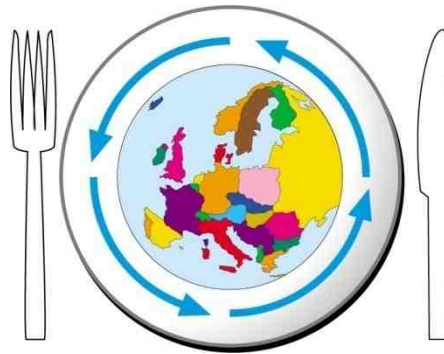


LA PLATEFORME EATING CITY:

Expériences de Restauration Collective Le changement de paradigme est il nécessaire ?



Paris, 22-23 Mars 2012

Maurizio Mariani
Président de Risteco

Qui est Risteco

Consortium, à but non lucratif , constitué par des entreprises qui opèrent sur le marché des services pour la restauration , **du conseil, à la logistique des denrées et des déchets.**

Risteco agit comme **plateforme européenne multi-dimensionnelle et multifonctionnelle**, pour créer de liens entre différents acteurs comme:

Universités, collectivités territoriales, entreprises, ONG ...

Objectif: promouvoir un nouveau modèle de restauration dans l'esprit du Développement Durable grâce à des parcours spécifiques de recherche, de coopération internationale, d'information, de communication et transfert technologique (économie de la connaissance).

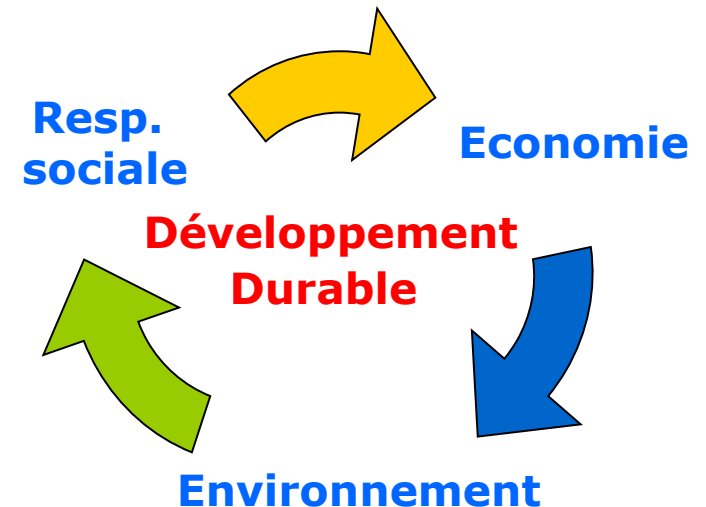
Risteco est basé à Turin (Italie) et Novalaise (France)

Approche Innovant Life Cycle Thinking et Vision systémique

Analyse du cycle de vie : une méthode qui prend en considération l'ensemble du cycle de vie d'un produit ou service, de l'extraction des matières premières, aux différentes phases de transformation, transport, utilisation, jusqu'à la fin de vie, pour quantifier les impacts environnementaux et la consommation d'énergie.

Life Cycle Costing : pour additionner les coûts économiques associés à la production, utilisation et fin de vie d'un produit ou service sur une période déterminée.

Vision systémique: nécessaire pour évaluer l'ensemble de la filière agroalimentaire; elle englobe toutes les phases et prend en compte tous les impacts sociaux, environnementaux et économiques induits.



Les Activités de Risteco

Risteco base toutes ses activités sur 3 "pilastres" fondamentaux:

Recherche & Développement

En collaboration avec des universités et des centres de recherche, dans le but d'étudier de nouveaux modèles économiques pour le secteur de la restauration hors domicile et de la filière agroalimentaire.

Coopération Internationale

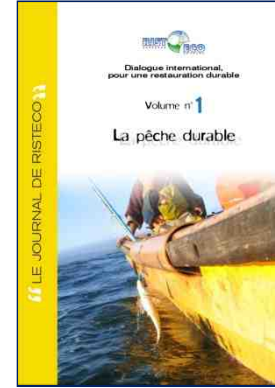
Grâce à un dense réseau d'alliance, Risteco facilite le dialogue entre les peuples, la mutualisation d'expériences et le transfert de la connaissance.

Conseil & Formation

Risteco assiste depuis des années entreprises et collectivités publiques dans la définition de nouvelles stratégies orientées vers le développement durable, contribuant aussi à l'innovation du secteur grâce à des instruments de formation et de divulgation.

LES CAHIERS DE RISTECO 2005- 2010

Une première orientation sur les thèmes environnementaux



Le Réseau d'Alliance



Fondation Charles Léopold Mayer
pour le Progrès de l'Homme



CHINA-EUROPA FORUM



Responsible Fishing Alliance (RFA)

RFA est une alliance internationale qui réunit tous les acteurs de la filière de la pêche, production, transformation, emballage, commerce, distribution, associations de consommateurs et centres de recherche.

Le travail de l'alliance se concentre sur la définition de nouveaux modèles de filière basés sur une pêche responsable selon les 3 facteurs fondamentaux du développement durable:

économie, environnement et aspects sociaux, avec une attention particulière au travail de l'homme.



