plus de Bio	- Grossistes /petites quantités en sec car accompagnement (voir Arago) - Formations aux menus alternatifs et Bio financées par le SRAL* sur initiative d'Interbio par exemple.	**Faisable avec volontarisme**
		Compenser le surcoût matière	Compensé par : - une réduction des pertes (cf pain bio Arago = -40% de perte), - une réduction des portions (cf GEMRCN) - un meilleur rendement matière : + de plats préparés avec un même aliment, + de matière sèche dans les légumes, moins de perte sur la viande etc, - la limitation des intermédiaires, - des produits bio moins sensibles aux variations des marchés internationaux.	- Surcroît de travail pour le magasinier - Viande bio beaucoup + chère (surtout le bœuf)	- Formations au travail des produits Bio (cf Interbio et le SRAL), pour optimiser l'utilisation des produits et réduire les déchets - Sensibilisation à la nutrition (souvent un produit sec pour un légume)	**Complexe**

*SRAL : service régional de l'alimentation (au sein de la DRAAF Pays de la Loire, ministère de l'Agriculture) – contact M. Jérôme SEGONS, Chef du pôle Alimentation (02.40.12.38.19 / standard du SRAL 02.40.12.37.43)
** GEMRCN : Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition

Elsa JAGUENET – Stagiaire IRA auprès de M. BOUGOUIN, Gestionnaire du Lycée Carcouet - 22/09/2011

(1) APPROVISIONNEMENT	**CIRCUITS COURTS**	***Connaître l'offre***	Travail en cours sur le non-Bio par le SRAL* (cahier des charges et référencement des producteurs faits, bientôt appel à projet pour créer l'interface internet) Activer le réseau des Chefs et gestionnaires de la Région pour bénéficier des contacts-fournisseurs des autres, voire d'économies d'échelle (exemple : feuille à remplir à chaque occasion de rencontre pour signaler les fournisseurs « découverts ») **Financement possible de projets par le SRAL, à condition qu'ils soient transposables ailleurs** (exemple : plateforme de rencontre entre un groupement producteurs laitiers et des EPLE). Mobiliser un binôme gestionnaire-chef de cuisine pour travailler sur le sujet et rencontrer les partenaires (Chambre d'agriculture, M.I.N. , Associations régionales interprofessionnelles, GAEC locaux etc).	- Manque de temps des acheteurs pour chercher/se déplacer - Peu de volonté des chefs de cuisine d'aller au-delà des fournisseurs déjà connus/qui démarchent - Suppose pour les chefs/gestionnaires d'accepter de s'adapter à l'offre = ne pas avoir une visibilité parfaite des menus à 1 mois (et remplacer au pied levé un produit manquant, cf intempéries etc) + accepter des livraisons à jour fixé par le producteur (pour qu'il puisse grouper ses livraisons)	- Rencontres entre Chefs/gestionnaires à la Région ou via la Région - Moteur possible : l'AGELA 44 - **Contacter Philippe TESSEREAU (M.I.N. d'Angers) de la part de M. SEGONS** : création d'un outil logiciel pour faire se rencontrer offre et demande locales.	**Faisable avec volontarisme**
		Compenser le surcoût matière	Réponse du SRAL : pas forcément + cher en local, mais il faut chercher un peu. Travail du SRAL avec Interfel (fruits et légumes) et Boviloire (viande). Compensé partiellement ou totalement par un meilleur rendement des produits. Limiter l'apport en protéines animales en le compensant par des protéines végétales (moins chères). Profiter d'opportunités pour avoir des coûts réduits en gré à gré; exemple : salades en surproduction locale. Proposer moins de choix.			**Complexe**
		Intégrer des critères de territorialité dans les marchés publics, actuellement interdits	Réponse du SRAL : réforme du CMP (code des marchés publics) d'ici fin 2011 autorisant les critères territoriaux/de relocalisation	- Pas de rédaction de marché dans les ¾ des cas (sauf groupement) - Réticence de certains chefs de cuisine aux commandes groupées	- Contacter le Réseau Grand Ouest (dont la Région fait partie) - Voir avec M. RAISKI Responsable Marchés Région) pour des modèles de marchés intégrant les exigences Développement Durable.	**Assez Facile**

