

Report

Les impacts environnementaux liés à la production des déchets de la restauration collective.



Workshop organisé à Paris, 22–23 Mars 2012

INTRODUCTION

Le problème causé par la surproduction des déchets est le revers de la médaille de notre modèle de consommation. Ce n'est pas un hasard si l'Union Européenne en fait une des priorités, exhortant chacun de nous à penser et repenser à la quantité de déchets que nous produisons, de façon directe ou indirecte. La majeure quantité de déchets produits quotidiennement dérive de ce que nous mangeons. Bien qu'il soit franchement déplaisant de relier ce qui se passe à table avec ce qui est produit dans nos poubelles, c'est pourtant un pas nécessaire pour commencer à affronter efficacement la question liée à la saturation des décharges publiques.

Alors que la législation française, à travers le Grenelle 2 de l'environnement impose aux plus gros producteurs, y compris la restauration collective, dès 2012, le tri des bio-déchets afin de valoriser un tel gisement et limiter son impact sur l'environnement, il faut prendre conscience que le meilleur déchet est celui qui n'est pas produit et que l'analyse des poubelles est une précieuse source d'information pour résoudre toute une série de non fonctionnements et améliorer la qualité du service de restauration.

Voilà pourquoi un groupe de personnes ayant des expériences professionnelles très diversifiées ont été réunies pendant un jour et demi pour réfléchir, échanger ensemble et faire des propositions concrètes pour apporter des solutions à la production des déchets en restauration collective, en se focalisant plus spécifiquement sur les aspects suivants :

- Comment réduire la production des déchets en phase de production des repas
- Comment réduire la production des déchets en phase de consommation des repas
- Quels enjeux pour la formation aux métiers de la restauration

Plus que la prise en compte des techniques de gestion et traitement des déchets, la réflexion a porté sur des mesures pour prévenir la production des déchets et permettre ainsi une meilleure utilisation des ressources et l'amélioration du service de restauration collective.

INDEX

• Les participants	4
• Les interventions	5
• La foire aux idées	6
• Les propositions concrètes	7
1- Favoriser les produits locaux en restauration collective pour améliorer la qualité des repas	7
2- Valoriser les surplus de production agricole par la transformation en produits de 4ème gamme.	7
3- Valoriser le repas et les aliments servis.	8
4- Revaloriser les éléments de repas non consommés	8
5- Développer des méthodes et outils communs pour mesurer le gaspillage et la production des déchets	8
6- Formation professionnelle: intégrer les aspects liés au développement durable, valoriser la dimension européenne et construire un système de validation d'expériences.	9
7- Formation des cadres et des dirigeants basée sur la valorisation du travail en équipe.	9
8- Formation et sensibilisation du convive	10
9- Etablir une gouvernance alimentaire territoriale fondée sur la diffusion d'agendas 21	10
• Conclusions	11
• La galerie	13

LES PARTICIPANTS

Prénom Nom	ORGANISATION
Lydie Anastassion	Restauration 21, France
Anne Sophie Ansenne	ECORES, Belgique
Vicenzo Battafarano	CCC Ile de France & Collège Pierre de Coubertin, Chevreuse, France
Mauro Bogliaccino	Risteco, Italie
Stéphanie Calafat	DRIAAF Ile de France
Audrey Coulibaly	Fondation FPH, France
Valérie Dutruel	DRAAF, Service régional de l'alimentation, Poitiers, France
Carole Galissant	SNRC, France
Jorge Hernandez	Slow Food Espagne & Région Aragon, Espagne
Isabelle Lacourt	Risteco, France
Eric Lepêcheur	CCC : Comité de Coordination des Collectivités, France
Maurizio Mariani	Risteco, France
Xavier Muller	LSG France
Pierre Peteuil	Cryolog, France
Camille Pivette	Agrocampus Ouest Site de Beg Meil, France
Cristina Pruna	Free lance, Belgique
Catherine Rousseau	Cabinet Ministériel de la Ministre de l'Environnement, Belgique
Marcos de Santiago	LSG France, France
Sophie-Anne Sauvegrain	Sup Agro INRA Montpellier, France
Isabel Soubelet	Journaliste Free lance, France
Ségolène Suzanne	Mairie de Paris, Agence d'Ecologie Urbaine, France
Lasca Ten Kate	Stichting Vriendelijke Keukens, Pays Bas
Arie Van den Brand	Risteco, Pays Bas
Angélique Van der Laan	Cryolog, France
Jérôme Veriter	Group One, Belgique
Sabine Vigneron	Espace Environnement, Charleroi, Belgique
Pierre Vuarin	Fondation FPH, France
Michela Zanardi	Hôpital San Giovanni Bosco de Turin ASO TO2, Italie