RESPONSIBLE FISHING ALLIANCE

www.responsible-fishing.org

An Alliance for a Responsible Fishing Policy
Une Alliance pour une Pêche Responsable



Pourquoi Eating City ?

La Ville mange mais ne produit pas d'aliments

On estime qu'en 2030 70% de la population mondiale vivra dans des agglomérations urbaines.

La dépense sanitaire a doublé au cours des 15 dernières années; une part de cette augmentation est liée au système alimentaire.

Pourquoi partir de la restauration collective?

Une ville italienne d'un million d'habitant dépense en moyenne 45 millions d'euro/an pour la restauration collective scolaire et des personnes âgées, auxquels s'ajoutent 20 millions d'euro supplémentaires pour la restauration hospitalière.

A ce jour, il n'existe pas de sujet ayant la vision systémique de l'ensemble de ces services, dans l'optique de la filière, au sein d'un(e) ville/territoire.

Au cours des 10 dernières années les externalités de la filière alimentaire ont atteint une dimension importante sans pour autant être suffisamment prises en compte.

Le marché Européen de la Restauration Collective

WEST EUROPE	Million Meals				% penetration of the Market				Turnover (million €)		
	2006	2007	2008	2010	2006	2007	2008	2010	2006	2007	2008
Austria	52	55	56	59	20,0	21,3	22,0	23,6	239	257	265
Belgium	129	134	139	150	26,2	27,2	28,1	30,6	580	609	645
Denmark	59	61	63	68	14,9	15,4	15,9	17,4	282	296	310
Finland	100	102	103	107	20,5	20,9	21,1	22,3	452	468	480
France	1 190	1 238	1 289	1 365	33,6	34,8	36,0	37,9	5 240	5 530	5 900
Germany	528	540	555	600	15,7	16,1	16,5	17,8	2 635	2 727	2 850
Greece	30	34	37	42	14,4	16,3	17,5	19,9	64	74	85
Ireland	96	109	115	125	50,5	57,1	60,2	65,8	315	369	400
Italy	798	821	860	920	44,7	46,3	48,9	53,2	3 590	3 790	4 090
Luxembourg	9,5	9,8	10,5	11,5	45,2	46,7	52,5	57,5	74	78	85
Netherlands	310	305	310	320	38,3	38,1	36,9	37,9	1 056	1 064	1 095
Portugal	130	135	141	148	37,2	38,0	39,2	41,0	435	455	485
Spain	376	395	420	460	39,9	41,6	44,2	51,1	1 300	1 405	1 540
Sweden	104	106	108	111	12,3	12,6	12,8	13,2	454	468	485
U.K.	1 284	1 345	1 430	1 566	36,4	38,2	40,9	45,4	5 091	5 417	5 250
TOTAL WEST EUROPE	5 196	5 390	5 637	6 053	30,1	31,2	32,7	35,3	21 807	23 007	23 965

Le marché Européen de la Restauration Collective:

Chiffre d'affaire : 73.600 millions d'euro / an (EU25)

Repas servis : 21.000 millions /an

EAST EUROPE	Million Meals				% penetration of the Market				Turnover (million €)		
	2006	2007	2008	2010	2006	2007	2008	2010	2006	2007	2008
Cyprus	0,4	0,5	0,7	1,0	0,7	0,8	1,2	1,7	1,8	2,6	3,8
Czech Republic	118	125	131	140	16,3	17,2	18,2	19,7	194	209	225
Estonia	9,5	10,5	11,0	13,0	14,5	16,2	16,9	20,0	11	12,5	13,5
Hungary	139	143	145	152	19,0	19,7	20,1	21,3	155	162	170
Latvia	2,2	2,5	3,0	3,5	2,2	2,6	3,1	3,7	3	3,5	4,5
Lithuania	4,0	4,5	5,0	6,0	2,5	2,9	3,3	4,1	4	4,7	5,5
Malta	3,8	4,1	4,4	5,0	28,1	29,5	30,6	33,3	11	12	13
Poland	44	52	60	75	2,5	3,0	3,4	4,3	85,7	103,7	122,7
Slovakia	19	21	24	30	7,9	8,9	10,4	13,0	30,5	35	41
Slovenia	15	17	19	22	14,3	16,2	19,6	22,4	44	51	59
TOTAL EAST EUROPE	355	380	404	448	9,0	9,6	10,3	11,6	540	596	658
TOTAL Contracted	5 550	5 770	6 040	6 500	26,2	27,2	28,5	31,0	22 347	23 603	24 623
TOTAL Self-Operated	15 650	15 430	15 120	14 500	73,8	72,8	71,5	69,0	49 053	49 597	48 977
TOTAL Social Foodservice	21 200	21 200	21 160	21 000	100	100	100	100	71 400	73 200	73 600

Source: GIRA FOODSERVICE

Qu'est ce que Eating City

Eating city est un incubateur d'idées innovantes, de dialogue intellectuel stimulant pour enrichir la vision des décideurs publics et privés sur le futur des filières agroalimentaires dans les grandes métropoles internationales.

