

MANIFESTE

LE BON EN AVANT

S'ENGAGER

POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE
À DESTINATION DES PUBLICS SENSIBLES



DU BON. DU BEAU. DURABLE.



POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE, POUR DES PUBLICS SENSIBLES POUR LE BON, JE M'ENGAGE À :

- #1** m'approvisionner, dès que possible, en local afin de soutenir les producteurs de mon territoire et ainsi, favoriser l'économie locale.
- #2** dans une approche de sobriété, cuisiner des recettes de saison composées de produits de qualité.
- #3** être à l'écoute des goûts et des besoins individuels de mes convives afin de garantir leur satisfaction, leur santé et leur bien-être.
- #4** questionner mes pratiques, me former afin de proposer une cuisine saine, adaptée et durable.
- #5** être le représentant du bon et bien-manger dans mon établissement.
- #6** prendre part à un projet d'établissement en favorisant une cuisine respectueuse de l'humain.
- #7** adapter mes plats afin de lutter contre la malnutrition, en particulier, l'obésité et la dénutrition.
- #8** être dans une approche d'optimisation et d'amélioration continue afin de générer des leviers économiques en faveur d'une alimentation de qualité.

DU BON. DU BEAU. DURABLE.

Dans un contexte de fortes actualités autour des enjeux de résilience et de souveraineté, à l'échelle nationale et européenne, tous les acteurs ont un rôle à jouer pour engager la transition agricole et alimentaire.

La restauration collective représente 300 000 emplois en France qui ont pour mission de nourrir 10 millions de personnes par jour⁽¹⁾. Chefs de cuisine, agents de restauration, cuisiniers, ... Toutes et tous sont les pivots d'un système alimentaire plus juste et plus sûr.

C'est pourquoi, nous devons défendre une restauration collective durable qui a pour mission de nourrir, mais aussi de prendre soin des hommes et de la planète. Avec le concours Le Bon en Avant, nous sommes convaincus que l'implication de tous et des chefs en particulier, est centrale pour permettre un accès équitable à une alimentation de qualité.

ENGAGEONS-NOUS POUR LE BON !

●●● Réaliser une cuisine à impact environnemental mesuré.

Avec un quart de l'empreinte carbone des Français⁽²⁾, l'alimentation constitue l'un des premiers postes responsables des émissions de gaz à effet de serre, avec le transport et le logement. Depuis la mise en application de la loi Egalim, une prise de conscience s'opère. Les différents acteurs de la restauration tentent de modifier leurs pratiques pour répondre au cadre légal. Toutefois, au quotidien, les cuisiniers sont confrontés à des contraintes de mise en œuvre opérationnelle. Qu'elles soient conjoncturelles ou structurelles, elles limitent la réussite des objectifs légaux fixés (notamment, les 50% de produits de qualité). Dans ce cadre, nous devons accompagner et recentrer les priorités pour permettre une alimentation bonne pour la planète.

●●● Valoriser une alimentation saine pour les êtres vivants.

Avec 8,5 millions de personnes en situation d'obésité⁽³⁾, soit 17% de la population française⁽⁴⁾, et 2 millions de patients dénutris⁽⁵⁾, la restauration, de part sa régularité, intervient à des moments clés de la vie des personnes touchées. La restauration scolaire et médico-sociale est donc en capacité d'agir pour faire reculer la maladie mais surtout, pour la prévenir au quotidien. Leur rôle doit aller au-delà de la composition nutritionnelle des repas. Il doit s'intégrer dans une démarche globale de soin du convive, en proposant une alimentation adaptée selon les âges et selon les besoins de chacun.

●●● Et au devant de tout, défendre une alimentation goûteuse.

Pour répondre à la mission de donner accès à une alimentation de qualité à plus 10 millions de personnes par jour*, le Bon est un vecteur capital. La restauration collective est trop souvent apparentée à une alimentation peu goûteuse. Les chefs reviennent aux valeurs premières de la cuisine : le goût des bons produits, le goût des bonnes associations, la découverte des saveurs,... pour ainsi, remettre le plaisir au cœur de l'assiette.

