



Campagne financée avec la contribution
de l'Union Européenne et de l'Italie

Restauration durable avec des produits bio

Bon pour la nature, bon pour nous.



RESTAURATION DURABLE AVEC DES PRODUITS BIO

Écrit par:

Isabelle Lacourt, Maurizio Mariani, Andrea Ivaldi, Paola Trionfi, Giuliana D'Agostini,
Salvatore Basile

Février 2010

Imprimé par: Litograph arti grafiche Sa
Venaria Reale (Torino)

La publication présente rentre dans la campagne "Bio Sotto Casa", financée avec la contribution de l'union Européenne et de l'Italie et réalisée par AIAB, AMAB et Coldiretti



Pour plus d'informations sur les activités relatives au projet "Bio sotto casa" il est possible de contacter le numéro vert



TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION.....	5
CHAPITRE 1 :	6
INSTRUMENTS POUR METTRE EN PLACE UN SERVICE DE RESTAURATION DURABLE ...	6
1- Du développement durable au concept d'éco-efficacité.....	7
2 - L'approche Life Cycle Thinking (LCT) et l'Analyse du Cycle de Vie (ACV)	8
3- Approche LCT et restauration collective.....	10
4- Les instruments volontaires.....	12
5- La certification des produits issus de l'agriculture biologique (produits biologiques).....	14
CHAPITRE 2 :	20
LES MATIERES PREMIERES ALIMENTAIRES.....	20
1- Les produits issus de l'agriculture biologique.....	21
2- La filière courte et l'approvisionnement local.....	24
3- Les produits du commerce équitable.....	26
CHAPITRE 3 :	29
LES IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX DE LA LOGISTIQUE.....	29
1- Description des différents types de logistique.....	30
2- L'importance du cahier des charges.....	31
3- Planifier le service.....	31
CHAPITRE 4:.....	36
ORGANISATION DU SERVICE	36
1- Projeter la cuisine et le restaurant.....	37
2- Choix des couverts et des accessoires pour la consommation des repas.....	39
CHAPITRE 5:.....	42
LA GESTION DES DECHETS.....	42
1- Evolution des directives européennes pour la gestion des déchets.....	43
2- Prévention et suivi de la production des déchets.....	43
3- La dimension du problème des déchets produits par la restauration.....	44
4- Gestion du Feed-Back : évaluation de l'appréciation du repas dans l'optique de la réduction des déchets.....	46
5- La gestion des emballages pour prévenir les déchets.....	47
6- Le tri sélectif.....	48
7- Quelques considérations sur la spécificité des déchets du service de restauration.....	49
CHAPITRE 6:.....	51
LA COMMUNICATION ENVIRONNEMENTALE.....	51
1 - Pourquoi associer restauration et environnement dans le même message?	52
2 -Quelques définitions utiles.....	52
3- Green marketing & Corporate Social Responsibility.....	54
4- L'éducation à l'environnement, une forme de communication bien adaptée au service de restauration.....	56
CHAPITRE 7:.....	58
1- Les achats "verts" des administrations publiques.....	59
2- Mallette de formation de la Commission Européenne.....	60
REFERENCES:	61

INTRODUCTION

Un nouveau défi attend aujourd'hui la restauration collective : celui du développement durable et de l'éco-efficacité. Pour être concret, il s'agit de faire dialoguer deux mondes traditionnellement éloignés, comme celui du développement économique et industriel, voué au profit et celui qui prône la protection de l'environnement et des ressources naturelles, souvent intransigeant sur ces valeurs.

Afin de mettre en place une synergie entre la protection de l'environnement et la croissance économique, le « Plan d'Action pour les Technologies Environnementales » de l'Union Européenne incite à exploiter tout le potentiel de l'innovation des technologies et des procédés industriels pour réduire les impacts sur l'environnement. Comme toute activité productive, la restauration est donc amenée à réviser les processus de production, pour arriver à un concept de durabilité des repas, « en mesure de satisfaire les besoins des générations actuelles sans compromettre ceux des générations futures ». Cette nécessité est d'autant plus forte que la restauration collective est en grande partie gérée par les pouvoirs publics et les collectivités territoriales (par exemple restauration scolaire hospitalière etc.), fortement encouragés par la Communauté Européenne à acheter « vert », en favorisant produits et services à impact réduit sur l'environnement.

Aujourd'hui la perception de la qualité d'un repas est de plus en plus globale, car elle touche tous les aspects, du champs à l'assiette, ou encore, de la biodiversité au changement climatique. Par ailleurs, on assiste à une forte prise de conscience de l'importance du repas consommé quotidiennement (à l'école, à l'hôpital, sur le lieu de travail...) par un nombre croissant de convives. En d'autres termes, les repas consommés hors du foyer deviennent un élément de comportement social de plus en plus significatif. Le défi posé par la restauration collective éco efficace requiert un examen très attentif des impacts environnementaux pour identifier les procédures et modes d'action innovants et appropriés afin de mieux protéger notre environnement. Pour atteindre l'objectif, cet examen doit se faire dans une optique de cycle de vie, tout long de la filière de production et non pour chacune des différentes activités prises en compte séparément.

Ce cahier, utilisé dans le cadre d'une formation destinée aux décideurs et à tous les acteurs de la restauration collective, tente de faire émerger aux yeux des lecteurs, de la manière la plus exhaustive possible, l'ensemble des impacts environnementaux liés au service de restauration. Ces impacts sont en grande partie liés à la production et au transport des matières premières. Voilà pourquoi l'approvisionnement en produits BIO, locaux et par conséquent de saison est bon pour la nature et bon pour nous.

Bonne lecture
Maurizio Mariani

CHAPITRE 1 :
INSTRUMENTS POUR METTRE EN PLACE UN SERVICE DE RESTAURATION
DURABLE.



1- Du développement durable au concept d'éco-efficacité

Le développement durable a été défini la première fois dans le Rapport «Our Common Future», destiné aux Nations Unies et élaboré par la Commission Burtland. Il affirme que le «développement est durable s'il satisfait les besoins des générations actuelles sans compromettre la possibilité pour les générations à venir de satisfaire les propres besoins», en considérant les aspects sociaux, économiques, environnementaux et institutionnels.

Quand on raisonne sur la restauration collective, le concept de développement durable va au-delà des variables économiques, sociales et environnementales puisqu'il touche aussi à l'alimentation dans notre vie quotidienne, élément essentiel de la qualité de vie. Cette ultérieure intégration se reflète aussi dans les politiques élaborées pour la réalisation du développement durable.

L'Union Européenne a réélaborés ces concepts au cours du Conseil Européen de Göteborg de 2001. Actuellement, les objectifs et stratégies de développement durable de l'Union Européenne sont contenus dans le document intitulé « European Sustainable Development Strategy ».

En France, le Grenelle de l'Environnement qui a réuni pour la première fois l'Etat et les représentants de la société civile pour définir une feuille de route en faveur de l'écologie, du développement et de l'aménagement durable du territoire a abouti à un plan d'action de mesures concrètes et quantifiables recueillant un accord le plus large possible des participants. Cette initiative a donné lieu à des projets de lois, Grenelle I, adoptée à l'Assemblée en 2008 et Grenelle II dont l'objectif est de détailler les modalités d'application du Grenelle I.

A coté des instruments législatifs traditionnels (command & control), l'Union Européenne a introduit plusieurs formes de réglementations fondées sur des critères d'efficience et sur les mécanismes de marché. Cette approche innovatrice des politiques environnementales et de manière plus générale du développement durable a favorisé la prolifération d'instruments de type « volontaire » voulus en fait par la Commission Européenne qui en a encouragé le développement et la diffusion. L'objectif est de simplifier la législation avec l'objectif de remplir les objectifs du développement durable, plus rapidement et plus efficacement, tout en simplifiant la législation. Pour atteindre ce résultat la multiplication des certifications volontaires induit des mécanismes d'autorégulation des différents secteurs industriels, tout en évitant de définir à priori des standards obligatoires. Ces instruments volontaires favorisent en quelque sorte l'introduction d'innovations plus efficaces en matière environnementale et économique car ce sont les entreprises elles-mêmes qui décident comment atteindre des objectifs qu'elles se sont données à l'avance. Par ailleurs de tels instruments sont flexibles dans la mesure où ils peuvent être introduits avec des modalités et des temps différents modulés en fonction de la situation de l'entreprise mais aussi du marché auquel elle s'adresse.