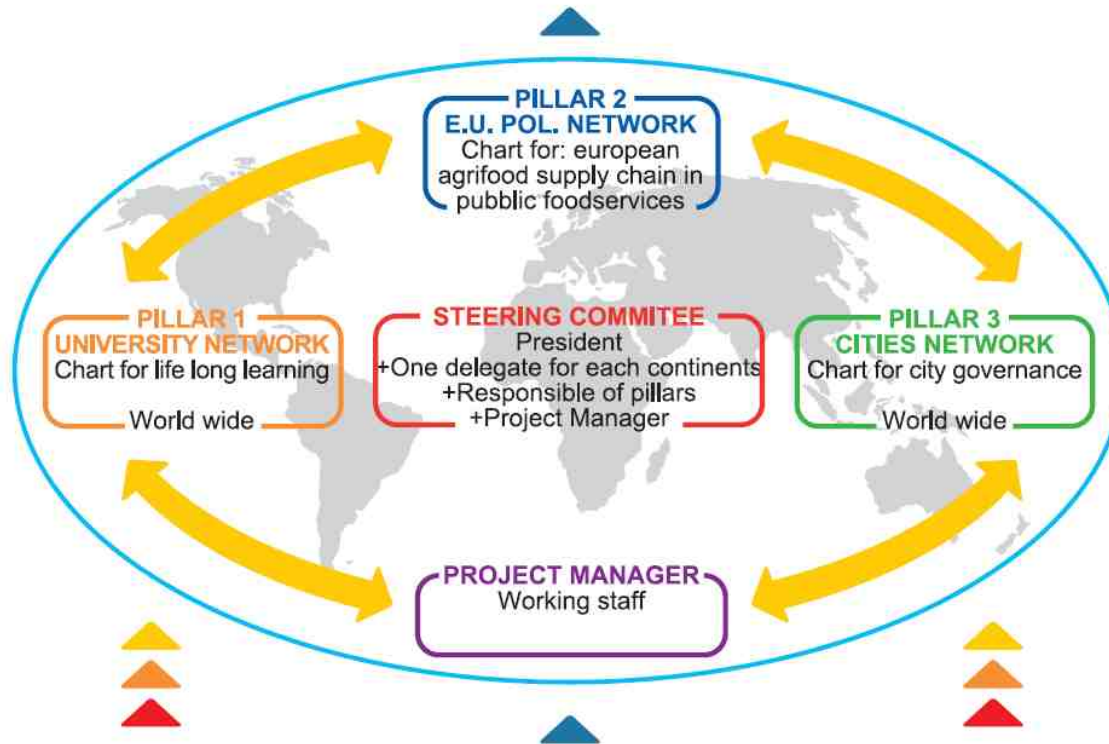
Voué à l'action, Eating city met en évidence les bonnes pratiques et fait des propositions concrètes pour un véritable **changement de paradigme**, le lieu idéal où alimentation, santé, environnement et valeurs sociales rencontrent l'économie des entreprises.

Thinking Table, Ateliers, Conférences pour recueillir, disséminer des expériences et, en synthèse, élaborer des **propositions concrètes adressées aux décideurs publics.**



Comment travaille Eating City City Food Policy

THE SHIFT OF PARADIGM



MULTI-STAKEHOLDERS PROCESSES:

Thinking tables, workshops, conferences around the world

Mots-clés

City Food Policy

=

Sustainability Wellness Food taste Territory Research
Governance Energy Culture Social Values
Innovation Networking Economy
Food supply chain

Eating City Roadshow

2010:

Apr. Rome "Ecopolis" Eating City USA - China

Sept. Rotterdam ,First Global Summit on Metropolitan Agriculture

Sept. Brussel workshop Etopia

Oct. Washington D.C. USA, "The system in our plate" Conference

Oct. Cremona, workshop "Green Public Procurement"

Nov. Sloveny AVALON: How can we green the EU Common Agricultural Policy?

Nov. Florence, workshop CISL "Green Public procurement"

2011:

Mar. Rome, Eating City Mediterranean Region conference and workshops

May Genova, workshop EuroMED

Jun. Torino ;Presentaion Eating City Film Contest with Cinemambiente.

July Oregon USA annual meeting Sustainable food lab

Oct. Medellin Colombia. "Primera Cumbre de Seguridad Alimentaria"

Main Future events:

Nov. 2011 Brussel, Presentation of Eating City to MEP's

Jan. 2012 Paris Eating City, Ile de France.

Apr. 2012 Canton (China) Eating City China

2013: USA and Africa, 2014: again in Italy, just before the Milan Int. Expo


Eating City : recherches et études
















Partant de l'expérience mûrie par Risteco et ses partenaires, Eating City comprend un groupe de travail dédié à l'étude de nouveaux modèles de restauration de plus en plus durables.

Les principales recherches déroulées depuis 2003, relatives à l'analyse du cycle de vie d'un repas, ont permis d'identifier dans la **logistique** (organisation de la filière) et dans la gestion des **déchets**, deux leviers fondamentaux pour réduire l'impact environnemental du service, indépendamment de la typologie de menu proposé et des aspects nutritionnels.

Les diapositives suivantes présentent des données étudiées et élaborées au cours des années, qui permettent de dimensionner le problème.

Emissions "CO₂" du repas "A" = 4,63 Kg CO₂ Eq.