Le Bon est le facteur de motivation permettant l'évolution des comportements. Les chefs doivent, ainsi pouvoir exprimer leur savoir-faire et leur créativité pour mettre en avant une alimentation bonne pour la planète, bonne pour la santé et surtout, bonne tout court !

Nous pensons que les chefs sont les clés pour initier ce changement.

Première édition du manifeste 2022

(1) Projet de loi de finances pour 2023 - N° I-1660 - novembre 2022 (2) Etude l'empreinte énergétique et carbone de l'alimentation en France Barbier et al. 2019 (3) Enquête d'Odoxa pour la Ligue contre l'obésité, 2021. (4) Enquête épidémiologique nationale sur le surpoids et l'obésité, 2021 (5) Source : SFNEP Société Francophone Nutrition Clinique & Métabolisme.

JE M'ENGAGE

À M'APPROVISIONNER, DÈS QUE POSSIBLE, EN LOCAL AFIN DE SOUTENIR LES PRODUCTEURS DE MON TERRITOIRE ET AINSI, FAVORISER L'ÉCONOMIE LOCALE.

OBJECTIFS

- Permettre l'introduction des produits frais et de saison.
- Maîtriser son budget en limitant les intermédiaires.
- Encourager l'économie locale.
- Contribuer au maintien de la biodiversité de son territoire.

CONSTATS

Fraicheur des produits, réduction des emballages de conditionnement, baisse des impacts négatifs du transport, ... Les arguments sont nombreux pour faire le choix d'un approvisionnement en local.

Pour autant, les chefs constatent que ce n'est pas une action aisée à mettre en pratique au quotidien.

Plusieurs critères doivent être considérés :

- La méconnaissance de l'offre existante.
- Une offre inégale selon les régions.
- Le manque de ressources à la fois humaines et financières qui freine la mise en place.
- La non-reconnaissance par la loi Egalim comme critère de « qualité » de certains produits.
- Les risques sanitaires non maîtrisés.

Toutefois, dans le contexte d'augmentation des prix, l'approvisionnement en local peut représenter une alternative à prendre en compte. Certains gestionnaires de cantines ont constaté une hausse moindre de la part des producteurs locaux. Ainsi, les éleveurs qui travaillent en autonomie sont moins touchés par les effets du marché. Le coût de transport a également peu d'incidence. Ce qui permet sur le long terme de s'orienter vers une offre plus locale.

À ce titre, la restauration collective représente également une opportunité pour les producteurs de répartir leur production entre différents acteurs pour limiter les excédents. Le rôle de la restauration collective est incontournable dans la relocalisation de l'alimentation.



Le mot de Maximilien Rouer,
PRÉSIDENT DU CONSEIL NATIONAL
POUR LA RÉSILIENCE ALIMENTAIRE

C'est l'ensemble de la chaîne alimentaire qu'il faut préserver. Il faut passer à l'échelle la production, adapter la logistique pour transporter les produits et ainsi répondre à la demande de la restauration collective et ses nombreux repas quotidiens.

DES SOLUTIONS EXISTENT

FERMES D'AVENIR

FERMES D'AVENIR La mission de Fermes d'Avenir est d'accélérer la transition agricole en France, en faisant pousser des fermes agroécologiques sur tout le territoire. Le réseau vise à rassembler toutes celles et ceux qui s'engagent dans une démarche de progrès en agroécologie, que ce soit dans le cadre d'une nouvelle installation, d'une réorientation de leur ferme pas-à-pas ou d'une activité déjà exemplaire. Découvrez un réseau de plus de 1 000 fermes, disponible sur l'ensemble du territoire.

Site internet : fermesdavenir.org

DISTRIBUTION D'UNE OFFRE LOCALE ?

Afin de faciliter l'accès à une offre locale, des collectivités s'organisent. Pour exemple, les Chambres d'Agriculture des Hauts-de-France ont développé l'outil de commandes en ligne (www.approlocal.fr) pour promouvoir les circuits-courts et de proximité en Restauration Hors Domicile. Un modèle qui se déploie de plus en plus.