L'évolution des instruments à disposition ainsi que la complexité croissante dans la définition des objectifs de durabilité a abouti à la définition du concept d'éco-efficacité (ou efficacité environnementale), complémentaire à celui de la durabilité. Il s'agit de produire des biens et services tout en réduisant l'impact environnemental en phase de production et de consommation grâce à l'utilisation plus rationnelle des ressources (produire plus avec moins). L'éco-efficacité se reflète également sur le coût économique, grâce aux économies de ressources et à la réduction du gaspillage.

2 - L'approche Life Cycle Thinking (LCT) et l'Analyse du Cycle de Vie (ACV).

L'approche Life Cycle Thinking (LCT) appliquée à un produit ou un service prend en considération toutes les phases du cycle de vie, depuis l'extraction des matières premières, les phases de transformation, de transport et d'utilisation, jusqu'à la fin de vie, y compris les modalités de gestion des déchets. Tous les impacts environnementaux ainsi que la consommation d'énergie et de ressources renouvelables et non renouvelables, sont évalués. Cette approche est à la base des différentes Politiques Intégrées de Produits promues par l'Union Européenne, qui partent du principe que toutes les opérations de production et de consommation provoquent un impact sur l'environnement qu'il est nécessaire d'évaluer dans une optique de cycle de vie (Life Cycle Thinking). Pour mettre en pratique ces considérations, on peut avoir recours à la méthode de l'Analyse du Cycle de Vie.

Les origines de l'Analyse de Cycle de Vie (ACV) d'un produit (Life Cycle Assessment) remontent aux années 60, quand les premières questions sur la limitation des ressources et les problèmes de pollution liés aux rejets industriels ont commencé à émerger de manière toujours plus forte. Certains chercheurs réalisèrent que le seul moyen pour analyser correctement ce type de problème consistait à étudier les performances (environnementales) des systèmes productifs « du berceau à la tombe », c'est-à-dire de l'extraction des matières premières en amont de la filière, jusqu'à l'élimination en fin de vie (production de déchets).

Cette approche innovante est doublement intéressante car :

1. d'une part, elle considère toute la filière productive, pour en déterminer les performances énergétiques et environnementales. Traditionnellement, les analyses se limitaient à une seule phase de la filière. De cette manière, il était possible que les impacts diminuent effectivement au cours d'une phase mais soient en réalité simplement déplacés en amont ou en aval.
2. d'autre part, elle ne tient pas compte des distinctions entre les différents secteurs d'activité, comme c'est le cas pour l'analyse économique. L'ACV, étudie et regroupe ensemble des secteurs industriels extrêmement variés. Par exemple, dans le cas de d'un service de restauration, elle prend en compte la production agricole, la pêche, l'industrie alimentaire, des emballages, transport et logistique etc.

L'ACV est donc une méthode d'évaluation environnementale qui permet de quantifier les impacts en terme d'énergie et d'environnement, d'un procédé ou d'une activité grâce à l'identification de l'énergie et des matériaux utilisés et des déchets relâchés dans l'environnement. Cette évaluation inclut tout le cycle de vie, de l'extraction au traitement des matières premières, à la fabrication de produits, au transport, à la distribution à l'utilisation,

et réutilisation, au recyclage et à l'élimination finale des déchets. L'enjeu majeur de l'ACV est d'identifier les principaux impacts sur l'environnement pour les réduire en évitant de les «déplacer» vers une autre phase du cycle productif. Par exemple, dans le cadre de la restauration, l'achat de produit de 4^{ème} gamme fait disparaître certains déchets (épluchures) de la cuisine. Mais les déchets restent bien dans le bilan global, puisque on les retrouve chez le producteur des produits de 4^{ème} gamme. La meilleure connaissance des impacts associés aux produits peut donc permettre de hiérarchiser les priorités et d'éclairer les choix techniques. En reprenant l'exemple précédent, il peut être opportun de concentrer les déchets organiques (épluchures) chez un seul producteur qui pourra par exemple les valoriser avec la production de biogaz ou bien de compost.

Cet outil sert le plus souvent aux activités de recherche et développement, de marketing vert (étiquette écologique, communication environnementale etc.). Il est utilisé dans le système de gestion d'une entreprise, ou encore pour des projets d'écodesign. Dans une logique de label, l'ACV peut aussi permettre de repérer et valoriser les produits ou services ayant un impact environnemental mineur.

L'ACV se décompose en quatre phases.

1-LA DEFINITION DES OBJECTIFS ET DU CHAMPS DE L'ETUDE (NORME ISO 14040)

C'est une phase préliminaire mais essentielle. Selon l'objectif défini, les modalités pour sa mise en œuvre peuvent varier. Les principales différences portent par exemple sur les limites du système, ou bien sur le choix de considérer ou non des aspects qui ne concernent pas directement l'environnement comme le niveau qualitatif des données utilisées ou bien encore le niveau d'approfondissement et le détail des résultats obtenus. Par exemple, dans le cas de la mesure de l'impact de la pêche en mer, il est possible d'englober ou non dans l'étude les impacts dérivant de la construction des bateaux. Si l'objectif est de comparer les impacts de deux techniques de pêche différentes, il peut être négligeable d'inclure la phase de construction des bateaux. En revanche si l'objectif est de comparer la gestion d'une flotte de pêche artisanale et industrielle, cette phase peut apporter des éléments d'évaluation déterminants.

Il faut donc tenir compte à la fois de l'objectif de telle étude, et donc des effets que l'on veut analyser, ainsi que de l'ampleur du cycle de vie considéré tout le cycle de vie : *from cradle to grave* (du berceau à la tombe), ou bien le cycle de vie y compris toutes les procédures de recyclage des déchets: *from cradle to cradle* (du berceau au berceau), ou encore de la limiter à une seule phase du processus de production : *from gate to gate* (de porte à porte). Le but et les objectifs de l'étude définis au préalable peuvent successivement être modifiés ou élargis en cours d'analyse. Toutefois la définition préliminaire est utile pour mettre en exergue les principaux résultats attendus ainsi que le type de public auxquels ils sont destinés, de manière à adapter successivement le langage et le mode de présentation.

2- L'ANALYSE D'INVENTAIRE (NORME ISO 14040)

C'est la partie de l'analyse consacrée à l'étude du cycle de vie du processus ou de l'activité. Il s'agit de reconstruire un modèle du système que l'on souhaite étudier, avec les différentes phases, et d'inventorier les flux d'entrée et de sortie des matériaux et de l'énergie à chaque étape du cycle de vie que l'on souhaite prendre en compte.

3- L'ANALYSE DES IMPACTS (NORME ISO 14042)

C'est l'étude des impacts environnementaux provoqués par les flux d'entrée et de sortie qui ont été calculés en phase d'inventaire. Plusieurs catégories d'impacts sont pris en compte lors d'une ACV : l'effet de serre (réchauffement global de l'atmosphère), l'acidification (retombées dans l'atmosphère de gaz, particules ou précipitations), l'eutrophisation (relâchement d'azote et de phosphore dans l'environnement avec des effets négatifs sur l'écosystème), le smog photochimique (réaction impliquant les rayons du soleil, la chaleur et certains polluants comme les oxydes d'azote et les composés organiques volatils), la toxicité produite sur tous les organismes vivants et écosystèmes, la consommation de ressources (matériaux et énergie). Il est possible de prendre en compte d'autres impacts (bruit, mauvaises odeurs etc.) ; l'évaluation, dans ce cas, se fait en fonction des normes en vigueur. On procède ensuite à une évaluation des impacts environnementaux grâce à des coefficients préétablis (déterminés au préalable par des scientifiques travaillant dans les divers domaines concernés). Afin d'exprimer les résultats de l'analyse et comparer ce qui peut l'être, il convient de définir « l'unité fonctionnelle », élément de mesure qui permet de quantifier la fonction remplie par le produit étudié.