LES INTERVENTIONS

Maurizio Mariani: La plateforme EATING CITY: expériences de Restauration Collective. Le changement de paradigme est-il nécessaire ?

Risteco ainsi que le projet Eating city sont présentés. Il apparaît, chiffres à l'appui, comment le projet Eating City naît de la prise de conscience que tous les systèmes alimentaires sont au cœur de la transformation que les sociétés doivent opérer pour faire face aux questions sociales et environnementales qui remettent en cause la globalisation et le développement économique.

Sabine Vigneron: 'GreenCook – Vers une gestion transnationale intégrée et durable de l'alimentation'

Parce qu'1/4 de la nourriture produite chaque année dans le monde finit à la poubelle sans avoir été consommé... ce qui est tout simplement inacceptable ! Ce projet européen ambitionne de créer cet effet levier, en générant une dynamique qui mobilise l'ensemble des acteurs de l'alimentation et en jetant des ponts inédits avec les domaines de la santé, de l'action sociale, du développement économique. Son partenariat diversifié entend démontrer la plus-value de l'action commune et transversale, et influencer les politiques communautaires, pour faire émerger un nouveau modèle européen d'alimentation durable.

Eric Lepêcheur: 'Les déchets et le gaspillage'.

Cette présentation fait le point sur la situation en France du gaspillage et de la production de déchets en restauration collective. Elle introduit la nouvelle réglementation sur la gestion des biodéchets (Grenelle 2), montre l'intérêt de l'évaluation du gisement de déchets pour comprendre les causes et trouver les leviers pour des actions correctives afin de prévenir le gaspillage et gérer le traitement des déchets.

M. Zanardi: 'La loi du Bon Samaritain. L'expérience de l'hôpital San Giovanni Bosco de Turin'.

Ces diapositives montrent qu'il est possible de réduire les retours plateaux de 40 à 20% à l'hôpital en soignant la qualité des repas. Par contre du fait de l'organisation du service une partie des repas est préparée en surplus. Du fait de la loi italienne dite du bon samaritain, cette nourriture peut être redistribuée dans les services de restauration sociale grâce à la collaboration entre l'hôpital et l'entreprise de restauration chargée du service.

Lasca Ten Kate: 'Introducing: Meals matter more...!'

La présentation indique la situation de vieillissement de la population aux Pays bas ainsi que le taux de malnutrition des anciens. Le projet "Meals matter more" (les repas comptent davantage) met l'accent sur le rôle d'une bonne alimentation pour garantir la santé des personnes et montre le lien entre la qualité du repas et la quantité de déchets produits: Deux exemples de bonnes pratiques sont présentés.

LA FOIRE AUX IDEES

Tous les participants ont exprimé leurs idées à titre personnel, mais aussi en se répartissant en trois groupes, se focalisant plus spécifiquement sur les aspects suivants :

1. Comment réduire la production des déchets en phase de production des repas
2. Comment réduire la production des déchets en phase de consommation des repas
3. Quels enjeux pour la formation aux métiers de la restauration

Ils ont indiqué leur préférence pour quelques idées parmi toutes celles qui étaient proposées. Parmi les idées les plus votées:



LES PROPOSITIONS CONCRÈTES

Chaque groupe a élaboré à des propositions concrètes, à court-moyen terme (d'ici à 3 ou 5 ans), à l'usage des décideurs, en utilisant le prisme de la production, de la consommation des repas ou celui de la formation. Pour faciliter ce travail, la réflexion s'est amorcée sur les idées ayant été les plus votées. Les propositions ont ensuite été mise en commun. Elles sont synthétisées ci-dessous.