Les réseaux de distribution, comme Transgourmet, ont une offre aujourd'hui élargie au local. En plus d'un sourcing constant, les opérateurs proposent à leurs clients d'intégrer de nouveaux producteurs. En respectant un cahier des charges de conformité, cela implique un processus qui peut sembler complexe mais qui permet de valider la conformité de l'offre sur le long terme.



Le mot de Nathalie Kerhoas,
DIRECTRICE DE BLEU-BLANC-COEUR

Acheter un produit avec une qualité et une densité nutritionnelle supérieures permet des économies en cuisine. Plusieurs chefs en témoignent : « Cuisiner un produit de qualité, c'est moins de perte en eau, plus de rendement à la cuisson, moins de gaspillage alimentaire et aussi un produit meilleur au goût... Pour toutes ces raisons, investir 5% ou 10% plus cher dans le produit, ne coûtera pas plus cher à l'assiette servie ! »

La qualité (rendement à la cuisson, organoleptique) devrait donc être dans les critères de sélection des achats et de rentabilité d'une cuisine.

OBJECTIFS

- Réduire l'impact environnemental de l'alimentation.
- Participer activement au développement de systèmes alimentaires vertueux.
- Favoriser l'intégration de nouvelles habitudes alimentaires plus durables.
- Diminuer l'impact écologique (et financier) en limitant les produits carnés dans l'assiette.

CONSTATS

La mise en application de la loi Egalim a permis une prise de conscience au sein de la restauration collective et favorise le changement des pratiques avec un focus sur les approvisionnements vers des produits de meilleure qualité. Toutefois, le cadre légal a ses limites. Même si tous conviennent qu'une alimentation de saison est essentielle, certaines habitudes restent à changer. Les stéréotypes persistent.

Beaucoup de critères sont à prendre en compte pour améliorer la qualité environnementale d'une assiette. L'utilisation de produits bio et labellisés est l'élément mentionné en priorité. Cependant, d'autres paramètres sont également à prendre en compte comme le mode

JE M'ENGAGE

DANS UNE APPROCHE DE SOBRIÉTÉ, À CUISINER DES RECETTES DE SAISON COMPOSÉES DE PRODUITS DE QUALITÉ.

de production, l'impact carbone lié au transport, le bien-être animal,...

S'assurer de la qualité environnementale de son assiette, se fait aussi en proposant des régimes alimentaires plus respectueux : limiter la proportion carnée dans les assiettes au profit de protéine végétale ou mieux gérer les quantités pour limiter le gaspillage alimentaire.

Enfin, pour bien accompagner ces changements, les chefs adaptent les recettes et redoublent de créativité pour permettre la satisfaction des convives non habitués.

DES SOLUTIONS EXISTENT

PLATEFORME GOUVERNEMENTALE : MA CANTINE

 Développée par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire et par la Direction interministérielle du numérique, Ma Cantine est un outil numérique qui a pour objectif d'informer et d'accompagner les gestionnaires dans la mise en œuvre des obligations de la loi EGAlim, et de la loi Climat et Résilience et d'apporter une plus grande transparence aux convives. De nombreux outils pratiques de pilotage et de gestion sont accessibles.

BLEU-BLANC-CŒUR

 Forte de 5 études cliniques (dont 2 autres en cours) et plus de 400 publications scientifiques prouvant son impact sur la santé, la démarche Bleu-Blanc-Cœur certifie plus de 2 500 produits issus de filières 100% françaises (pain, farines, œufs, lait, viandes, fromages, yaourts, légumes...) disponibles dans toute la France. L'engagement de Bleu Blanc Cœur est « d'assurer aux consommateurs des produits nutritionnellement denses, élaborés dans le respect de la Terre, des animaux et des hommes » www.bleu-blanc-coeur.org

ASSIETTES VÉGÉTALES

 Association à but non lucratif, les Assiettes Végétales a pour mission d'augmenter la part des options végétales au menu de la restauration collective française. Nous nous saisissons de ce puissant levier pour la protection de l'environnement et de ses habitants.

JE M'ENGAGE

À ÊTRE À L'ÉCOUTE DES GOÛTS ET DES BESOINS INDIVIDUELS DE MES CONVIVES AFIN DE GARANTIR LEUR SATISFACTION ET LEUR BIEN-ÊTRE.

