



## CONFERENCE A CHEVREUSE LE 6 JUIN 2012 UN AVENIR EQUITABLE ET DURABLE POUR NOTRE ASSIETTE



---

Cette journée fait suite à la réunion de juin 2008.

Elle met en relation de tous les acteurs de la restauration pour faire évoluer le contenu des assiettes de nos enfants.

**Objectif:** repartir avec une assiette de qualité.

### 3 thèmes :

1. Empreinte écologique de l'assiette
2. Achats de proximité
3. Gaspillage et réduction des déchets

---

## 1. Empreinte écologique de l'assiette

### Indicateur :

L'empreinte écologique est traduite en ha de terre (la surface nécessaire pour réaliser une production alimentaire).

L'empreinte écologique intègre 3 données :

- Surface pour production des matières premières
- Energie pour production et transformation

bioques : pour le bio en restauration collective

- Transport

Actuellement, nous aurions besoin d'1,5 terres pour produire ce dont nous avons besoin (La consommation est supérieure à la surface disponible pour nourrir tout le monde).

### **Présentation de l'outil (open source) :**

Il permet de construire un plan de menus / 20 repas et d'en mesurer l'impact écologique avec 3 indicateurs.

Des « recettes étalons » donneront les bons repères aux cuisiniers.

Attention : le calcul n'est complet que si l'on connaît l'origine des ingrédients.

### **Commentaires :**

#### **L'outil est-il facile d'utilisation ?**

*Vincenzo* précise que la 1<sup>ère</sup> partie de la construction est simple.  
*L'équipe de VSAD* accompagne la mise en place de l'outil, forme les utilisateurs et une documentation est en cours de réalisation.  
Des séminaires de formation seront organisés.

## **2. Les achats de proximité**

### **Présentation du CIVAM de l'Hurepoix - Thomas Lafouasse**

**Objectif :** structurer l'approvisionnement local vers

- Le consommateur final ;
- La restauration collective en essayant d'adapter l'offre à la demande (dans cette réflexion, faut-il des produits transformés ou les collectivités peuvent-elles faire évoluer leurs méthodes de travail ?).

L'agriculture de proximité peut-être de 3 types :

- De conventionnelle à labellisée ;
- De type industriel (type DANONE) ;
- De type artisanal ⇔ Le CIVAM du Hurepoix.

(La moitié des producteurs du CIVAM sont certifiés BIO).

### **Les avantages de l'agriculture de proximité :**

- Production variée
- Notion de terroir, produits ayant une identité
- Qualité et fraîcheur (les qualités nutritionnelles des produits peuvent être altérées par le transport).
- Dynamisation des territoires, maintient d'une activité au plan local

## Les freins au développement de l'agriculture de proximité en restauration collective :

Le prix ! Malgré le transport, difficile de s'aligner sur les prix de revient de légumes venant de l'étranger (coût de la main d'œuvre, normes environnementales, etc...). Impossible pour des producteurs locaux de s'aligner économiquement.

## Solutions pour développer la consommation en restauration collective :

Planifier la production et réserver la surface agricole nécessaire, avec prix d'achat fixés à l'avance.

### Commentaires :

*Vincenzo* : la contractualisation avec les producteurs locaux réintroduit un lien humain, entre les producteurs et les élèves qui consomment des produits locaux  
⇔ cela favorise l'adhésion des enfants à la démarche.

### **Existe t-il un décalage entre la date de livraison souhaitée, et la disponibilité effective des produits (aléas météo) ?**

*Vincenzo* estime qu'il existe peu de décalage à ce niveau, mais qu'il faut de toutes les façons prévoir un « plan B ».

*Marc SAUTEL* : communiquer sur les producteurs dans les établissements crée un lien très positif entre convives et producteurs locaux. Mais **attention, produits locaux ne veut pas obligatoirement dire produits de qualité, et quid du surcoût ?**

*Vincenzo* : Une gestion globale sur l'année permet d'absorber les surcoûts (volant de 10 à 15% sur les achats), avec une vigilance particulière à apporter pour limiter le gaspillage.

## Projet « assiette verte » de FONDATERRA Diégo COURTOIS & Grégoire GENTY

Fondation partenariale avec l'université de Versailles – St Quentin.

Fondation créée pour s'intégrer à des composantes du développement durable : bâtiment, économies d'énergie, territoire,...

### Objectifs :

- Valoriser les territoires autour des universités de la région (réflexion avec les agriculteurs et les gérants des CROUS : pourquoi ne pas approvisionner les restaurants ?) ;
- Développer l'approvisionnement en produits locaux de saison dans la restauration collective ;
- Développer la sensibilisation à l'alimentation durable auprès des équipes des restaurants ;
- Développer la communication de la démarche et des produits (signalétique et affiches) auprès des convives.

## Sensibilisation et animations vers les équipes de cuisine et les étudiants

– 25 sites en IDF :

- Menus à thèmes et visites de producteur dans les restaurants universitaires ;
- Dégustations de produits ;
- Concours de menus ;
- Ateliers cuisine

### Avantages :

Au restaurant VAUBAN de St Quentin en Yvelines : Animation sur les pommes et les poires ⇔

- Augmentation de la consommation de pommes : + 140%, et de poires : + 150%.
- Amélioration de la perception du restaurant, meilleur équilibre alimentaire.
- Et 2 emplois créés chez le producteur.