4- INTERPRETATION DES RESULTATS ET AMELIORATIONS (NORME ISO 14043)

C'est la conclusion de l'étude. Cette phase a pour objectif d'identifier les améliorations nécessaires afin de diminuer l'impact environnemental des activités considérées. C'est donc un outil d'aide à la décision à plusieurs niveaux (en phase de projet, pour l'amélioration des produits ou le choix des procédés de production) qui donne des indications objectives sur les performances environnementales.

3- Approche LCT et restauration collective

La restauration collective comprend les prestations nécessaires à la préparation et à la consommation des repas qui sont servis à des personnes travaillant et/ou fréquentant des structures collectives publiques ou privées: écoles, crèches, hôpitaux, casernes, entreprises privées et publiques, administrations, maisons de repos, prisons etc. On parle de Restauration Collective Concédée (RCC) lorsque ce service est confié à un prestataire de services (entreprise de restauration). Dans l'ensemble des pays européens, depuis plus de trente ans, le nombre de repas pris hors domicile n'a cessé de croître. La restauration collective (concédée ou non) a suivi cette tendance et représente aujourd'hui près de la moitié des repas consommés hors foyer.

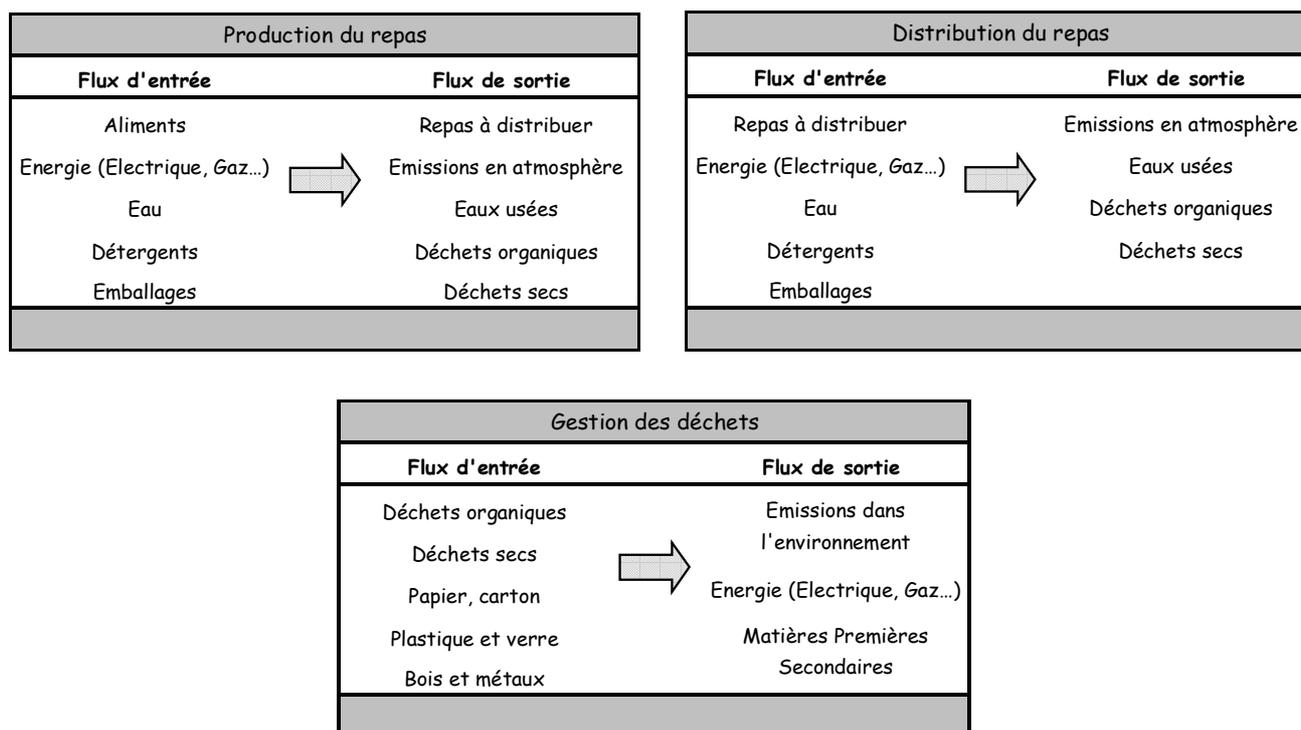
L'objectif d'un service de restauration collective est de fournir des repas sains, bons et équilibrés, en respectant des contraintes d'horaires et à un coût raisonnable. L'organisation du service varie entre deux extrêmes : le « tout externe » où les repas sont préparés, cuits et emballés dans une cuisine centrale et transportés vers le restaurant et le « tout interne » où le restaurant jouxte la cuisine, qui reçoit et transforme les matières premières en repas, sans l'intervention de logistique externe.

Il est possible d'appliquer l'approche LCT au service de restauration pour quantifier, évaluer et réduire les nombreux impacts environnementaux générés par le service de restauration collective. Les impacts dérivent essentiellement des modalités d'organisation et de gestion du service. Ces modalités tiennent compte de plusieurs aspects comme les structures et ressources à disposition, le niveau qualitatif requis, l'emplacement de la cuisine et du restaurant, les distances à parcourir, les sources d'approvisionnement des denrées, le nombre

de repas et le type de consommateur, ainsi que d'éventuels besoins pour des régimes alimentaires spéciaux et la typologie de service.

La figure 1 montre les flux de matière et d'énergie en entrée et en sortie qui déterminent des impacts sur l'environnement pour les trois principales phases qui composent le service, production et distribution des repas et gestion des déchets.

Figure 1 : Flux de matière et d'énergie du service de restauration.



Pour effectuer l'ACV d'un service de restauration, il faut considérer toutes les phases du cycle de vie, de la production des matières premières jusqu'à la fin de vie ou gestion des déchets produits en procédant à l'analyse d'inventaire. Les principales phases qui doivent être alors considérées comprennent :

1. Production des matières premières alimentaires et des produits accessoires (considérés comme matières premières) utilisés lors du service.
2. Logistique (transport des matières premières vers le centre de préparation des repas).
3. Préparation du repas.
4. Logistique (transport du repas de la cuisine vers le restaurant).
5. Consommation du repas.
6. Gestion des déchets.
7. Logistique de retour.
8. Lavage et nettoyage.

Ces phases déterminent des impacts environnementaux, directement ou indirectement attribués au service de restauration. Les personnes chargées de la gestion du service peuvent donc faire des choix pour agir sur les impacts directs afin de les prévenir. Dans le cas des

impacts indirects, l'action ne dépend généralement pas des gestionnaires du service de restauration, qui suivent les indications établies par le cahier des charges.

Parmi les actions du service de restauration qui déterminent des impacts environnementaux directs :

- Le transport des denrées du producteur à la cuisine et le cas échéant, celui des repas de la cuisine jusqu'au restaurant ;
- Le stockage des produits frais (chambre froide à +4°C, congélateur à -20°C) ;
- La préparation et la cuisson des denrées, éventuellement abaissement rapide de la température et réactivation des plats;
- L'opération de lavage et nettoyage des couverts et équipements liés à la préparation et à la distribution des repas;
- Le fonctionnement de la cuisine et du restaurant (consommation en énergie des appareils et équipements) ;
- La gestion des déchets produits pendant la préparation et la consommation des repas.

Parmi les impacts environnementaux indirects, on distingue :

- Les impacts qui dérivent des systèmes de production des denrées, comme les impacts liés à l'agriculture, l'élevage, la pêche et l'industrie agroalimentaire, y compris les emballages et la logistique.
- Les impacts qui dérivent de la production de produits accessoires comme les détergents, les couverts, y compris les emballages et la logistique.
- Si les denrées proviennent d'une plateforme d'achat, toutes les opérations de stockage et transport entre les producteurs et la plateforme.
- La gestion des déchets gérée par les municipalités.

4- Les instruments volontaires

Les certifications de système

Les certifications de système sont les instruments volontaires les plus répandus en matière de gestion environnementale. Dans le cadre d'un contrôle systématique et périodique, ils ont pour principe de photographier les interactions entre les procédés soumis à la certification et l'environnement et si possible, de les améliorer dans le temps. Ils véhiculent aussi la culture environnementale au sein des entreprises. Les révisions périodiques garantissent la poursuite constante des objectifs préfixés mais de telles certifications n'attestent pas l'excellence en matière de performances environnementales. Les standards les plus courants sont la norme ISO 14001 et le règlement communautaire N° 761/2001 (EMAS).

