



Le Réseau régional pour l'éducation à l'environnement et le développement durable

Fiches Ressources

La restauration collective durable

Que ce soit à l'école, en entreprise, en maison de retraite ou à l'hôpital, chaque jour, **plus de 8 millions de personnes** prennent un repas en collectivité. Elle est donc consommatrice de beaucoup d'énergie, émettrice de gaz à effet de serre, contribue au changement climatique, produit 2,5 tonnes de déchets par an...

Cependant, la mise en place d'actions durables dans le cadre de la restauration collective permet d'agir positivement **sur l'environnement, la santé et l'économie**.

Elle est donc un levier fort pour :

- restaurer la **qualité environnementale**,
- **relocaliser** les systèmes alimentaires,
- former au **goût**, à la **qualité**, à la **santé**,
- réinstaller et sécuriser les **débouchés**.

Outils

Mon restau Responsable

Plateforme collaboratrice, Fondation Nicolas Hulot

Principalement à destination des professionnels de restauration grâce au questionnaire d'auto-évaluation sur le développement durable au sein d'un restaurant, cette plateforme permet aussi à des élus, des citoyens ou encore des formateurs d'être au courant des dernières actualités sur la thématique du développement durable au sein de la restauration collective. Une cartographie et un portail « ressources/outils » sont accessibles, permettant de recenser les structures d'accompagnement au niveau national et régional mais aussi les ressources sur cette thématique.

[Site internet](#)

[Vidéo explicative](#)



Quizz sur le gaspillage alimentaire

Quizz, La table des enfants

Ce quizz à destination d'un public en bas âge (maternelles, primaires) permet de donner quelques conseils aux enfants afin de limiter le gaspillage alimentaire. Il est suivi d'un petit questionnaire qui leur permet de prendre conscience de leurs comportements et d'adopter des bons comportements.

[Lien vers le quizz](#)

La boîte à compost

Malette pédagogique, GRAINE PACA & GERES

La mallette pédagogique permettant de sensibiliser au compostage et à la gestion des déchets (notamment les déchets organiques) en développant des animations adaptées auprès de différents publics : enfants, adolescents et adultes. Elle s'intègre dans les projets de développement durable des établissements scolaires, associations et collectivités. La boîte à compost est un outil pédagogique qui permet de créer ses propres projets et animations de sensibilisation au compostage.

[Lien vers le site](#)

LOCALIM

DRAAF PACA

Cette boîte à outils invite l'acheteur à mieux comprendre les spécificités de filières liées à l'achat de viandes bovine, ovine, porcine, volailles, de fromages et autres produits laitiers et de fruits et légumes. Elle l'accompagne par ailleurs au moyen de fiches techniques achat dans une démarche de professionnalisation.

[Téléchargez la fiche](#)



Plaisir à la cantine

Formation, DRAAF

Formation des chefs de cuisine et autres acteurs d'un collège pour appréhender les restaurants scolaires et les collégiens.

[Téléchargez le guide](#)



Almanach dans ma cantine

Outil, DRAAF

Différents documents pour aider les gestionnaires de cuisine à composer les menus selon le respect des règles nutritionnelles accompagnés de fiches sur les bonnes pratiques de tri, de gaspillage alimentaire et de gestion des restes

[Téléchargez le guide](#)



Bibliographie

Comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective ?

Éléments de méthode & recueil de pratiques auprès des CPIE

Auteur : CPIE - 56p – 2012

Ce guide recense les témoignages de 7 CPIE par rapport à leurs actions en faveur de la prévention et la réduction du gaspillage alimentaire, mises en place au sein de leur propre espace de restauration ou auprès de structures collectives qu'ils accompagnent. Divisé en 3 grandes parties, ce guide vous permet de connaître les approches relatives au gaspillage alimentaire, d'avoir des éléments de méthodes en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective mais aussi de connaître les retours des différents CPIE sous forme de « fiches synthèses » avec des témoignages et des illustrations.

[Téléchargez le guide](#)

[Site Web](#)



Guide méthodologique et pratique CPIE : Sensibiliser pour engager

Auteur : CPIE en partenariat avec Aix-Marseille Université - 44p – 2014

Ce guide méthodologique est issu d'une recherche conduite par l'Union nationale des CPIE et 11 CPIE et Unions régionales durant 3 ans (2011-2014) en partenariat avec le laboratoire de psychologie sociale de l'Université d'Aix-Marseille. Il a pour but d'associer la psychologie sociale et la sensibilisation pour un changement durable des comportements en réponses aux défis écologiques. Il contient une partie sur la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective avec des exemples de protocoles mis en place au sein même d'un collège.

[Téléchargez le guide](#)



Charte engagement Santé-alimentation : Manger autrement au lycée

Auteur : Région PACA – 4p -2014

Cette charte à destination des lycées de la région PACA apporte des connaissances sur les différentes thématiques et actions que peut mettre en place une structure dans le domaine de la restauration collective durable. L'objectif numéro 2 de cette charte est celui qui correspond le plus à notre thématique d'étude : Alimentation, santé et développement durable.

Ce n'est pas un guide méthodologique mais il permet de mettre en exergue les grandes orientations pour qu'une structure tende vers une restauration collective durable.

[Téléchargez le guide](#)



Restauration Collective et Développement Durable

Auteur : ARPE Midi-Pyrénées en partenariat avec l'IRQUALIM - 76p – 2012

Guide technique qui identifie clairement les enjeux pour les acteurs concernés de la restauration collective en termes de développement durable. Principalement destiné aux professionnels de la restauration collective publique et privée, l'ouvrage balaie les enjeux réglementaires, environnementaux, humains et économiques. Les ressources de proximité et de qualité sont notamment détaillées.