1- Favoriser les produits locaux en restauration collective pour améliorer la qualité des repas

Cette proposition suppose au préalable de travailler à une définition européenne officielle de produits « locaux », claire et reconnue par tous, qui intègre la notion de produit frais et de saison (elle même sous-entendue dans la notion de produit local) mais aussi qui précise toutes les gammes de produits intégrés dans cette définition (frais, surgelé, 4ème gamme etc.).

La deuxième ligne d'action concerne l'adaptation des procédures de marchés publics aux petits producteurs/coopératives, car celles-ci sont lourdes d'un point de vue administratif et contraignantes. Les petits producteurs/coopératives locaux sont peu au courant de ces avis de marché et peuvent être découragés face à la lourdeur des procédures. Il s'agit donc de faciliter les procédures pour les acteurs de plus petites tailles (TPE, PME), grâce à l'élaboration de procédures spécifiques au niveau européen pour ces acteurs et à la mise en place d'un accompagnement pour répondre aux marchés publics (informations, facilitateur, etc.).

Enfin il faut également autoriser et réglementer au niveau européen l'introduction de critères dans les cahiers des charges favorisant les produits locaux et inciter le regroupement de producteurs en plateforme/coopérative de distribution à destination des collectivités. Actuellement la notion de localité ne peut pas être introduite dans les cahiers de charges. Nous préconisons d'autoriser une formulation de critères qui permettrait de favoriser les produits locaux tout en étant conforme avec la loi. Exemple : permission au niveau français d'introduire la notion de circuit court dans les cahiers de charges. En parallèle, il est possible de mettre en place des incitants financiers/aides au niveau européen pour favoriser ce mécanisme de regroupement des producteurs afin de proposer aux collectivités une offre élargie/diversifiée en produits locaux. Il existe déjà plusieurs initiatives en France par exemple il faudrait un cadre européen pour inciter ce mécanisme dans autres pays également. La mise en place de tels dispositifs pourrait être facilitée par la PAC.

2- Valoriser les surplus de production agricole par la transformation en produits de 4ème gamme.

Cette proposition vient en support de la précédente et consiste à renforcer les filières d'approvisionnement local. Elle consiste à inciter, soutenir la création et la mise en place d'unités décentralisées de transformation et conditionnement. Afin de valoriser de façon pertinente les surplus de production, nous préconisons le développement de ces unités au niveau local (couplage avec des entreprises de travail adaptées (ETA). Exemples d'unités : épiluchage, lavage, conditionnement, etc. Cette proposition vise à augmenter la valeur ajoutée des produits agricoles et donc de payer un prix plus juste au producteur, tout en facilitant l'approvisionnement de la restauration collective

en diversifiant les filières d'écoulement de la production. En effet, ces transformations peu poussées (lavage, épluchage, découpage) permettront de fournir au niveau local des produits plus adaptés aux besoins des collectivités car la tendance de la restauration collective aujourd'hui est d'utiliser beaucoup les produits de 4ème gamme.

3- Valoriser le repas et les aliments servis.

Les objectifs de cette proposition sont de proposer des repas goûteux aux convives pour leur apporter un plaisir sensoriel, mais aussi de revaloriser les aliments, de les relier au patrimoine alimentaire et culinaire, source de lien social et de convivialité.

Il s'agit tout d'abord de choisir des aliments de qualité, puis de travailler sur le goût et la présentation. Le repas servi doit se rapprocher d'une prestation en restauration commerciale, être bon et attractif (on mange avec les yeux). Il est également possible de communiquer sur les aliments, leur qualité, leur origine, leur valeur pécuniaire ou culturelle, la saisonnalité... Plusieurs moyens sont envisageables : affichage, animations avec des producteurs...

Cette proposition a trois corollaires :

La **valorisation du travail de l'équipe de cuisine**, pour créer du lien entre le mangeur, l'aliment et celui qui le produit (cuisinier), de façon à personnaliser le repas, à lui donner une valeur humaine. Plusieurs moyens d'action sont envisageables: affichage des photos de l'équipe de cuisine à l'entrée du restaurant ou sur le site internet de l'établissement, production de films sur la préparation du repas et diffusion des vidéos sur la ligne de self ou en salle, signature du menu par le chef, personnalisation des menus (salade du chef) etc. .