LA CERTIFICATION ISO 14001

La norme ISO 14001 définit les exigences nécessaires pour un système de gestion d'une entreprise en matière d'environnement, qui sont principalement la planification, la mise en œuvre, les contrôles et actions correctives et la revue de direction. L'organisation qui veut se doter d'un tel instrument doit établir sa politique environnementale, avec des objectifs et des programmes d'amélioration qui tiennent compte des aspects plus significatifs (c'est-à-dire les principales interactions entre les activités et l'environnement) ainsi que des normes environnementales de référence. Elle doit se doter d'un système opérationnel qui établisse, pour le personnel, des responsabilités claires et adaptées aux circonstances. Le système doit être soumis à des vérifications périodiques pour vérifier qu'il réponde toujours aux objectifs

et exigences de départ et qu'il garantisse l'application de la législation de référence. Périodiquement les résultats doivent être présentés à la direction, pour que soient prises toutes les décisions (ex. investissement) pour maintenir l'efficacité du système.

LE REGLEMENT EMAS

L'approche du règlement EMAS « Eco Management and Audit Scheme » est similaire à la norme ISO 14001. Les différences majeures concernent deux aspects. L'organisation qui décide de se certifier doit faire une déclaration environnementale qui est rendue publique. Celle-ci doit contenir plusieurs informations sur les aspects environnementaux et en particulier sur les indicateurs de performance. Par ailleurs, alors que la certification ISO découle d'un rapport entre organismes privés, le règlement EMAS prévoit la participation d'organismes publics; par exemple en France l'ACFCI (Assemblée des Chambres de Commerce et d'Industrie). Depuis le 1er janvier 2010, un nouveau règlement EMAS est applicable. Il prescrit des procédures simplifiées pour encourager les entreprises à s'engager dans une démarche volontaire. Toutefois, un délai de douze mois à compter de la date d'entrée en vigueur est accordé aux organismes d'accréditation pour modifier leurs procédures.

De nombreux instituts de recherche, qui établissent ou appliquent les normes, travaillent actuellement à la certification du « système » restauration hors domicile et certainement au cours des prochaines années, des certifications environnementales spécifiques seront développées.

Les certifications de produits

Les certifications environnementales de produits basées sur les normes ISO sont de véritables programmes volontaires d'étiquetage qui décrivent les impacts environnementaux durant la fabrication ou bien l'utilisation des produits (ou services). Elles servent à encourager la demande de produits (et services) plus respectueux de l'environnement et sont regroupées en trois catégories.

LE TYPE I (ISO 14024). Ces marques d'excellence permettent d'identifier un nombre restreint de produits présents sur le marché. Des critères relatifs à l'ensemble du cycle de vie du produit sont pris en compte. En voici quelques exemples :

L'Eco-label européen a été institué dans le cadre du V Programme d'Action Environnemental. Les critères environnementaux sont définis par un organisme compétent pour le groupe de produits concernés. Le schéma d'évaluation multicritère se base sur une approche intégrée de type ACV. En général, les critères stimulent la réduction des impacts environnementaux comme la consommation d'énergie, la réduction d'émissions nocives, de l'utilisation de substances dangereuses et incitent à informer le consommateur sur l'utilisation la plus correcte possible du produit. L'étiquette reporte aussi des paramètres de prestation analogue ou supérieure à des produits plus « traditionnels ».

Le Nordic Swan a été développé dans les pays scandinaves. Le processus d'élaboration des critères et d'attribution de label ressemble à celui de l'Eco-label, dans la mesure où un organisme compétent établit les critères d'excellence sur la base de l'ACV du produit. Toutefois, le Nordic Swan accorde une attention majeure aux substances toxiques et à l'impact environnemental en général. Il prend aussi d'avantage en considération les aspects de

santé, les performances du produit par rapport aux produits équivalents et prévoit que les critères soient de plus en plus sélectifs.

Le Blauer Engel allemand, créé en 1978, est le premier exemple d'étiquette environnementale. Dans ce cas également, l'attribution est précédée par la vérification de la conformité du produit à une série de critères considérant le cycle de vie dans son entier, avec une attention particulière aux caractéristiques d'éco-compatibilité, de sécurité lors de l'utilisation et de performance. Les critères concernent par exemple un pourcentage minimum de matières premières issues de recyclage dans le produit fini, ou bien l'interdiction d'inclure des substances classées comme dangereuses dans les procédés de fabrication.

LE TYPE II. Ce sont des déclarations faites par le producteur. Très répandues, elles servent à informer le consommateur sur des caractéristiques environnementales retenues importantes. La norme ISO 14021 définit les informations minimum et fixe des limites pour que l'auto-déclaration ne soit pas trompeuse pour les consommateurs; rarement une ACV est effectuée. Il est donc en général impossible de confronter des produits sur la base de ce type d'étiquette.

LE TYPE III. Dans le cadre de la norme ISO 14025 de référence, plusieurs pays ont créé des normes spécifiques pour la discipline et l'attribution des étiquettes de type III ou éco-profils, encore appelées «Déclarations Environnementales de Produits». L'un des schémas mieux reconnus au niveau international est le système EPD (Environmental Product Declaration), élaboré et mis en oeuvre par le SEMC (Swedish Environmental Management Council) depuis 1998. L'ACV dans ce cas, permet de définir les critères à respecter pour obtenir la certification EPD et de fournir des informations utiles à l'évaluation des performances environnementales. Contrairement aux écolabels de type I, l'EPD s'applique à tous produits ou services à condition de définir les modalités d'évaluation de l'impact environnemental selon la méthode de l'ACV. Actuellement il existe une étiquette EPD pour de nombreux produits alimentaires comme les pâtes, le vin, l'eau minérale en bouteille ou le lait, ainsi que pour des emballages à usage alimentaire. L'EPD est aussi utilisée pour des services, comme par exemple celui du transport des repas (voir le chapitre 3). Il serait donc possible d'utiliser ce type d'étiquette pour la totalité ou bien pour une partie du service de restauration.

5- La certification des produits issus de l'agriculture biologique (produits biologiques).

Ce paragraphe a été écrit d'après le portail de la Commission Européenne dédié à l'agriculture biologique http://ec.europa.eu/agriculture/organic/home_fr.

Un instrument pour orienter les services de restauration collective vers plus de durabilité

La certification biologique a été identifiée comme un instrument pour diminuer l'impact environnemental du service de restauration (voir le paragraphe dédié à la mallette de formation de la CE sur les marchés publics écologiques présenté dans le chapitre 7). L'existence d'une certification de référence facilite la rédaction des cahiers des charges car

il suffit de spécifier le pourcentage de produits biologiques, identifiables grâce à des logos nationaux ou européen, qui doivent être servis dans les restaurants et cantines.

En Italie, le bio est arrivé dans les cantines scolaires dès 1986, par le biais d'une expérimentation effectuée à Cesena, qui est rapidement devenue une référence au niveau national. Il faudra toutefois attendre la fin des années 90 pour qu'apparaissent les deux premières mesures législatives (DPR 128/99 et l'article 59 de la loi de finances 488/2000) qui stipulent l'obligation de servir des produits biologiques dans le cadre de la restauration collective. C'est à la suite de cela que de nombreuses administrations publiques ont repensé le service, et introduit des aliments biologiques avec toutefois des modalités et des quantités bien différentes. Les régions se sont alors activées : Marches en 1997, Frioul V.G. en 2000, l'Ombrie en 2001, Vénétie, Basilicate, Toscane et Emilie Romagne en 2002, le Piémont en 2007. Ces normes ont joué un rôle très important dans le développement de la restauration collective biologique.

En France, la loi dite du Grenelle de l'Environnement adoptée en 2009 fixe comme objectif d'intégrer 15% de produits bio dans la restauration collective en 2010 et 20% en 2012.