[Téléchargez le guide](#)



Restauration collective et développement durable : Retour d'expérience au service de l'élaboration d'une stratégie de territoire dans les Monts du Lyonnais

Auteur : CEDD Monts du Lyonnais - 52p – 2012

Ce guide sous forme de retour d'expériences permet de contextualiser la thématique dans son ensemble (contexte national, buts, objectifs, apports de la démarche) mais aussi de savoir comment procéder dans la mise en place d'une démarche de restauration collective durable (pilotage, gouvernance, suivi, évolution du projet).

[Téléchargez le guide](#)



Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective

Auteur : ADEME - 14p – 2015

Ce guide vous propose une méthode simple pour réduire le gaspillage alimentaire de votre restaurant collectif public et ainsi répondre aux exigences de l'article 102 de la loi du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte qui stipule qu'il est de l'État et de ses établissements publics ainsi que des collectivités territoriales de mettre en place, avant le 1er septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion.

Ce guide permet :

- réaliser un diagnostic, une évaluation du gaspillage,
- identifier les causes de ce gaspillage,
- concevoir et mettre en œuvre un plan d'action efficace,
- pérenniser les résultats obtenus sur un site.

[Téléchargez le guide](#)

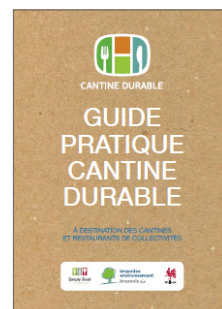


Guide pratique Cantine Durable

Auteur : Simply Food - 416p - 2014

Un guide pour les acteurs professionnels. Il s'adresse à toute personne impliquée dans une cuisine de collectivité : équipes de cuisine et de service bien sûr, mais également directions, gestionnaires de projets, responsables des achats, du développement durable, du personnel, chargés de clientèle, etc. Cet outil a pour vocation d'aider les équipes en place, compétentes dans leur métier, à intégrer les principes de l'alimentation durable dans leurs pratiques quotidiennes.

[Télécharger le guide](#)



Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité

Auteur : DRAAF Rhône-Alpes - 194p - 2011

Le guide apporte des réponses aux nombreuses questions des gérants de la restauration collective face aux blocages du code des marchés publics en termes d'approvisionnement local. La synthèse à destination des rédacteurs de marchés publics permet de se poser les bonnes questions avant d'entamer des démarches pour s'approvisionner localement.

[Téléchargez la synthèse](#)

[Téléchargez le guide](#)



Rédiger un marché public de denrées alimentaires (fruits & légumes)

Auteur : ARPE PACA - 52p - 2015

Ce guide (+ annexes) permet d'aider les collectivités à rédiger leurs marchés/cahiers des charges de denrées alimentaires tout en répondant aux enjeux actuels : le développement des circuits courts de proximité et le souhait de disposer d'une alimentation de qualité tout en répondant aux enjeux du développement durable.

[Téléchargez le guide](#)

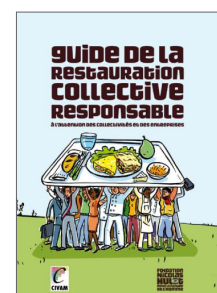


Guide de la restauration collective responsable

Auteur : Fondation Nicolas Hulot - 77p - 2011

L'objectif de ce guide est de proposer aux collectivités territoriales et aux entreprises une vision globale de la mise en place d'un projet de restauration collective responsable.

[Téléchargez le guide](#)



Opération «Manger Bio & Autrement à la cantine»

Auteur: ADABIO - 46p - 2009

Guide destiné au personnel d'encadrement et d'enseignement des collèges qui souhaitent proposer des actions éducatives dans le cadre d'un projet «Manger BIO & autrement à la cantine». Il se compose de conseils pratiques, descriptifs des animations, outils de références et de communication et des documents pratiques à compléter.

[Téléchargez le guide](#)

Vidéothèque

Vers une restauration collective durable en Europe : le cas de Paris

Eating City, 2014

Depuis 2007, la ville de Paris a adopté un Plan Climat en 2007 et depuis 2010, une stratégie pour atteindre l'objectif de 30% d'aliments durables (bio, local).

[Lien vers la vidéo](#)

Manger bio & local dans les cantines c'est possible !

Zéro-phyto 100% Bio, 2016

La commune de Barjac s'est lancée le défi de devenir un village modèle quant à son restaurant scolaire ou les 250 repas sortant chaque jour sont essentiellement bios.

C'est aussi un fruit bio par semaine à la récréation, un potager bio dans la cour de l'école, une ferme bio créée pour fournir le restaurant scolaire et un boulanger bio.

[Lien vers la vidéo](#)

Biodéchets et restauration collective dans les Hautes-Alpes

Département des Hautes-Alpes, 2015

Une vidéo sur la valorisation des biodéchets dans la restauration collective (bac à maturation, compost).

[Lien vers la vidéo](#)

Filmographie

Le gaspillage ne fait plus recette

Association CREPAQ – film 14 minutes - 2013

Suite à un projet pilote de réduction du gaspillage alimentaire dans trois établissements scolaires girondins couvrant la totalité du cycle scolaire : école primaire, collège, lycée le CREAQ a conçu une synthèse méthodologique croisant les différentes approches existantes et en les enrichissant de leur propre expérience.

Ce film de 20 minutes donne la marche à suivre pour agir efficacement sur le gaspillage alimentaire en restauration scolaire ou plus généralement en restauration collective.

[Voir le film](#)