Scenario: 

Cycle de vie "Repas"	Kg CO ₂ Eq.	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	%
Prod. matières premières:	4,085											88,07%
Entrée	0,095											2,06%
Plat protidique	3,263											70,34%
Accompagnement	0,000											0,00%
Fruit, Fromage, Dessert	0,279											6,01%
Pain	0,037											0,79%
Emballages	0,411											8,86%
Logistique (primaire)	0,043											0,93%
Production de Repas:	0,355											7,65%
Consommation d'énergie	0,323											6,96%
Déchets	0,032											0,69%
Logistique (secondaire)	0,027											0,58%
Consommation:	0,128											2,76%
Déchets	0,128											2,76%
Total	4,638											100%

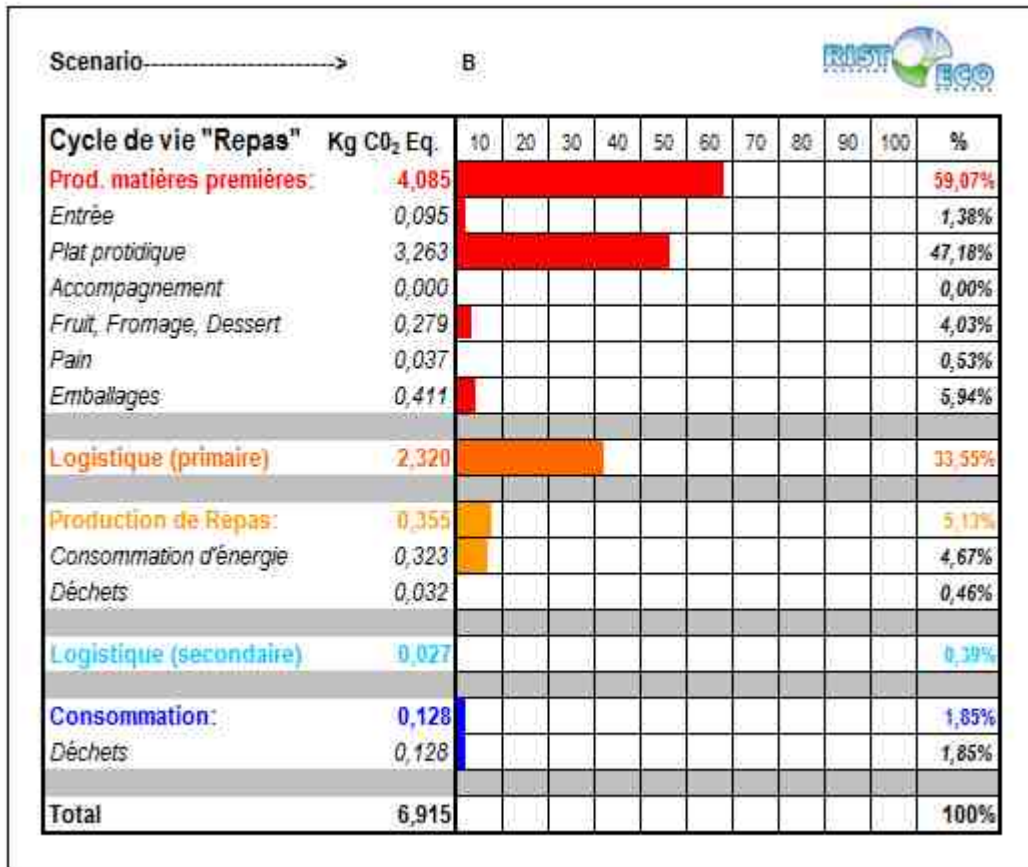
Scénario A:
Menu à base de viande bovine.

Approvisionnement denrées,
calcul émissions GES
transport primaire sur
route:

25% = 100 Km
25% = 500 Km
25% = 1000 Km
25% = 1500 Km

Source:
Etude Consorzio Risteco

Emissions "CO₂" du repas "B" = 6,91 kg CO₂ Eq.



Scénario B:
Menu à base de viande bovine.

Approvisionnement denrées,
calcul émissions GES
transport primaire sur route
et par air:

50% Mix A
50% 6.000 km transport
par avion

Source:
Etude Consorzio Risteco

Déchets en Restauration Collective 1

Production et consommation du repas Rest. Hospitalière		
Type de déchets	Gr	%
Organique	350	55,56%
Emballages	164	26,03%
Couverts en plastique	98	15,56%
Indifférencié	18	2,86%
Total par journée d'hôpital/patient	630	100,00%

Production et consommation du repas Secteur Hospitalier		
Type de déchets	Gr	%
Organique	212	56,53%
Emballages	116	31,01%
Couverts en plastique	46	12,27%
Indifférencié	1	0,19%
Total par repas servi au personnel	375	100,00%

Production et consommation du repas Rest. d'Entreprise		
Type de déchets	Gr	%
Organique	185	56,54%
Emballages	121	37,09%
Couverts en plastique	0	0,00%
Indifférencié	21	6,37%
Total par repas distribué	327	100,00%