### Les freins :

- Procédures de mise en place des marchés : complexité administrative,
- Intérêt de la démarche pas facile à faire percevoir par tous.

[Diego.courtois@fondaterra.com](mailto:Diego.courtois@fondaterra.com)

[Gregoire.genty@fondaterra.com](mailto:Gregoire.genty@fondaterra.com)

### Commentaires :

Astuce de *Gilles GARCIA* pour « favoriser » le choix d'un producteur local dans un marché, y introduire une contrainte du type : « le producteur doit offrir la possibilité d'organiser une visite de son exploitation sur le temps scolaire »

⇔ Le producteur local, qui pouvait offrir cette possibilité a été retenu.

*Marc SAUTEL* : **C'est le cahier des charges, le CCTP, qui permet d'orienter le choix vers tel ou tel produit.**

### Intervention de DANONE CHD

Production française dans 5 usines, et production laitière dans un rayon de 56 Km maximum autour de ces usines. Notion de production locale.

3 300 producteurs laitiers travaillent exclusivement pour DANONE.

### Des exemples de relations avec les producteurs :

- Projet Reine Mathilde = accompagnement de producteurs en conversion avec achat du lait en conversion au prix du lait bio (utilisé dans Fjord).
- Mise en place d'un dialogue direct éleveurs – consommateurs : animations, journal interne pour les éleveurs.

biotoques : pour le bio en restauration collective

### Quelques engagements qualité de DANONE :

- 4 h maximum pour savoir d'où vient le lait ayant servi à fabriquer un produit.
- Introduction de lait BLEU BLANC CŒUR dans les produits à marque Gervais pour fournir des produits avec Oméga 3 aux enfants.
- Bien-être animal : récompense des vaches DANONE par le CIWF.

Les 1ers responsables de la qualité : les éleveurs, la restauration collective, les convives par leurs choix.

### Commentaires :

*Productrice de la ferme de Coubertin* : **quel prix est payé aux éleveurs pour le litre de lait ?**

Réponse non disponible mais engagement à le fournir et invitation à venir visiter une usine et un élevage afin de mesurer les engagements DANONE sur le terrain.

*Thomas LAFOUASSE* : **c'est nous tous, en tant que consommateurs, qui par nos choix, pouvons permettre aux producteurs de vivre.**

### 3. Limitation des pertes et des gaspillages



Pour limiter les déchets :

- Vigilance sur la qualité des produits achetés ;
- Vigilance sur la production, la préparation et l'accompagnement du personnel de cuisine.

bioques : pour le bio en restauration collective

### Intervention de Bruno Houppermans - CHEF ECO

Chef Eco accompagne la restauration collective dans la réduction et le tri des déchets.

- **Audit** et mise en perspective avec la réglementation qui va contraindre à réduire le volume des déchets produits ; Analyse des différentes zones de production des déchets : plus on travaille avec des produits frais, plus on aura de déchets organiques... Analyse des retours de plateaux, et des retours de fin de service : tout ce qui a été présenté mais non consommé doit être jeté.
- **Travail sur les 3 axes : diminution, tri et valorisation.**
- **Préconisation de solutions** en fonction des types d'établissements.

Chef Eco met à disposition du matériel de tri ⇔ Sensibilisation des convives.

### Intervention de SOCOPA - filière BLEU BLANC CŒUR :

Socopa a intégré la filière BLEU BLANC CŒUR.

**Objectif :** ré-équilibrage de l'alimentation humaine via un renforcement en Oméga 3 de l'alimentation des animaux.

Au sein de la filière :

- Obligation de moyens avec contrôles.
- Obligation de résultats : analyses sur les carcasses et sur les produits finis (1 fois / trimestre).

Les produits BLEU BLANC CŒUR sont distribués en GMS, Home Service et RHD.

**Les avantages :**

- Meilleure conformation des animaux – finition 50 jours minimum ;
- Rééquilibrage en acides gras essentiels.

---

### **SYNTHESE PAR VINCENZO :**

**Demain :**

- Moins de produits complexes, plus de produits simples à mettre en valeur par le cuisinier : les enfants aiment les choses simples.

- Volonté de travailler des produits qui permettent de répondre à la contrainte que représente le développement des allergies : Sojasun, produits riches en oméga 3, etc...

### Les impératifs :

- Achats de qualité ;
- Maîtrise de la quantité à la production, et un travail le plus possible en flux tendus (fraîcheur) ;
- Maîtriser la préparation culinaire en formant les cuisiniers ;
- Personnaliser l'assiette car chaque convive est unique !

Tout cela est atteignable grâce au développement de la convivialité : un repas n'a de sens que s'il est partagé.

***Il n'y a pas de plaisir sans partage et il n'y a pas de partage sans plaisir.***

### REMERCIEMENTS DE MARC SAUTEL :

Fier de voir ce que fait Vincenzo pour le plaisir des enfants, même avec 2 Euros par assiette... avec des produits dont il sait personnaliser la présentation.

Le Chef de Cuisine a un rôle très important, une vraie relation de confiance peut se créer entre les convives et lui (exemple des internats).