L'**amélioration de l'environnement du repas** pour permettre aux convives de passer du temps à manger, dans une ambiance agréable permettant de favoriser l'échange et la convivialité entre pairs. En particulier, les efforts sont à orienter vers le confort de la salle de restauration, l'ambiance (sonorité, espace, couleurs) et vers la possibilité d'allonger la durée du repas, moment propice aux échanges et à la socialisation.

L'**attribution d'un rôle plus actif aux convives** en développant la notion de « consom'acteurs ». Les convives pourraient s'exprimer et faire une évaluation de la prestation. Plusieurs moyens sont envisageables : commissions « restauration » au sein des établissements comprenant des représentants volontaires des convives, enquête de satisfaction, boîte à idées...

4- Revaloriser les éléments de repas non consommés

Cette proposition est relative à la transposition au niveau européen et à l'élargissement de la loi du « Bon Samaritain » (voir présentation de Michela Zanardi). Elle préconise d'élargir la voie d'écoulement des surplus de production aujourd'hui principalement gérées par des associations de charité et créer de véritables filières économiques parallèles (par exemple : Doggy bag pour le personnel, vente aux particuliers, etc.)

Pour cela, il faut un encadrement juridique européen clair (notamment au niveau de la responsabilité), une incitation à l'action avec la mise en place d'obligation de résultat. Plusieurs mécanismes incitatifs sont proposés parmi lesquels: un taux maximum de 3% de gaspillage la première année d'entrée dans la démarche, une taxation (application du principe pollueur payeur), le soutien aux partenariats entre des unités de cuisine pour faciliter les transferts de « restes » non servis, la valorisation du surplus en le re-servant sous une autre forme , par exemple crudités valorisées sous forme de soupes etc.

5- Développer des méthodes et outils communs pour mesurer le gaspillage et la production des déchets

L'objectif de cette proposition est de mesurer le gaspillage alimentaire. Cela permet de suivre dans le temps l'évolution de la tendance en fonction des mesures prises au sein d'un établissement par exemple, mais aussi d'informer tous les acteurs impliqués dans le projet de réduction des déchets. Les moyens suivants sont envisageables: informer (par exemple en affichant les résultats) et former (au moyen de démonstrations) le personnel et les convives au tri des déchets; trier et quantifier les déchets alimentaires en suivant des protocoles de pesée établis; identifier des indicateurs communs aux établissements et définir des objectifs à atteindre en terme de réduction des déchets alimentaires; diffuser régulièrement les résultats de ces indicateurs, en direction des convives, du personnel...; définir les conséquences en cas d'atteinte ou de non atteinte des objectifs; lancer des actions de communication et de sensibilisation, auprès des convives et des personnels, ou de façon plus généralisée auprès de la population.

6- Formation professionnelle: intégrer les aspects liés au développement durable, valoriser la dimension européenne et construire un système de validation d'expériences.

Cette proposition prévoit de renforcer la formation existante en s'appuyant sur les réseaux en place, par exemple réseaux régionaux. De nouveaux programmes doivent être intégrés aux actions formatives destinées aux jeunes et à la formation continue des professionnels. Ces nouveaux programmes, adaptés au contexte régional, devraient apporter les contenus suivants : les impacts environnementaux de la filière alimentaire et du service de restauration et l'aspect "Learning by doing" avec des stages pratiques pour se former sur des aspects techniques innovants. Par exemple on peut envisager des contenus tels que des méthodes de préparation, cuisson, conservation des aliments, la présentation des assiettes, mais aussi des procédures d'hygiène et de nettoyage, enfin des notions sur la communication et sur les thèmes environnementaux.