Déchets en Restauration Collective 2

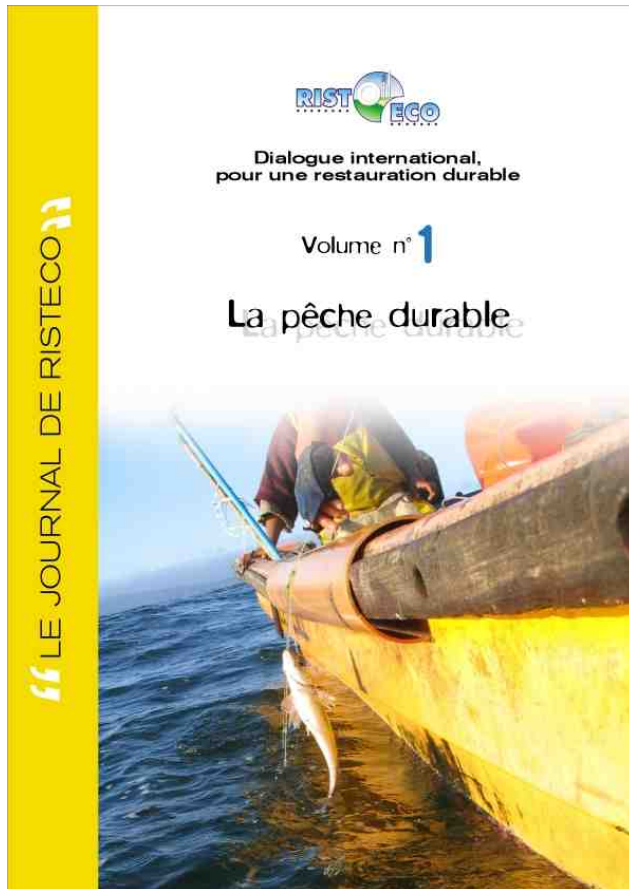
Production et consommation du repas Rest. Scolaire		
Type de déchets	Gr	%
Organique	185	71,15%
Emballages	40	15,38%
Couverts en plastique	0	0,00%
Indifférencié	35	13,46%
Total par repas servi	260	100,00%




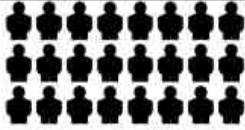













Production et consommation du repas Rest. Scolaire		
Type de déchets	Gr	%
Organique	211	74,82%
Emballages	69	24,42%
Couverts en plastique	0	0,00%
Indifférencié	2	0,76%
Total par repas servi	282	100,00%

=

Un repas hors foyer produit en moyenne 250 g. de déchets

Ingrédients du repas, parlons de poisson !