OBJECTIFS

- Remettre le plaisir au cœur de l'assiette comme moteur essentiel à la prise alimentaire.
- Innover quotidiennement pour proposer des recettes adaptées aux envies.
- Maîtriser les approvisionnements et ainsi, limiter le gaspillage alimentaire.

CONSTATS

Le consensus entre tous les acteurs sur la nécessité de replacer le convive au cœur de la démarche est indéniable.

La restauration collective en établissement scolaire ou en EHPAD donne l'opportunité d'établir une relation quotidienne avec les convives. Il apparaît donc comme une évidence de s'interroger sur les attentes et besoins de ses « clients réguliers » et de les impliquer dans la gestion de la cuisine. La pratique est pourtant moins évidente lorsqu'on intègre les contraintes de temps et de ressources de la gestion quotidienne.

L'objectif est simple : sortir une assiette appétissante et goûteuse. Pour piloter cette démarche, l'indicateur le plus significatif est finalement le retour assiette.

En étant attentif sur ce point et en interrogeant les convives, les cuisines ont la possibilité d'adapter la qualité mais aussi, les quantités proposées. Un levier de taille pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Pour créer ces moments d'échanges, les chefs sont invités à sortir de leur cuisine et les convives à y rentrer. Si pour certains chefs, la communication est une compétence innée, pour d'autres, cela peut représenter un frein. A ceci s'ajoute le manque de temps dédié en cuisine et en salle.

Ainsi, la dynamique d'échange est encore très liée à des facteurs humains mais aussi, la place accordée à la cuisine dans la vie de l'établissement.



Le mot de Christian Regouby,
DÉLÉGUÉ GÉNÉRAL COLLÈGE CULINAIRE
DE FRANCE

Contrairement à la restauration traditionnelle qui est là par plaisir, la Restauration Collective est souvent là par nécessité.

Le défi des chefs est donc de faire de la restauration collective un plaisir quotidien !



DES SOLUTIONS EXISTENT

DANS LES ÉTABLISSEMENTS

Beaucoup de solutions simples sont déjà mises en place : questionnaires de satisfaction, commissions repas à l'échelle de l'établissement ou à l'échelle d'une collectivité, CLAN. Implication des équipes de cuisine en salle de restauration, ...

Chacune de ces actions doit permettre la co-construction des menus proposés. Ils devraient ainsi être imposés dans le fonctionnement de l'établissement pour assurer une communication fluide entre l'offre (la cuisine) et la demande (les convives).

LES COMMUNAUTÉS DE CHEFS

Pour favoriser l'échange entre pairs, Elior France met à disposition de ses chefs une communauté digitale. Inspirations, recettes, dialogues, jeux concours, ... la communauté invite les chefs à sortir de leur quotidien et à se mettre en avant. Elior accompagne et forme ses chefs en ce sens.

Dans la même dynamique, un comité de chefs, crée les recettes, les teste auprès des bénéficiaires, pour ensuite les suggérer à l'ensemble des chefs du réseau.

Ce processus favorise le renouvellement des recettes pour une alimentation variée et leur évolution pour répondre aux nouvelles attentes des convives et aux enjeux environnementaux.



Le mot de Laurent Terrasson,
DIRECTEUR DE LA RÉDACTION
L'AUTRE CUISINE

Le rôle du cuisinier est fondamental et il doit s'amplifier. Il faut le reconnaître à sa juste valeur et rappeler sa fonction première : cuisiner des bons produits pour nourrir les populations.



OBJECTIFS

- Promouvoir une alimentation saine et équilibrée au quotidien.
- Favoriser l'éducation à l'alimentation.
- Accompagner le changement des pratiques alimentaires pour une alimentation plus durable.

CONSTATS

Dans l'étude menée par l'Ademe à la suite du déploiement de la Loi Egalim, l'une des 10 recommandations majeures pour favoriser la transition vers une alimentation plus responsable est la formation des professionnels et l'accompagnement des publics.