(1) APPROVISIONNEMENT	**SAISONNALITE**	***Remplacer dans les menus les légumes et fruits servis toute l'année (tomates, concombres, pommes)***	Respecter le cycle normal des saisons dans les menus ➔ cela entraîne une meilleure maîtrise des coûts (fraises moins chères en juin qu'en mars), mais aussi une meilleure tenue/qualité des produits, et donc moins de perte. Réintroduire des légumes (et fruits) oubliés ou moins travaillés (type panais ou cardes). Panacher dans les menus féculents et légumes pour limiter le coût.	- Moindre variété de légumes (surtout en hiver) - Problème de pluche sur certains légumes (type topinambour)	- Calendrier de saisonnalité disponible sur le site pré-cité d'Interbio par ex. - De plus en plus de choix de légumes même en surgelé (variétés de choux, de carottes, côtes de blettes, etc) - Voir avec Jules Rieffel et la Chambre d'Agriculture pour un calendrier de saisonnalité plus local et pour les plateformes de pluche.	**Facile**
	QUALITE	***Introduire des produits labellisés (label rouge, AOP etc)***	Recenser les labels et signes de Qualité (marques, certification) représentés localement (ou voir avec la CCI et la Chambre d'Agriculture)	Attention aux signes purement commerciaux/trompeurs	2ème région agricole et agro-alimentaire de France	**Facile**
	ACHATS ECO RESPONSABLES	***Réduire les emballages***	Supprimer les portions individuelles (fromage, biscuits). Privilégier le vrac (yaourt, crème). Privilégier les emballages récupérables (cagettes fruits et légumes). Demander aux fournisseurs de récupérer leurs emballages quand c'est possible (seaux).	- Tâches supplémentaires pour les agents pour mettre en raviers - Davantage de plonge	- Utiliser le nouveau salad-bar pour les entrées - Utiliser le temps dégagé par le salad-bar (mise en raviers de yaourt ou fromage = moins long que le dressage d'entrées)	**Très facile**
		Introduire des produits issus du « Commerce équitable »	Démarche nécessairement progressive et expliquée. Commencer par les produits les moins onéreux : fruits (exotiques, compotes, conserves), et céréales par exemple. Guides d'achat public éco-responsable : http://www.achatsresponsables.com/UserFiles/File/fichetechrestaurationPACA.pdf	Surcoût matière	- Déjà fait par le CR pour certains vêtements de travail avec la marque «Max Havelaar » - Surcoût compensé par une consommation plus locale (= moins de produits exotiques) - Afficher la démarche au restaurant (cohérence avec le projet d'établissement)	**Assez facile**

(2) TRANSFORMATION	**PREPARATION DE PRODUITS BRUTS**	***Surcroît de travail et de tâches peu valorisantes en cuisine***	Plateformes de transformation mutualisée notamment pour la pluche. Réintroduction (ou augmentation) très progressive du produit brut en cuisine, en collaboration avec l'équipe (projet participatif, réunions de réflexion collective). Réorganiser le temps en cuisine, notamment grâce à des logiciels d'aide à la gestion des menus, et grâce au salad-bar, qui évite la préparation de raviers individuels au profit d'autres tâches.	- Manque de personnel en cuisine - Tâches répétitives et peu intéressantes - Réticence de certains chefs - Absence de légumerie - Sur-utilisation des cellules de refroidissement - Nécessaire appui de la Direction et de l'équipe pédagogique	- Plateforme en cours de création à Jules Rieffel - Nombreuses plateformes sur la Région d'après le SRAL (voir avec les EPCI locaux) - Mise en place de salad-bar de plus en plus nombreux.	**Complexe**
	C U I S S O N	***Réduire la fréquence de produits frits ou panés***	Cesser de proposer par défaut des assiettes de frites pré-remplies au lieu des légumes Imposer un délai minimum entre 2 fritures (exemple : 15 jours) Ne pas autoriser le rab' de friture, et proposer en échange un rab' de légumes Imposer systématiquement un choix de légumes verts avec les panures type cordon bleu	- Equipes parfois soucieuses de satisfaire les usagers au plus facile - Suppose de cuisiner davantage de produits non transformés - Nécessaire appui clair de la Direction et message ers les usagers adultes	- GEMRCN** bientôt à valeur réglementaire, et qui critique vivement la fréquence de ces produits en milieu scolaire - Volontarisme de l'infirmière scolaire, voire aide d'une nutritionniste - Impliquer le CESC (travail d'équipe nécessaire)	**Facile**
		Préserver la qualité nutritive des aliments	Retravailler les temps de cuisson (hygiène alimentaire ≠ tout bouilli ou trop cuit), notamment sur la viande Utiliser les steamers pour des cuissons vapeur plutôt que pour bouillir. Utiliser des fours mixtes quand ils existent (permettent de rôtir, de cuire à cœur ou vapeur, etc).	- Habitudes de travail des équipes - Sensibilisation des équipes et formation	- Changement de four prévu : demander un four mixte - Cuisson vapeur possible même sur produits surgelés non préparés	**Faisable avec volontarisme**
		Cuisson lente ou en heures creuses	Pour les grosses restaurations, possibilité de cuire de nuit ou en cuisson lente (intéressant pour les grosses pièces de viande notamment)	- Nécessaire volontarisme des équipes et formations - Suppose un four à thermostat	- Voir en formation pour quel type de restauration c'est intéressant	**Complexe**
	NETTOYAGE	***Utilisation de détergents***	Réduire leur utilisation par l'achat d'une centrale vapeur (si possible intégrée à la cuisine) Choisir des détergents éco-labellisés.	Formation et sensibilisation du personnel	Hygiène augmentée par le nettoyage vapeur Moins de manutention et de désagréments (peau etc) pour les agents Subvention possible par le CR	**Facile**