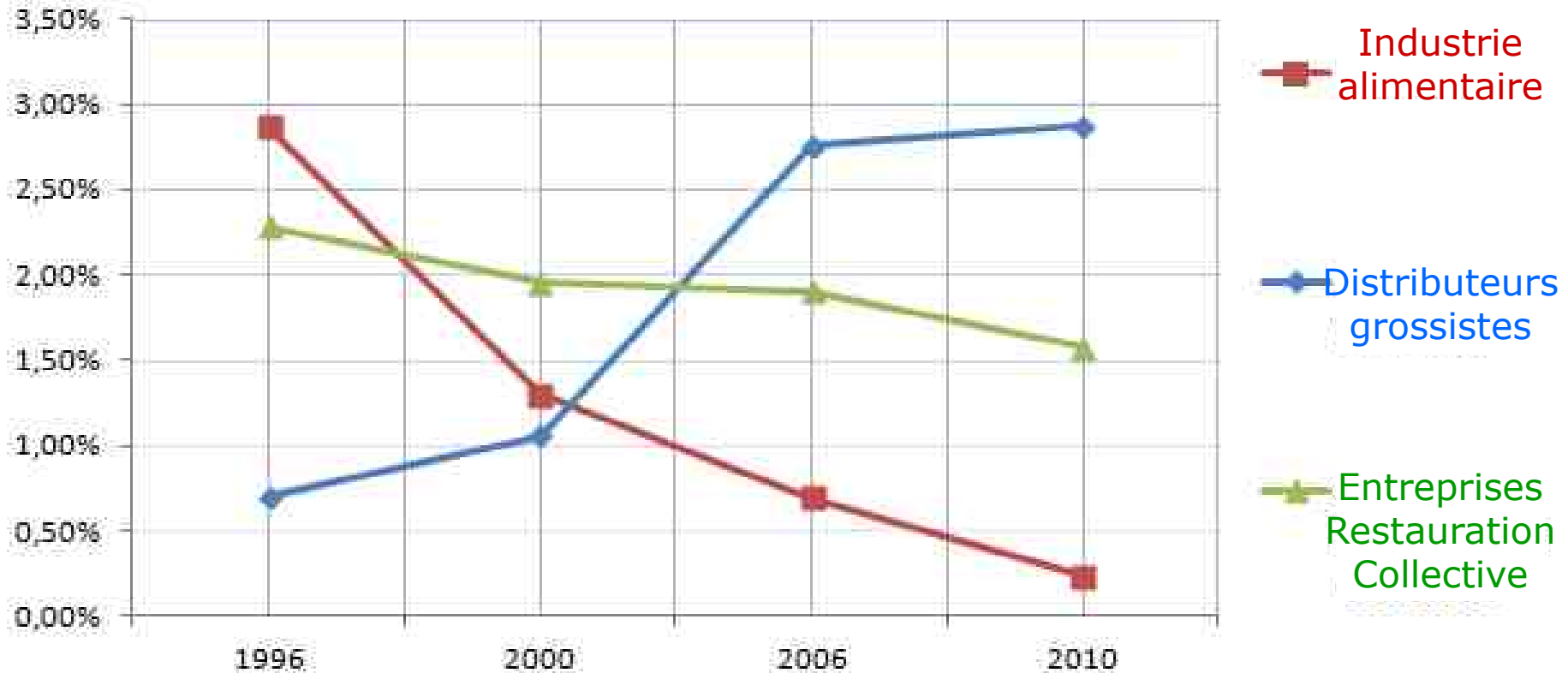


BENEFITS	FISHERY	
	LARGE SCALE 	SMALL SCALE 
Subsidies	\$\$\$\$\$ 25-27 billion	\$ 5-7 billion
Number of fishers employed	 about 1/2 million	 over 12 million
Annual catch for human consumption	 about 30 million t	 same: about 30 million t
Annual catch reduced to fishmeal and oils	  35 million t	 Almost none
Annual fuel oil consumption	 about 37 million t	 about 5 million t
Catch per tonne of fuel consumed	 =  1-2 t	 =  4-8 t
Fish and other sealife discarded at sea	 8-20 million tonnes	 Very little

Aspects économiques de la filière Italien:

Utile Net de 1996 à 2010

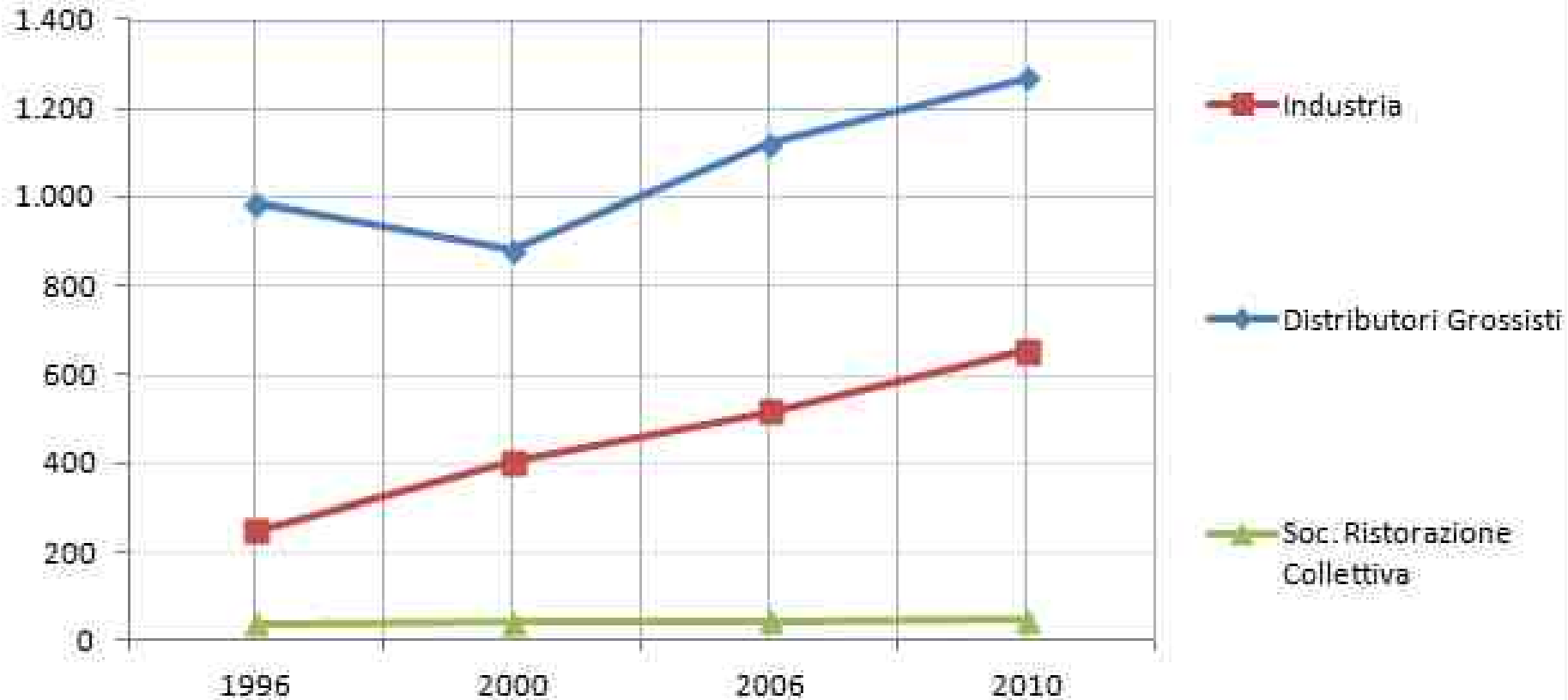
Sur les 3 segments principaux de la filière données en % (échantillon en évolution)



Aspects économiques de la filière Italien:

Chiffre d'affaire/Employé

Sur les 3 segments principaux de la filière données en kilo euros (échantillon en évolution)



Aspects économiques de la filière Italien:

Analyse du Bilan 1996 – 2010

Entreprises italiennes de restauration sociale (échantillon représentant 43% du marché)
données en kilo euros

SOCIAL FOODSERVICES (IT)	1996 %		2000 %		2006 %		2010 %	
Turnover	585.940		1.108.708		1.728.296		1.678.029	
Food Consumption	224.253	38,27%	392.709	35,42%	575.237	33,28%	525.531	31,32%
Labour Cost	264.746	45,18%	460.128	41,50%	746.802	43,21%	715.873	42,66%
Depreciation /Amm	24.337	4,15%	33.486	3,02%	54.481	3,15%	53.943	3,21%
Added value	358.621	61,20%	545.923	49,24%	848.614	49,10%	826.657	49,26%
EBITDA	31.874	5,44%	88.791	8,01%	100.792	5,83%	111.999	6,67%
EBIT	24.410	4,17%	68.216	6,15%	82.998	4,80%	76.203	4,54%
Net Profit	13.391	2,29%	21.688	1,96%	32.883	1,90%	26.397	1,57%
Dipendenti n°	16.088		28.212		39.659		36.660	
Costo Medio Dipendente	16		16		19		20	
Fatturato/Dipendente	36		39		44		46	

Chaîne de valeur des prix pour la prod. alimentaire

Source: federalimentare. Marché Italien

Composizione % prezzo

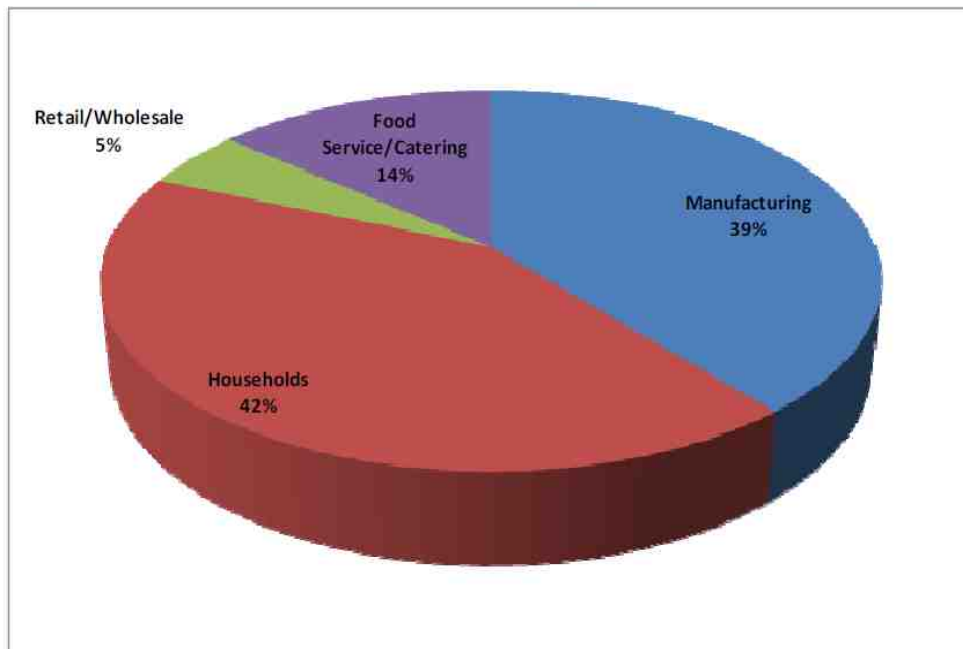
	1995	2004	Differenza punti percentuali
Materie prime agricole	15,1	11,8	-3,3
Prodotti dell'Industria Alimentare	31,1	24,5	-6,6
Ristorazione	14,2	15,6	+1,4
Commercio e trasporti	38	46,3	+8,3
Imposte nette	1,6	1,8	+0,2
<u>Totale</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	

Le marché alimentaire en Europe (Eu 27)

Sector: in EU 27	Annual Turnover	Workers	Turnover/Workers
Food & Beverage Industry (F&B)	€ 954.000.000.000,00	4.200.000,00	€ 227.142,86
<i>Large Company</i>	€ 494.172.000.000,00	1.562.400,00	€ 316.290,32
<i>SMEs</i>	€ 459.828.000.000,00	2.637.600,00	€ 174.335,76
Total Foodservices (Out of Home Cons.)			
Total Foodservices (Out of Home Cons.)	€ 468.000.000.000,00	7.316.000,00	€ 63.969,38
Total Social Foodservices (SFS)	€ 77.000.000.000,00	2.200.000,00	€ 35.000,00
<i>SFS Contracted</i>	€ 24.623.000.000,00	600.000,00	€ 41.038,33
<i>SFS Self Operated**</i>	€ 52.377.000.000,00	1.600.000,00	€ 32.735,63
Onboard Travel Foodservices	€ 4.300.000.000,00	50.000,00	€ 86.000,00
Other Food Consumption out of home	€ 386.700.000.000,00	6.666.000,00	€ 58.010,80
Home F&B Consumption			
Home F&B Consumption	€ 882.000.000.000,00		