Pour remplir son rôle d'acteur social, l'offre de restauration dans les collectivités doit s'adapter aux nouvelles tendances, aux attentes des nouvelles générations et bien entendu, à l'urgence environnementale.

Les sociétés de gestion de restauration collective comme le Groupe Compass, Elior ou encore Sodexo proposent un accompagnement de leurs chefs sur le terrain, en les engageant dans des processus d'échange, de pratiques communes et au renouvellement de leurs techniques.

Mais qu'en est-il pour les chefs indépendants ?

Nous constatons ainsi que l'implication des donneurs d'ordre que ce soit au niveau territorial ou tout simplement, au niveau de l'établissement, est un levier pour permettre aux équipes de challenger leurs pratiques.

JE M'ENGAGE

À QUESTIONNER MES PRATIQUES, ME FORMER AFIN DE PROPOSER UNE CUISINE SAINTE, ADAPTÉE ET DURABLE.

DES SOLUTIONS EXISTENT

RÉSEAUX D'EXPERTS

Pour bénéficier du retour d'expérience de chacun, les groupes de restauration collective mettent en place des formes de tutorat, incitant l'échange de bonnes pratiques entre pairs.

Dans cet objectif, Compass Group France crée l'Académie des chefs. Les équipes Scolarest et Medirest peuvent ainsi bénéficier de retour d'expérience et de l'expertise de chefs référents.

RESTAU'CO : MON RESTAU'RESPONSABLE

Mon Restau Responsable® est un outil gratuit destiné à accompagner les restaurants collectifs qui souhaitent proposer à leurs convives une cuisine saine, de qualité et respectueuse de l'environnement.

Il débute par un questionnaire d'auto-évaluation facile à remplir, établissant un diagnostic des points forts et des axes d'amélioration de votre restaurant.



LES CERTIFICATIONS

Les certifications permettent de poser un cadre, des objectifs et des indicateurs, pour donner des lignes directrices et avancer.

Le label Ecocert « En Cuisine » est le cahier des charges français dédié à la restauration collective bio. Ce label impose des critères globaux du contenu de l'assiette à l'environnement de l'établissement. Il prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique des restaurants collectifs en 3 niveaux de labellisation. Pour obtenir ce précieux label, il faut être contrôlé par l'organisme Ecocert et être conforme aux critères du référentiel.

JE M'ENGAGE

À ÊTRE LE REPRÉSENTANT DU BON ET BIEN-MANGER DANS MON ÉTABLISSEMENT.



Le mot de Florent Malbranche,
CO-FONDATEUR & CEO DE BRIGAD

L'alimentation est goûteuse quand elle est "faite-maison". La restauration collective doit ainsi redonner du goût à la préparation maison et remplir sa mission d'éducation. Un véritable enjeu de société qui touche à la santé.

OBJECTIFS

- Promouvoir une alimentation saine et équilibrée au quotidien.
- Accompagner le changement des pratiques alimentaires pour une alimentation plus durable.
- Valoriser le métier de cuisinier en restauration collective.
- Transmettre son savoir-faire.

CONSTATS

En tant que « professionnels de la gastronomie française », les équipes de cuisine sont les meilleures ambassadrices de l'alimentation et de l'acte de nourrir : du choix du produit à sa valorisation dans son ensemble en passant par ses bienfaits.

Afin de transmettre ses connaissances et sa passion, le chef de cuisine doit trouver les moyens de casser les idées reçues et promouvoir une alimentation goûteuse et équilibrée. Si le temps dédié au repas est idéal pour l'échange, le chef peut également investir les temps hors repas pour valoriser les différents aspects de l'alimentation : sociaux, environnementaux,...

Si nous imaginons plus facilement ce temps dans les établissements accueillant des personnes âgées, il est indispensable de réintégrer l'éducation à l'alimentation à l'école pour permettre une approche pédagogique et globale de l'alimentation via des ateliers de cuisine, des rencontres de producteurs, organisation en cuisine,...

Les thématiques sont nombreuses et permettent d'accompagner dès le plus jeune âge la découverte des goûts et des savoir-faire autour de l'alimentation.