Les différents réseaux de formation nationaux doivent se connecter entre eux pour valoriser la dimension européenne dans le parcours de formation des cuisiniers. En effet, l'accumulation d'expériences diversifiées est depuis toujours une caractéristique du parcours professionnel des cuisiniers, mais ceci n'existe pas pour des cuisiniers qui se destinent à la restauration collective. La proposition envisage de favoriser les échanges d'un pays à un autre pour les cuisiniers, en cours de formation (Erasmus) et dans le cadre de la formation continue (par exemple en profitant des périodes creuses, comme des vacances scolaires par exemple...) et dans un deuxième temps de mettre en place une école européenne au centre d'un réseau de compétences provenant des pays de l'UE.

Les cuisiniers en restauration collective ont peu d'espoir de progression de carrière. Il est donc indispensable que la proposition inclut également de construire un système de validation d'expériences, fondé sur la formation professionnelle, à la base d'un parcours de valorisation professionnelle, pour motiver les cuisiniers dans leur action quotidienne.

7- Formation des cadres et des dirigeants basée sur la valorisation du travail en équipe.

La proposition s'appuie sur la nécessité croissante pour les décideurs d'apprendre à organiser le travail en équipe en fonction des systèmes de gestion intégrée du service de restauration collective; les décideurs doivent apprendre à insérer le critère environnemental dans le système de gestion. La formation pourrait se baser sur un outil tel qu'un label et une grille d'évaluation des performances environnementale contextualisée par rapport au territoire. Plus que la grille elle même, dont il n'existe pas de modèle unanimement accepté aujourd'hui, c'est la démarche qui permet de structurer efficacement l'équipe.

Le parcours de formation pourrait également s'appuyer sur la base d'un outil contraignant tel que l'obligation à la gestion des bio-déchets de la loi Grenelle II. En effet la prise en compte de la gestion des déchets peut s'avérer très structurante car elle implique un travail en amont sur la prépa-

ration du repas et aussi sur le service lui même. De plus c'est un impact environnemental pour lequel il est possible de faire une évaluation économique précise.

8- Formation et sensibilisation du convive

La proposition vise à établir la place de l'alimentation comme un aspect majeur de l'éducation des jeunes générations (et pas seulement). Le rôle éducatif naturel de l'école et l'utilisation d'un vecteur tel que les enfants pour élargir la sensibilisation aux familles oblige à repenser au sein de l'école l'importance du temps de cantine et la possibilité d'intégrer ce temps dans les activités pédagogiques et didactiques.

Trois axes de formation-sensibilisation sont envisageables pour les convives:

- la formation par l'expérience. Ils deviennent des acteurs en cuisine, par le biais d'ateliers, dans des jardins potagers ou lors de visites;
- la formation par l'acquisition de connaissances : déchets et gaspillage, les moments forts de la journée alimentaire, du petit déjeuner au repas du soir, notion de diététiques etc.;
- la formation au goût.

9- Etablir une gouvernance alimentaire territoriale fondée sur la diffusion d'agendas 21

Cette proposition prévoit d'établir une gouvernance alimentaire territoriale fondée sur la mise en place et l'évaluation d'agendas tels des agendas 21, par les établissements qui fournissent un service de restauration. L'objectif final est d'établir une gouvernance alimentaire territoriale, fondée sur l'action concrète menée par les établissements qui fournissent un service de restauration.

L'action menée serait articulée selon un schéma cyclique. Au niveau territorial, (niveau stratégique) la définition des points de progrès communs aux établissements. Au niveau opérationnel (au sein d'un échantillon d'établissements volontaires) la validation de ces points de progrès et mise en place d'un programme concerté d'actions concrètes liées à des objectifs de performance. Retour au niveau territorial pour la mutualisation des expériences, afin d'impulser une politique territoriale pour entraîner dans ce processus l'ensemble des établissements concernés et pour partager les solutions imaginées localement.

CONCLUSIONS

Au terme de la réunion, Jorge Hernandez, Pierre Vuarin et Maurizio Mariani ont synthétisé les travaux des participants et intégré le thème de la production des déchets de la restauration avec les enjeux du projet Eating City en distinguant **3 niveaux d'action** : politique et législatif, pour établir une nouvelle gouvernance, technique, pour revoir les procédés de production et culturel, par la dissémination d'une nouvelle culture alimentaire et la sensibilisation des acteurs et de la population.