Les déchets alimentaires en Europe (EU 27)

Percentage breakdown of EU27 food waste arisings by Manufacturing, Households, Wholesale/Retail, and Food Service/Catering sectors (best estimate)



Source: 2006 EUROSTAT data (EWC_09_NOT_093), Various national sources

Source Eurostat/DG Envi	Tons. of Food Waste		Kg Per Capita ¹
Totale Food waste in EU27	89.277.472,00	95%	178,65
Manufacturing	34.755.711,00	39%	69,55
Households	37.701.761,00	42%	75,45
A Foodservices	12.498.846,08	14%	25,01
Retails/Wholesales	4.463.873,60	5%	8,93

Assumption by Risteco:

Food waste in PFS

Meals served per year	22.314.430.798,00	
Kg Of waste per Meal	0,25	Kg Per Capita ²
A1 Total Tonns of Food waste	5.578.607,70	62,50

Food waste Foodservices

Other Consumption Out Home	€ 386.700.000.000,00	
Average Ticket	€ 11,00	
Meals/Contact year	35.154.545.454,55	
Kg of waste per contact	0,21	Kg Per Capita ³
A2 Total Tonns of Food waste	7.382.454,55	76,65

A1+A2 Total Tonns of Food waste 12.961.062,24 25,94

Total Tonns CO₂ eq Emission 25.144.460,76

Per capita 1= UE Total Population

Per capita 2= / (meals served/250 days)

Per capita 3= / (Meals/365)

Le changement de paradigme

SYSTEME ALIMENTAIRE DURABLE

=

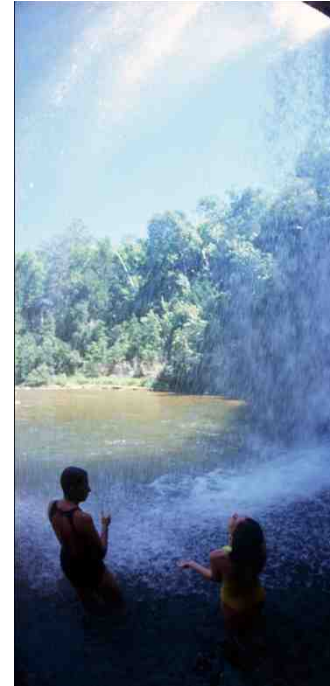
+ ALIMENTS SAINS

+ TRAVAIL DE L'HOMME

- DEPENSE SANITAIRE,

- DECHETS.

Qualité de la Vie



Le changement de paradigme

Le passé:

Dans l'exercice d'une entreprise, historiquement on dénombrait 3 types de ressources :

Financières, Technique et Humaine

Le futur:

Remettre l'homme au centre de l'économie, et inclure l'environnement comme une 4^o ressource

et considérer que telle "Ressource" n'est pas infinie...

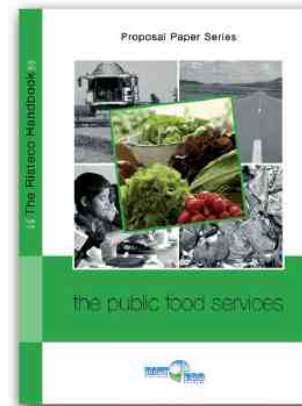
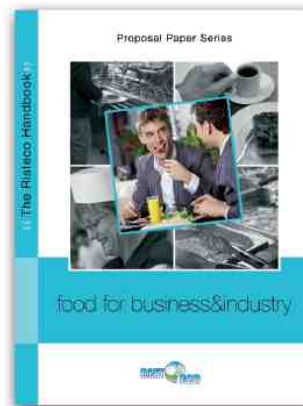
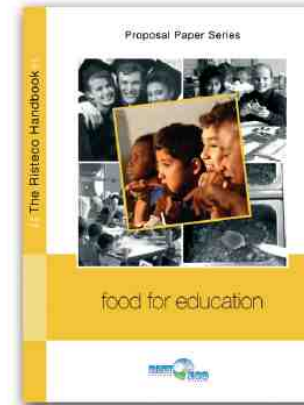
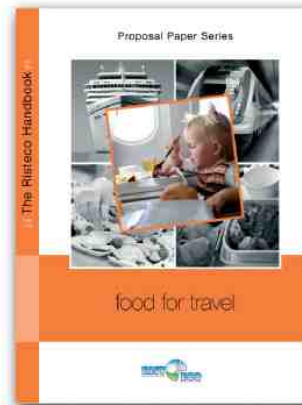
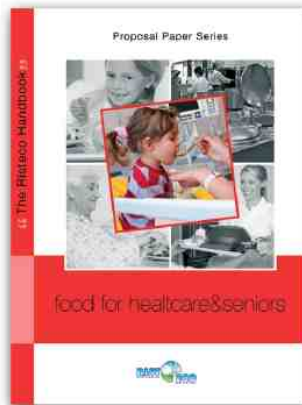
Tout comme les trois autres.

Pour une nouvelle filière Agroalimentaire qui agisse

En symbiose avec le territoire qui l'accueille

Les publications d'Eating City

Pour guider et faciliter le changement de paradigme



Merci pour l'attention e bon travail !

Workshop:

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