DES SOLUTIONS EXISTENT

ENGAGER LES CONVIVES

Afin de valoriser le métier de chefs de restauration collective et de présenter leur quotidien, certains chefs profitent de média externe à l'établissement comme les réseaux sociaux TikTok ou Instagram pour échanger avec leurs convives et illustrer leur quotidien dans les coulisses des cuisines.

Cuisinier dans un lycée public bressuirais, Guillaume Delsaux est connu sur le réseau social TikTok dans son personnage du Cantinier.

"Je veux montrer qu'on peut cuisiner des légumes et des produits frais et locaux dans une cantine qui sert un millier de repas. Encore aujourd'hui, ce qu'on mange n'est pas terrible dans beaucoup trop de cantines. Il reste encore beaucoup de surgelés ou de plats préparés mais si on les met bien en œuvre, on peut faire de la bonne cuisine."



OBJECTIFS

- Donner du sens pour mieux impliquer les équipes.
- Faciliter le recrutement des professionnels de restauration.
- Favoriser la motivation des équipes au quotidien.

CONSTATS

La restauration collective comme les autres secteurs de la restauration souffre d'une pénurie de main-d'œuvre.

De ce fait, au-delà de la revalorisation des salaires, différents points sont à travailler pour favoriser l'attractivité du secteur et les équipes en poste ont leur rôle à jouer. Il faut sortir de l'image traditionnelle de la restauration collective et permettre aux chefs de retrouver du sens à leur métier.

Tout d'abord, mieux communiquer au sein des établissements sur leur quotidien pour bien connaître ce métier qui va au-delà de celui d'un cuisinier. Il s'agit ensuite de proposer des projets d'établissement engagés pour insuffler une dynamique collective.

Le projet d'établissement peut être construit autour de différents axes :

- **Humain** : gérer des équipes de cuisine, partager des valeurs de bienveillance et motiver les équipes.
- **Services** : favoriser les échanges avec les convives pour se reconnecter à l'objectif premier du métier : nourrir.
- **Environnemental** : prendre des engagements clairs pour engager la transition vers une alimentation responsable et durable.

Pour entrer dans cette démarche globale de valorisation de la cuisine, les chefs doivent se sentir en capacité de porter ce projet qui peut nécessiter des changements structurels et ainsi, impliquer les équipes encadrantes, les convives et les familles.

JE M'ENGAGE

À PRENDRE PART AU PROJET D'ÉTABLISSEMENT EN FAVORISANT UNE CUISINE BIENVEILLANTE ET RESPECTUEUSE DE L'HUMAIN.



Le mot de Jean-Paul Terrusse,
CHEF DE CUISINE SCOLAIRE (06)

C'est tout d'abord pour répondre à un objectif de 100% bio, fixé par la ville que j'ai revu mes pratiques en cuisine. Depuis que j'ai franchi cette marche, je n'ai plus envie de revenir en arrière. C'est ce qui redonne un sens à mon métier.

DES SOLUTIONS EXISTENT

AU CONTACT DE PUBLICS SENSIBLES

Faire du temps du repas un moment chaleureux et convivial, s'assurer du plaisir des convives dans la dégustation, c'est mettre l'expertise des chefs au service d'une cuisine bienveillante. Être en lien avec des publics spécifiques permet au chef d'aller au-delà de l'acte de cuisiner et de développer des compétences d'écoute, d'attention. Un atout qui permet de faire la différence dans les métiers de la restauration en étant au plus proche des besoins de ses convives.

En d'autres mots, lorsque les chefs de restauration collective relèvent le challenge d'une alimentation durable, c'est avant tout pour les bienfaits que cela apportent à leurs convives.

JE M'ENGAGE

À ADAPTER MES PLATS AFIN DE LUTTER CONTRE LA MALNUTRITION : EN PARTICULIER L'OBÉSITÉ ET LA DÉNUTRITION.



OBJECTIFS

- Faire reculer la dénutrition dans les établissements accueillant des personnes âgées.
- Valoriser la nutrition dans les établissements comme un acte de soin.
- Impliquer les convives dans leur alimentation.
- Favoriser l'éducation à l'alimentation dès le plus jeune âge afin d'accompagner les habitudes alimentaires.