Il existe de nombreuses normes relatives aux produits biologiques qui émanent d'instituts de certification. Chacune dispose d'un logo et doit, au minimum, appliquer la législation en vigueur de l'UE. Par ailleurs, il faut souligner que les agriculteurs et transformateurs dans le secteur de la production biologique adhèrent en premier lieu aux règles généralement applicables à l'ensemble du secteur de la production et de la transformation de produits agricoles. Cela signifie que toutes les règles applicables à la production, la transformation, la commercialisation, l'étiquetage et au contrôle des produits agricoles concernent les aliments biologiques.

L'esprit de la législation sur le bio.

Les exploitants conventionnels doivent passer par une période de conversion de deux ans minimum avant d'afficher la mention «biologique» sur leurs produits. S'ils souhaitent produire à la fois des produits conventionnels et des produits biologiques, ils doivent séparer nettement les deux unités de production, à tous niveaux. Les acteurs de la filière biologique doivent respecter rigoureusement le règlement de l'Union Européenne. Ils font l'objet d'inspections de la part d'organismes de contrôle autorisés par les États membres, qui certifient leur conformité à ces règles. Seuls les producteurs qui remplissent toutes les conditions requises reçoivent un certificat et sont autorisés à étiqueter leurs produits avec la mention biologique. Ces labels certifient que les produits biologiques sont conformes au règlement sur l'agriculture biologique de l'UE, ou, dans le cas des marchandises importées, à un ensemble de règles strictes équivalentes ou identiques à la réglementation européenne.

Depuis le 1er janvier 2009, l'UE s'est dotée de nouvelles réglementations concernant la production, le contrôle et l'étiquetage des produits biologiques. Le nouveau cadre juridique a pour objectif de réorienter le développement de l'agriculture biologique vers des systèmes de culture durables et des productions de grande qualité de plus en plus diversifiées. L'accent est mis sur la protection de l'environnement, la préservation de la biodiversité, et un meilleur traitement des animaux. Dans l'esprit du développement durable, la production biologique

s'attache à respecter les systèmes et cycles naturels, en utilisant des procédés de production biologiques, mécaniques, respectueux du sol et excluant les organismes génétiquement modifiés (OGM).

Dans la mesure du possible, l'agriculture biologique se base sur l'utilisation de ressources internes et sur le recyclage. L'utilisation d'intrants doit privilégier l'utilisation de productions biologiques, de substances naturelles ou bien de dérivés de substances naturelles, ou encore d'engrais minéraux faiblement solubles. Des intrants chimiques de synthèse ne sont admis qu'exceptionnellement, en l'absence de solutions alternatives acceptables et doivent figurer sur la liste agréée par la Commission et les Etats membres. Une certaine flexibilité dans la réglementation permet de compenser les différences climatiques, culturelles ou structurelles existant sur l'ensemble du territoire européen, des territoires septentrionaux jusqu'à l'Europe méridionale et orientale.

La mention «biologique» ne peut s'appliquer à un aliment que si 95% au moins de ses ingrédients proviennent de l'agriculture biologique. Les ingrédients biologiques présents dans des aliments conventionnels peuvent être mentionnés comme tels dans la composition, dans la mesure où ces aliments ont été produits en conformité avec les réglementations sur le bio. Afin de garantir une meilleure transparence, il faut alors indiquer le numéro de code et l'organisme de contrôle.

L'usage d'organismes génétiquement modifiés (OGM) et de produits fabriqués à partir d'OGM demeure interdit dans la production biologique.

La réglementation européenne prévoit une seule exception pour les contaminations involontaires ou accidentelles, n'excédant pas 0,9%. Il faut rappeler que ce compromis résulte d'un long bras de fer entre divers pays, dont l'Italie, qui exigeaient que les produits biologiques ne devaient absolument pas contenir d'OGM.

Conformément à la nouvelle réglementation, les aliments biologiques en confection doivent utiliser le logo communautaire bio à partir du 1er juillet 2010. En ce qui concerne les aliments biologiques provenant de pays tiers, cet usage est facultatif. Après le 1er juillet 2010, l'utilisation du logo impliquera sera accompagné de l'indication du lieu de production des matières premières agricoles.

Les produits biologiques en provenance de pays tiers ne pourront être distribués sur le marché communautaire que s'ils ont été produits et contrôlés dans les mêmes conditions ou dans des conditions équivalentes. La nouvelle réglementation étend le régime d'importation car auparavant, seuls les produits biologiques provenant de pays tiers reconnus par l'UE, ou dont la production était contrôlée par les pays membres et ayant obtenu une licence à l'importation pouvaient être importés. La procédure pour obtenir de telles licences sera modifiée. Il sera possible pour l'UE et les pays membres d'autoriser et de veiller sur les organismes de contrôle pour leur permettre de mieux contrôler l'importation de produits biologiques et d'en garantir la conformité.

Par ailleurs, la nouvelle réglementation pose les jalons pour des normes communautaires pour l'aquaculture et la production et la commercialisation des algues.

Spécificités de la réglementation relative à la production biologique de l'UE.

Le Règlement (CE) N° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques abroge le Règlement (CEE) N° 2092/91. Il établit le cadre juridique pour tous les niveaux de production, de contrôle et d'étiquetage des produits biologiques pouvant être proposés ou commercialisés dans l'UE. Il vise à développer la production biologique en dressant clairement les objectifs et les principes de ce type de production. Les lignes guide générales en matière de production, contrôle et étiquetage sont établies par le règlement du Conseil et donc ne peuvent être modifiées que par le Conseil Européen des Ministres de l'Agriculture.

Ce règlement s'applique aux produits agricoles vivants ou non transformés, y compris l'aquaculture et les levures, aux produits transformés, à l'alimentation animale, aux semences et autres produits utilisés pour la multiplication végétative. Il concerne également une sélection de plantes sauvages ainsi que les algues marines, mais pas les produits de la chasse ni ceux de la pêche d'animaux sauvages.

La Commission a adopté en 2008 deux Règlements s'appliquant à la production biologique, à l'importation et à la distribution de produits biologiques ainsi qu'à leur étiquetage.

- Règlement (CE) N° 889/2008 de la Commission du 5 septembre 2008, détaillant les règles de production, d'étiquetage et de contrôle. Il touche tous les niveaux de production animale et végétale, y compris les levures, l'étiquetage et le contrôle.
- Règlement (CE) N° 1235/2008 du 8 décembre 2008, qui règle en détail l'importation de produits biologiques en provenance de pays tiers. La Commission a revu la situation des pays exportateurs en fonction des règlements précédents et de l'expérience acquise en matières d'importation de produits biologiques. Ce travail a par exemple permis d'établir que des pays comme l'Argentine, l'Australie, le Costa Rica, l'Inde, Israël et la Nouvelle Zélande offrent des production adéquates pour la nouvelle réglementation européenne.

Ainsi, le Règlement européen - et c'est sa raison d'être - crée un terrain commun pour les consommateurs de manière à assurer que tous les producteurs suivent les mêmes règles, quelle que soit leur origine géographique.

DE LA CERTIFICATION DES INGREDIENTS BIO D'UN REPAS A UN REPAS CERTIFIE BIO

Par Paola Trionfi et Giuliana D'agostini, AIAB (Association Italienne pour l'Agriculture Biologique).

La restauration collective est en soi un service complexe et l'introduction récente de denrées biologiques, destinée à améliorer la qualité du service, ne contribue pas à le simplifier, bien au contraire.

Il faut aussi souligner que parler de «BIO» à la cantine correspond à des réalités très différentes, de quelques produits ou quelques repas par an, à un service qui prévoit des repas dont la quasi-totalité des ingrédients sont biologiques. Et les règlements CEE 2092/91 et successives modifications (Règlement CE 392 /2004), prévoient certes le contrôle de tous les protagonistes de la préparation et de la commercialisation des produits issus d'agriculture biologique, mais ils ne font aucune mention spécifique relative à la certification de la production et de la consommation des repas. Le dernier Règlement, CE 834/07, qui a substitué les précédents n'a toujours pas spécifié le cas de la restauration alors qu'il devient de plus en plus évident que sous sa forme de service public (écoles, hôpitaux, casernes, restaurant d'entreprise etc.) il y a un grand potentiel pour mettre en place un modèle de consommation mieux orienté vers le développement Durable. La Commission Européenne a indiqué l'année 2011 comme une date à partir de laquelle le service de restauration sera introduit dans la législation, tout en recommandant aux Etats membres de travailler à l'élaboration de normes nationales et/ou privées pour en vérifier la faisabilité. Il y a déjà une action entreprise en ce sens, en Europe sous l'impulsion d'une forte demande de la part d'administration ou de consommateurs pour une restauration collective bio. Il existe déjà des mécanismes de certification basés sur des disciplinaires privés, cohérents avec les règlements européens.