Au niveau politique et législatif.

Travailler sur les aspects législatifs des appels d'offre est un pilier d'action majeur pour faciliter le changement. La législation a été mise en place pour une toute autre catégorie d'achat public, en l'occurrence le secteur de la construction: il faut prendre conscience que la production alimentaire ne peut être assimilée à une production strictement industrielle, vu le lien étroit entre notre alimentation, notre environnement et notre santé. La difficulté rencontrée par les acheteurs publics pour acheter des denrées de proximité montre combien l'utilisation d'outils législatifs inadaptés, tels que ceux en vigueur, peut être contre-productive pour une partie de la filière alimentaire et pour les consommateurs.

Manquent deux outils essentiels pour entamer ce travail de révision. Le premier, simple et immédiat est un code dédié au secteur de la restauration collective afin de donner à ce dernier en quelque sorte une existence propre. Au-delà des aspects symboliques, le secteur économique de la restauration collective a besoin d'une visibilité statistique pour évaluer de manière précise et objective l'effet levier et l'impact économique des politiques publiques d'achats. Le deuxième est tout à construire : une filière alimentaire spécifique pour la restauration collective qui soit calée sur une filière agricole dédiée à la restauration collective.

Au niveau technique :

Face à la complexité de l'application des principes du développement durable à la restauration collective, il a été souligné, au cours de la phase d'élaboration des propositions, la possibilité de mettre en œuvre un processus d'évaluation participative de la part des établissements publics qui ont en gestion des services de restauration collective.

La question des déchets reflète bien cette complexité. On voit bien qu'il ne s'agit pas seulement de gérer la dernière étape du cycle de vie et qu'il existe des liens de cause à effet entre toutes les étapes, de la production des denrées, à la préparation puis à la consommation des repas. Il ne s'agit pas seulement d'obliger le personnel à collecter les déchets en fin de chaîne. La conscience de la question des déchets doit imprégner le travail de ceux qui conçoivent les menus, décident les achats, cuisinent les mets, servent les repas et enfin de ceux qui les mangent. C'est pourquoi s'occuper de la question des déchets en voulant faire une politique de prévention et non simplement de traitement et valorisation oblige à travailler sur l'origine et la qualité des produits et remet

en question la globalisation des produits alimentaires. Elle nécessite de re-valoriser le repas, véritable trait-d'union entre la nature et le citoyen.

Concrètement, trois pistes d'actions s'offrent à nous.

La première est celle de la comptabilité environnementale et l'étiquetage avec l'obligation de la part des collectivités territoriales et des entreprises opérant dans la filière de clarifier leurs impacts environnementaux, à travers des indicateurs tels que la production de déchets, la consommation d'eau, d'énergie renouvelable, non renouvelable.

La deuxième piste doit nous pousser à réviser les outils de production et en particulier à redéfinir le rôle et de la fonction des cuisines centrales. Celles-ci doivent être conçues différemment, en lien avec la mise en place des filières de restauration collective, sur une base géographique et démographique (celle de la ville qui mange), en les considérant comme des outils de production de service public, au bénéfice de la population en évitant tout découpage contreproductif basé sur la spécialisation par rapport à un type de convive (scolaire -élémentaire et maternelle, collège, lycée, sanitaire, hospitalier et personnes âgées, université, administrations et entreprises etc.).

La troisième piste, enfin, est celle de la revalorisation des métiers de la restauration et du travail de l'homme. En ce sens, la formation professionnelle est un levier important pour créer une nouvelle dynamique, catalysant et accompagnant le changement sur tout le territoire européen.

La dissémination d'une nouvelle culture alimentaire.

Les cuisines centrales, les cantines, en particulier les cantines scolaires, doivent devenir des lieux de diffusion de cette culture et d'éducation pour tous les citoyens. L'environnement et pas seulement la santé doivent devenir des contenus importants dans les programmes d'éducation alimentaire, ils doivent faire partie intégrante des programmes scolaires et être portés activement par la restauration collective au sein des établissements.

LA GALERIE

Photographies: Sylvie Humbert