CONSTATS

L'alimentation fait partie intégrante du soin. Les chefs de restauration collective ont donc un rôle primordial et doivent faire partie de la réflexion globale au sein d'un établissement.

Les chiffres des maladies liées à la nutrition ne cessent d'augmenter malgré les efforts de sensibilisation déployés. L'obésité concernait, en 2020, en France près de 9 millions de personnes âgées de 18 ans et plus, soit 17% de la population française adulte ⁽¹⁾. La dénutrition, quant à elle, concerne 2 millions de patients dont 270 000 personnes en EHPAD selon la Société Francophone Nutrition Clinique & Métabolisme.

Des solutions existent pour prévenir ces maladies au moment des repas. L'équilibre de l'assiette adapté aux besoins du convive est la 1ère étape, mais la prise en charge globale de la restauration est également à prendre en compte : identifier les risques de maladie,

faire le choix de produits adaptés, s'assurer de la prise alimentaire, répondre aux envies des convives,...

Les solutions sont nombreuses et doivent être portées par les cuisines et soutenues par l'ensemble des équipes d'un établissement que ce soit à l'école ou en EHPAD.

Les thématiques sont nombreuses et permettent d'accompagner dès le plus jeune âge la prise de bonnes habitudes alimentaires.

(1) Enquête d'Odoxa pour la Ligue contre l'obésité, 2021.

DES SOLUTIONS EXISTENT

SEMAINE DE LUTTE CONTRE LA DÉNUTRITION

Depuis 4 ans, le Collectif de Lutte contre la Dénutrition, missionné par le ministère de la Santé, organise une semaine de sensibilisation et de mobilisation pour prévenir la maladie.

L'occasion pour chacun de bénéficier, dans une dynamique collective, d'informations ciblées pour comprendre les besoins et les mettre en application en cuisine.

LES INSATIABLES

Les Insatiables, une association du Groupe SOS, s'engagent depuis 2014 à accompagner les établissements accueillant des personnes âgées. Les actions de sensibilisation proposées ont pour objectif de prévenir la dénutrition et de faire reculer la perte d'autonomie.

Depuis 2020, Les Insatiables proposent une formation à destination des chefs et cuisiniers d'EHPAD pour identifier les besoins de la personne âgée et maîtriser les bases de la cuisine en EHPAD.

JE M'ENGAGE

ÊTRE DANS UNE APPROCHE D'OPTIMISATION ET D'AMÉLIORATION CONTINUE AFIN DE GÉNÉRER DES LEVIERS ÉCONOMIQUES EN FAVEUR D'UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ.

OBJECTIFS

- Identifier les leviers pour permettre de réduire l'impact environnemental de l'alimentation.
- Réduire les coûts externes de l'alimentation.
- Permettre l'introduction de produits de meilleure qualité.

CONSTATS

De nombreuses cantines l'ont prouvé, il est possible d'augmenter la qualité des produits à budget constant en travaillant sur les externalités négatives.

Le gaspillage alimentaire est l'un des premiers leviers. Sur 90% du marché public, entre 1 et 2% qui sont surproduit, travailler sur la réservation des repas dans les établissements scolaires permettrait de réduire ce pourcentage et limiter le gaspillage. Ce coût de surcommande peut ainsi être réimputé sur le coût matière.

De même, la moyenne du gaspillage alimentaire s'élève à 120g par repas (ADEME 2020). Dans les cantines, la réduction permet de dégager des économies afin de réinvestir dans la qualité des produits et le bio.

Ainsi, plusieurs actions sont possibles selon l'Observatoire national de la restauration collective bio et durable (Association Un plus Bio - 2022) :

- adaptation et réduction des portions.
- pesée des déchets en impliquant les convives et les inviter à raisonner leur consommation.
- mise en place du self-service pour permettre de choisir et responsabiliser.
- sensibilisation des convives à la démarche.
- anticipation du nombre de repas.

En luttant contre ces externalités dont le coût impacte le coût des repas, il est possible de rééquilibrer le budget global en faveur de produits de qualité.