Dans l'attente d'une certification spécifique pour le repas bio, le Règlement CE 834/07 prévoit que toutes les étapes de la filière de production alimentaire soient soumises à contrôle et certification. En particulier, à chaque étape de la préparation des repas, y compris la logistique et le stockage des denrées, matières premières et des produits finis non emballés, le contact direct entre aliments bio et non bio doit absolument être évité.

En cohérence avec la nouvelle réglementation sur les produits biologiques issus de transformation, pour obtenir l'autorisation d'afficher le logo européen, au moins 95% des ingrédients doivent être biologiques. Pour des quantités inférieures il est possible de détailler la composition et d'indiquer le pourcentage d'ingrédients biologiques. Le calcul de ce pourcentage obéit à des règles précises: c'est le poids des denrées biologiques utilisées sur le total des denrées, avant transformation, à l'exclusion des additifs et arômes. Les recettes sont contrôlées et mis à part l'eau et le sel qui ne sont pas des ingrédients agricoles, il existe une liste d'additifs autorisés ainsi que d'ingrédients qu'il n'est pas possible d'obtenir avec une certification biologique (voir règlement CE 889/2008). Même les produits de nettoyage des équipements utilisés pour la cuisine font l'objet d'un contrôle.

En d'autres termes, des schémas de certification volontaire de produit ou procédé obéissant au règlement CE 834/2007 existent, sur la base d'un cahier des charges technique de

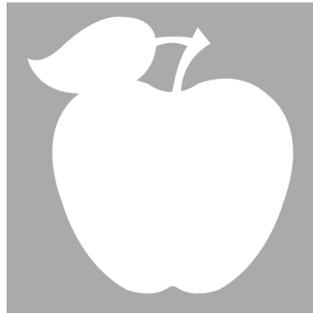
référence. De tels cahiers des charges peuvent fournir un support valide pour améliorer la durabilité du service de restauration pendant la phase de transition, jusqu'en 2011. De plus en plus d'administrations publiques, lors des appels d'offre pour l'adjudication des services de restauration, attribuent des points supplémentaires pour l'application de tels standards de durabilité propres aux certifications volontaires.

BIO: « Bon pour la nature, bon pour nous ».



CHAPITRE 2 :

LES MATIERES PREMIERES ALIMENTAIRES



1- Les produits issus de l'agriculture biologique

Ce paragraphe d'après les contenus du portail de la Commission Européenne dédié à l'agriculture biologique http://ec.europa.eu/agriculture/organic/home_fr que nous vous invitons à consulter pour des approfondissements et mise à jour éventuels.

L'agriculture biologique est une méthode de production agricole qui offre au consommateur une nourriture savoureuse et authentique grâce au respect des cycles naturels des plantes et des animaux. Elle se fonde sur un certain nombre de principes et de pratiques visant à réduire au minimum l'impact sur l'environnement et à rendre le système agricole le plus proche possible des mécanismes naturels. L'agriculture biologique fait partie d'une filière d'approvisionnement plus étendue qui comprend aussi la préparation et la distribution des aliments et dont chaque maillon doit respecter des principes cohérents avec ceux de l'agriculture biologique. Parmi les paramètres pris en compte et qui seront traités successivement, citons la protection de l'environnement, le bien-être animal, la confiance des consommateurs, le maintien d'une économie enracinée sur un territoire.

La réduction des impacts environnementaux

Le sol est sans doute l'une de nos ressources naturelles plus importantes et négligées et le maintien de l'activité biologique du sol est une conséquence très positive de l'agriculture biologique. En effet de nombreuses pratiques prescrites par le Règlement européen sur l'agriculture biologique concourent pour une bonne santé des sols. La rotation des cultures rompt les cycles de reproduction des mauvaises herbes et des parasites, régénère le sol et apporte des nutriments. L'utilisation d'engrais organiques améliore la structure du sol et prévient l'érosion. L'usage restreint de produits phytopharmaceutiques et d'engrais de synthèse évite la dégradation du sol à long terme et la dépendance envers les engrais chimiques. Le maintien d'une quantité suffisante de pâtures permet d'éviter le surpâturage; la culture d'engrais verts, la plantation de haies et de prés préviennent l'érosion du sol et les pertes en nutriments.

La biodiversité est protégée par les mêmes pratiques qui améliorent la productivité de l'agriculture biologique, comme l'utilisation de fumier, la rotation des cultures qui multiplie les espèces cultivées (céréales, légumineuses et fourrages) et le choix de races ou variétés culturales locales, en général plus rustiques. Par ailleurs, le choix de favoriser les espèces et les variétés autochtones renforce aussi la diversité naturelle des différentes régions. Le recours à la lutte biologique favorise le développement de la vie animale tout en introduisant des ennemis naturels des mauvaises herbes et des parasites. La biodiversité est aussi favorisée par des pratiques qui ne sont pas exigées par la réglementation, mais qui font partie des habitudes comme par exemple la décision de planter des haies et des arbres, d'entretenir des prairies permanentes, de maintenir les cours d'eau naturels, de protéger les arbres et la végétation naturelle.

Les restrictions concernant l'utilisation d'engrais, herbicides, pesticides et autres intrants de synthèse réduisent sensiblement la pollution des cours d'eau. Ces exclusions préviennent aussi la menace de l'accumulation des doses toxiques de produits chimiques dans la chaîne alimentaire. Les pratiques comme le libre parcours, visant à améliorer les conditions de vie des volailles, porcins, bovins et autres espèces, contribuent également à augmenter la

biodiversité naturelle. L'interdiction des organismes génétiquement modifiés contribue à maintenir les populations autochtones naturelles et encourage la production d'un nombre plus élevé d'espèces animales et végétales agricoles.

Les agriculteurs biologiques considèrent l'eau comme une ressource vitale qui doit être protégée et gérée avec attention et parcimonie. Comme vu précédemment, l'agriculture biologique préserve et améliore la qualité de l'eau en proscrivant des produits chimiques qui pourraient finir dans les lacs, les rivières, les ruisseaux et autres voies d'eaux, ce qui réduit d'autant le risque d'eutrophisation des plans et des cours d'eau.

Le bien-être animal

La nouvelle réglementation européenne sur l'agriculture biologique fait référence aux pratiques de zootechnie à plusieurs reprises. En particulier, le personnel qui s'occupe des animaux doit posséder les connaissances de base et l'expérience nécessaire pour garantir la santé et les besoins pour le bien-être animal. La qualité et la composition de l'alimentation animale sont des éléments essentiels de l'élevage biologique et sont souvent strictement réglementées. Les animaux doivent disposer d'un accès permanent à des pâtures en libre parcours. Leur nourriture doit être adaptée aux besoins nutritionnels correspondant à chaque étape de leur développement. Parmi les ingrédients interdits dans l'alimentation animale biologique figurent les hormones de croissance, les acides aminés synthétiques, les organismes génétiquement modifiés (OGM). D'autres sont strictement réglementés et ne peuvent être utilisés que sous certaines conditions comme les ingrédients non biologiques d'origine végétale, les ingrédients d'origine animale et minérale, les additifs alimentaires, des compléments comme les enzymes et les micro-organismes.