(2) TRANSFORMATION	**(NETTOYAGE)**	***Gaspillage***	Réduire la consommation d'eau utilisée pour le nettoyage, notamment par l'achat de lave-batteries. Choisir du papier Eco label par exemple. Prendre de l'essuie-tout et des serviettes recyclés (non blanchi pour la cuisine/ blanchi pour les usagers)	**-** Habitudes de travail du personnel **-** Sur-utilisation de serviettes par les usagers	- Financement d'équipements à demander à la Région, moteur du projet - Réduction des coûts en fluides	**Faisable avec volontarisme**
	D E C H E T S	***Réduire la quantité de déchets produits***	Ne pas permettre de prendre plus d'un pain par repas au départ du plateau Peser systématiquement les déchets mis en poubelle en sortie de service. Rendre systématique le calcul du % de refus par plat en fin de service. Réduire les rations servies.	- Pré-préparation des assiettes lors du service - Tâche supplémentaire pour l'équipe de cuisine	- Meilleur suivi des coûts - Bonne occasion de retravailler les recettes sur les produits les plus refusés. - GEMRCN bientôt à valeur réglementaire	**Assez facile**
		Recycler les déchets produits	Mettre en place un pré-tri par les usagers en amont de la plonge	- Suppose de prévoir un emplacement pour le tri - Sensibilisation des usagers	Moins de manutention pour les agents de plonge	**Faisable avec volontarisme**
			Mettre en place un composteur quand c'est pertinent (compter 2/3 de matière structurante pour 1/3 de déchets alimentaires, et un espace suffisamment éloigné des bâtiments)	- Le composteur suppose d'avoir au moins un bac de pluche ou un broyeur de déchets alimentaires + des déchets verts et secs - Le composteur suppose aussi d'avoir l'utilité du compost produit	Voir avec les jardins potagers associatifs à proximité si mutualisation possible	**Complexe**

(3) ACCOMPAGNEMENT	**SENSIBILISATION DU PERSONNEL**	***Sur l'organisation et sur la composition des menus***	Accompagnement méthodologique des équipes et suivi régulier par exemple par le conseiller Restauration de la Région Conseil et suivi régulier de l'aspect diététique/nutrition, par exemple par la diététicienne et l'infirmière Formation du personnel à l'accueil et à la nutrition Achat/ installation de logiciels d'aide pour les menus et la nutrition.	Réticences de certains agents à aller en formation	Possibilité de mettre des objectifs lors des entretiens professionnels annuels (en termes de formation, de composition des menus, de maîtrise des coûts)	**Complexe**
	SENSIBILISATION DES USAGERS	***Sur chaque aspect***	Préalable obligatoire à toute action : expliquer, et recueillir en amont l'adhésion de la communauté pédagogique (sinon échec). Le chef de cuisine (ou un surveillant) peut être présent en bout de chaîne pendant le service pour « vérifier » l'équilibre alimentaire des plateaux / l'équipe peut donner des conseils aux élèves au moment du service.	- Réticences fortes des élèves et des enseignants à se voir donner des conseils alimentaires (perçues comme contraintes) - Faire accepter au chef de cuisine que ses menus soient discutés ouvertement - Trouver des volontaires motivés dans le temps	- Voir avec Arago, dont le personnel de service et les surveillants conseillent les élèves sur leur plateau - Mettre en place une commission Menus - Volontarisme de l'infirmière scolaire voire aide d'une nutritionniste ou de profs d'EPS	**Complexe**
	PROJET D' ETABLISSEMENT	***Intégrer la restauration durable dans la dynamique de l'établissement***	Evoquer au CA le projet en cours pour susciter la discussion. Plusieurs conditions de base pour la réussite du projet : informer et expliquer, adopter une démarche concertée et pluridisciplinaire, planifier sur la durée, travailler avec les personnes motivées.	Critiques virulentes sur l'effet de mode « Développement durable »	Obligation depuis 2006 d'aborder la notion de développement durable dans le cursus scolaire	**Faisable avec volontarisme**
	CONVIVIALITE	***Donner envie aux usagers***	Soigner la présentation des aliments. Varier les menus, les textures, les couleurs, les saveurs. Communiquer par des affichettes sur les produits de Qualité ou Bio proposés Organiser des sessions de test de produits avec des usagers volontaires et un questionnaire étudié *(exemple : pour un yaourt aux fruits bio, éviter les questions du type « aimez-vous ce yaourt» (réponse probable = Non), préférer « trouvez-vous ce yaourt moins sucré que d'habitude »)*. Mettre en place des jeux éducatifs ponctuels avec les CPE notamment.	- Habitudes de travail des équipes - Manque de motivation des équipes - Formations à prévoir	- Revaloriser le travail de la cuisine, redonner du sens - Possibilité de mettre des objectifs lors des entretiens professionnels annuels	**Assez facile**