Le mot de Jean-Paul Terrusse,

CHEF DE CUISINE SCOLAIRE (RÉGION SUD)

Nous avons décidé de supprimer les pots de yaourts pour limiter les déchets. Nous achetons le yaourt en grande quantité dans des grands contenants qui sont ensuite réutilisés par les professeurs d'arts plastiques. Le yaourt est ainsi servi à la demande. Nous avons une meilleure maîtrise des quantités et la possibilité de proposer du yaourt bio aux enfants.

Le mot de Franck Salou,

CHEF DE CUISINE LNA SANTÉ (BRETAGNE)

Nous limitons tous les plastiques en cuisine. Utilisation de bac de stockage en inox, suppression du film étirable, ... Nous avons supprimé également les bouteilles à eau au service pour les remplacer par des fontaines. Les convives se sont adaptés facilement, conscients de l'effort à faire sur l'impact du plastique sur notre planète. Sur 7 ans, c'est presque un gain de 70 000 € qui sera fait (sans compter la masse salariale qui remplit et nettoie les carafes).

Le mot de David Rose,

CHEF DE CUISINE SCOLAIRE (HAUTS-DE-FRANCE)

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, il faut surtout travailler le goût. Nous réfléchissons nos menus en fonction des produits à disposition pour mieux maîtriser les quantités commandées et notre budget. Notre objectif est, avant tout, de faire plaisir et de se faire plaisir en travaillant des bons produits.



DU BON. DU BEAU. DURABLE.

Les solutions existent et nous avons besoin de vous savoir acteur d'une restauration collective plus durable.

La créativité des chefs de cuisine, leur savoir-faire et le partage de nos expériences respectives sont les clés pour agir sur le plaisir et la santé des convives et celle de la planète. Ensemble, nous pouvons faire un « bon » en avant !

Pour continuer à échanger : concours@lebonenavant.org

GroupeSOS

Entreprendre au profit de tous

Le Groupe SOS, fondé en 1984 pendant les « années sida », est un groupe associatif, acteur majeur de la cohésion sociale en France et dans le monde.

Le Groupe SOS intervient principalement dans les champs de la solidarité, de la jeunesse, de la santé et des seniors, en gérant des établissements destinés aux personnes marginalisées ; ainsi que des crèches, hôpitaux et Ehpad associatifs ouverts à toutes et tous.

Plus grand groupe de l'économie sociale et solidaire (ESS) en Europe le Groupe SOS est convaincu que ces secteurs d'activité ne doivent pas être motivés par le profit.

Conscient que les exclusions prennent diverses formes, le Groupe SOS agit également dans les champs de la transition écologique, des exclusions territoriales, des commerces durables et de la culture pour toutes et tous.

PORTÉ PAR _____

Les
INSATIABLES
GroupeSOS

REMERCIEMENTS

Nos engagements et les solutions proposés sont le fruit d'entretiens menés avec différents acteurs du secteur de la gastronomie, de l'alimentation et de la restauration collective.

Ainsi, nous tenons à remercier pour leur partage d'expériences et leurs conseils :

- Les brigades finalistes pour le partage de leur quotidien
- Florence Arwani, directrice marketing et communication Elior France
- Renaud Courtel, directeur général Medirest, Groupe Compass
- Charlotte FOREST, responsable innovation culinaire sur la restauration sur place chez Elior France
- Hervé Gallineau, directeur marché restauration collective Transgourmet
- Gaëlle Kerrec, responsable communication, Transgourmet
- Nathalie Kerhoas, directrice Bleu-Blanc-Coeur
- Florent Malbranche, CEO et co-fondateur de Brigad
- Isabelle Monnet, directrice générale Scolarest, Groupe Compass
- Franck Pouffet, formateur
- Christian Regouby, délégué général Collège Cullinaire de France
- Marie-Cécile Rollin, directrice générale du réseau Restau'Co
- Maximilien Rouer, président du Conseil National de la Résilience Alimentaire
- Laurent Terrasson, directeur publication L'Autre Cuisine
- Jean-Paul Terrusse, chef de cuisine département Alpes-Maritimes

LES PARTENAIRES DU BON EN AVANT