La zootechnie biologique cherche à créer les conditions environnementales adaptées aux animaux qui sont élevés. Un certain nombre de pratiques sont généralisées comme l'accès permanent à l'extérieur, des aliments adéquats et de bonne qualité, l'interdiction d'isoler les animaux ou de les enchaîner, suffisamment d'espace dans les abris, de bonnes conditions de transport dans un laps de temps le plus réduit possible, l'absence de sol grillagé dans les aires de repos. L'élevage biologique limite l'amputation des queues (ovins, porcins), des becs, (poules, dindes) et des cornes (bovins, ovins, etc.). Une alimentation saine et adaptée, un exercice régulier, l'accès libre au pâturage, des abris adaptés, de bonnes conditions d'hygiène et une concentration correcte des animaux font partie des mesures préventives pour réduire le risque de parasites et de maladies. Les traitements vétérinaires plus diffus sont l'homéopathie et la phytothérapie.

Le changement climatique et les émissions de gaz à effet de serre

Cet aspect est controversé car d'une part les traitements mécaniques augmentent et l'utilisation majeure de machines agricoles entraîne une augmentation de la consommation d'énergie. Par ailleurs, le rendement obtenu sur certaines cultures est plus élevé dans le cas de l'agriculture conventionnelle, ce qui réduit d'autant la relative consommation de carburant de cette dernière. Toutefois certaines études ont montré les effets positifs de l'agriculture biologique sur les émissions GES grâce au recyclage des déchets et des produits dérivés qui consomme moins d'énergie que la production d'engrais chimiques de synthèse. Par ailleurs la végétation plus abondante qui résulte de ces pratiques absorbe le dioxyde de carbone. Enfin

de même que le reboisement, les pratiques qui visent à augmenter la biomasse du sol permettent aussi de stocker des quantités importantes de carbone.

La qualité des aliments

Un des principaux objectifs de l'agriculture biologique est de produire des aliments appétissants, aux goûts, textures et qualités authentiques et la réglementation contribue à cet objectif grâce à l'interdiction des organismes génétiquement modifiés (OGM), et à des restrictions strictes sur l'utilisation des produits phytopharmaceutiques (insecticides, herbicides, fongicides), des engrais synthétiques, des antibiotiques. Par ailleurs, les pratiques reconduisant à une production traditionnelle comme la rotation de cultures, la croissance et la maturation des plantes et des animaux selon leurs cycles naturels, l'utilisation de variétés de plantes et de races animales locales permettent d'améliorer la qualité des aliments. Pour le même motif durant la phase de transformation il existe des restrictions sur les OGM, les additifs alimentaires, les auxiliaires de transformation d'origine synthétique et les intrants chimiques de synthèse.

Les avantages gustatifs des produits biologiques sont très subjectifs. Ce qui est indiscutable par contre, c'est que les agriculteurs biologiques cultivent une plus grande variété de plantes et élèvent plus d'espèces animales sur leurs exploitations. Ce qui donne au consommateur l'occasion de découvrir de nouvelles saveurs et de faire de nouvelles expériences gastronomiques. Tout comme leurs collègues pratiquant l'agriculture conventionnelle, les agriculteurs et les transformateurs de produits biologiques surveillent de près les tendances de la consommation des denrées alimentaires pour s'assurer que leurs produits s'adaptent aux goûts des consommateurs.

Les aspects socio-économiques

La filière des produits biologiques est très spécialisée, car il faut du savoir-faire pour produire et de distribuer des produits biologiques de grande qualité qui sont de plus en plus demandés par les consommateurs. Les acteurs de la filière sont généralement bien qualifiés et bien informés des objectifs du secteur. Ils suivent régulièrement des formations professionnelles pour améliorer leurs compétences et leurs connaissances. L'observation du nouveau règlement européen sur l'agriculture biologique pour obtenir l'étiquetage et le logo biologiques exige un niveau de compétence élevé de la part des professionnels du secteur, pour la production, la transformation et les autres étapes de la filière des aliments biologiques. La complexité même des pratiques aboutit tout naturellement à un certain niveau de professionnalité. En effet, les restrictions sur les intrants tels que les produits phytopharmaceutiques et les engrais de synthèse, de même que les additifs pour les aliments du bétail, nécessitent de la part des agriculteurs des compétences et des connaissances bien développées, pour nourrir et soigner cultures et animaux d'élevage avec les ressources naturelles dont ils disposent. La prévention est la clef des systèmes biologiques, car les agriculteurs ne peuvent pas compter sur des solutions toutes faites pour résoudre les problèmes. Cette approche s'applique également dans le secteur de la préparation alimentaire, avec ses restrictions sur l'utilisation des auxiliaires de préparation et des intrants chimiques de synthèse.

L'agriculture biologique est un système de production alimentaire moderne qui puise ses racines dans l'agriculture traditionnelle et utilise une bonne partie de la connaissance héritée

d'un savoir-faire ancestral, tout en intégrant tradition et innovation pour progresser. La conduction des cultures intègre les données de l'analyse des sols ainsi qu'un ajustement des rotations entre cultures et pâturages, en tenant compte des connaissances scientifiques disponibles; les animaux sont nourris selon les besoins nutritionnels propres à chaque espèce, en dosant minutieusement les ingrédients des aliments du bétail; l'usage d'équipements spéciaux tels que les sarcloirs mécaniques, permet de lutter contre les mauvaises herbes sans avoir recours aux herbicides; la recherche bibliographique moderne facilite le choix des variétés végétales les plus adaptées à la production biologique. La recherche et l'innovation se focalisent sur le développement d'alternatives aux produits phytopharmaceutiques de synthèse et sur de nouveaux systèmes d'évaluation du potentiel de différentes rotations des cultures visant à augmenter la disponibilité d'éléments nutritifs spécifiques.

Ce professionnalisme renforce la volonté des producteurs de rétablir le lien avec les consommateurs. En effet, il s'agit pour eux d'expliquer clairement les avantages de la production biologique. Les circuits courts, le tourisme agricole sont autant de stratégies de diversification par rapport aux circuits de commercialisation traditionnels pour les agriculteurs.

L'augmentation de la demande des consommateurs pour les produits bio crée de nombreuses opportunités pour tous les maillons de la filière entraînant le développement économique et social dans de nombreuses régions rurales européennes. La croissance annuelle du marché des produits biologiques se situe entre 10% et 15 %. Cette tendance augmente la sécurité financière des agriculteurs, des transformateurs et des distributeurs du bio et se répercute inévitablement sur les autres entreprises rurales et sur le monde rural en général. L'effet positif de l'agriculture biologique sur le paysage augmentent le phénomène du tourisme et freine la tendance au dépeuplement des campagnes européennes.

2- La filière courte et l'approvisionnement local

Evolution de l'organisation de l'approvisionnement des denrées alimentaires.

La notion de filière alimentaire désigne un ensemble d'étapes (production de matières premières - agriculture, élevage, pêche, transformation - industrie alimentaire, logistique, distribution et vente) qui correspondent à des flux de matière. Chaque passage détermine une relation client/fournisseur. La notion de filière courte se base sur la réduction du nombre de passages commerciaux, privilégiant dans la mesure du possible le rapport direct entre producteur et consommateur. Dans le circuit local traditionnel, les produits agricoles sont directement achetés au producteur par le consommateur, ou bien un artisan qui les transforme pour les vendre au consommateur. L'évolution de la filière alimentaire a provoqué son allongement. De nombreux passages, surtout de logistique et distribution des produits, s'intercalent entre producteurs et consommateurs. Les effets négatifs de cette évolution se traduisent par l'augmentation des coûts de distribution (chaque intermédiaire doit être rémunéré) et des coûts de transport pour déplacer et stocker les marchandises, l'augmentation des impacts sur l'environnement, car chaque déplacement nécessite la consommation d'énergie fossile (dans la grande majorité des cas) et produit donc des gaz à effet de serre. Pour ce qui est du transport, toutefois, les impacts ne peuvent pas simplement se mesurer en termes de distances, mais doivent être considérés sous l'aspect plus global de

l'efficience de la logistique qui prend aussi en compte la capacité de chargement des véhicules. Cet aspect est abordé dans le chapitre 3.

D'autres impacts environnementaux ainsi que la consommation d'énergie sont dus aux emballages utilisés et aux conditions de stockage (température, humidité, traitements chimiques), pour maintenir l'intégrité des produits.

Enfin, une filière plus longue complique la traçabilité des produits. Plus les passages sont nombreux et plus il sera coûteux de garantir la traçabilité qui est un élément garantissant la sécurité alimentaire.

Les producteurs et en particulier les agriculteurs, éleveurs, pêcheurs, subissent des effets négatifs comme la compression des revenus, alors que d'autres acteurs de la filière s'approprient bonne part de la valeur ajoutée. Quand aux consommateurs, ils sont de plus en plus détachés de tous les aspects liés à la production et à la transformation des aliments. Il en découle une méfiance vis à vis des méthodes de production industrielle, régulièrement alimentée par des scandales liés à la carence de sécurité alimentaire ; enfin, les valeurs culturelles et éthiques liées à la nourriture disparaissent peu à peu.

C'est l'ensemble de ces problèmes doit pousser à repenser la politique d'approvisionnement, en réduisant le parcours mais aussi le nombre de passages intermédiaires entre le producteur et le consommateur afin de capitaliser au mieux tous les avantages qui peuvent découler du raccourcissement de la filière alimentaire :

- économiques : réduction des coûts liés au transport.
- environnementaux : l'approvisionnement en produits de filière courte favorise la consommation de productions locales et donc le maintien de la biodiversité au dépend de l'homologation des productions agricoles qui dérive de la production agricole intensive. Les transports et les emballages sont réduits. Par ailleurs le choix de produits locaux va souvent de pair avec la consommation de produits de saison ce qui limite tous les impacts dus à la conservation prolongée des denrées.
- développement durable : le modèle de consommation basé sur des produits locaux permet de redistribuer localement des ressources au lieu de les répartir entre les maillons dominants de la filière, tout en augmentant les impacts environnementaux.
- meilleure information. Le rapprochement entre producteur et consommateur permet une meilleure connaissance réciproque (origine des produits, méthodes et contraintes de production d'un coté, préférences et nécessités des consommateurs de l'autre coté).
- meilleur contrôle de la sécurité alimentaire : la filière courte réduit la possibilité de contamination des aliments et facilite le contrôle des conditions d'hygiène et de sécurité ainsi que la traçabilité. De plus elle permet d'avoir des produits plus frais donc meilleurs.

Application à la restauration collective

Commençons par définir le concept de filière courte, aujourd'hui principalement utilisé pour exprimer la distance kilométrique qui séparent le producteur de la table ; comme indiqué plus haut, l'origine du concept réside dans la diminution du nombre de passages économiques et logistiques entre le producteur et la table, ceci afin de mieux rémunérer le travail du producteur.

Bien sur il serait tout à fait souhaitable de cumuler ces deux définitions et promouvoir un produit local acheté avec un nombre réduit d'intermédiaires et c'est en réalité l'objectif qu'il faut se donner si l'on veut véritablement faire évoluer le service de restauration vers plus de durabilité.

Mais il n'est pas si simple d'appliquer le concept de filière courte à la restauration collective, surtout quand celle-ci est organisée en zone urbaine, loin des lieux de production agricoles et quand les standards et les quantités requises dépassent largement la capacité des producteurs singuliers.

Une réponse que le monde de la production peut et est en train de trouver réside dans l'organisation en groupements et coopératives de production, mais aussi dans la création de plateformes logistiques équipées pour permettre aux petits producteurs d'accéder au marché de la restauration collective.

Ce concept doit devenir l'un des principaux aspects des politiques d'achat à disposition des décideurs pour orienter le service de restauration collective vers plus de durabilité économique, environnementale et sociale. Le fil directeur doit pousser à prendre en compte tous les aspects liés à la durabilité des denrées alimentaires, en sélectionnant là où c'est possible, des produits ayant un impact environnemental mineur (produits bio, locaux, ayant des certifications environnementales), des aliments qui respectent les conditions de travail et de vie de ceux qui les ont produits, le tout sans entraîner un surcoût excessif.

3- Les produits du commerce équitable.

Selon les traductions en différentes langues, Le commerce équitable s'appelle aussi commerce juste, rappelant la parole de justice qui illustre parfaitement l'idée qui sous-tend cette forme de commerce inventé par les hollandais il y a un peu plus de 20 ans. Certaines associations impliquées dans la coopération internationale réalisèrent que les « cafetaleros » d'Amérique Latine étaient obligés de vendre leurs produits à un prix qui rémunérait à peine les coûts de production. En réalité, la majeure partie des bénéfices était réalisée par tous les intermédiaires commerciaux. Ces groupes hollandais décidèrent donc d'offrir plus de bénéfices aux producteurs en important directement la production aux Pays Bas, en évitant ainsi les spéculations. De cette intuition, les fondateurs ont alors tiré un slogan : *Trade not aid*, traduit par « commerce et non aide », et ils ont inventé le commerce équitable qui s'est développé sur la base d'un prix d'achat juste.

Aujourd'hui ce type de commerce concerne plusieurs autres produits alimentaires et artisanaux et qui décide d'acheter ce type de produit se sent plus responsable et solidaire vis-à-vis des petits producteurs d'Afrique ou bien d'Amérique Latine.

Le fruit de ces ventes permet d'activer des processus d'organisation et de gestion en dehors des logiques d'assistance. La création de relations commerciales équilibrées permet la mise en place de processus d'auto gestion et de développement dans les communautés du Sud du monde.

COMMERCE ÉQUITABLE ET RESTAURATION COLLECTIVE.

Depuis quelques années, les produits du commerce équitable sont devenus de plus en plus accessibles au public dans les circuits de vente spécialisée ou la grande distribution organisée mais aussi dans la restauration collective.

On assiste aussi à la diversification des produits qui sortent du cadre habituel des produits pour le petit déjeuner (café, thé, cacao...) et s'étendent aux céréales (ex. quinoa) ou bien aux fruits tropicaux (ananas, banane etc.). Il est donc possible de les insérer dans les menus de la restauration collective.

Les cahiers des charges peuvent identifier les organisations et producteurs appartenant au circuit du commerce équitable sur la base de plusieurs règlements :

- La motion du parlement européen du 02/07/98 A4-198/98 qui précise les caractéristiques du commerce équitable;
- La communication de la Commission Européenne 1999/619 qui cite en particulier plusieurs organisations qui configurent le circuit du commerce équitable au niveau communautaire.

Une résolution du Parlement européen sur le commerce équitable et le développement, adoptée le 6 juillet 2006, invite les pouvoirs publics à intégrer les critères du commerce équitable tels que définis par le mouvement international du commerce équitable dans la politique d'achat et à donner la priorité aux produits équitables.

Les produits du commerce équitable sont identifiables grâce à un logo spécifique : la marque Fairtrade Transfair qui garantit le respect de contraintes contractuelles de la part des intermédiaires commerciaux:

- Achats directs : les produits doivent provenir directement des producteurs du Sud du monde organisés collectivement et démocratiquement. Toute intermédiation qui n'est pas nécessaire est interdite. Les importateurs peuvent acheter auprès de coopératives ou associations de producteurs inscrites dans des registres internationaux gérés par le FLO-Cert. Les transformateurs (torréfaction du café par exemple) peuvent acheter directement auprès des producteurs ou bien par l'intermédiaire d'importateurs autorisés.
- Prix équitables : le prix de vente décidé avec les producteurs doit couvrir les coûts de production et garantir aux travailleurs un niveau de vie décent. Ce prix inclut un prix minimum garanti, indépendant des fluctuations des marchés officiels et d'une prime Fairtrade fixe pour soutenir des projets conçus et gérés par les producteurs. Si le prix du marché officiel dépasse le prix minimum garanti, les importateurs autorisés par FLO-Cert payent le prix du marché et la prime Fairtrade. L'agriculture biologique certifiée induit une prime spéciale supplémentaire.
- Relations commerciales stables : des contrats au moins annuels, renouvelables doivent être passés entre les importateurs et les producteurs, pour permettre à ces derniers une meilleure programmation des activités et des investissements.
- Préfinancement des récoltes : les producteurs ont le droit de demander et recevoir jusqu'à 60% de la valeur du contrat à la signature et avant l'expédition des marchandises pour

éviter l'endettement et le recours à des usuriers, qui pourraient effacer l'avantage des prix équitables.

Pour être inscrits dans les registres internationaux du FLO, les producteurs doivent respecter des critères établis pour protéger les petits producteurs:

- Démocratie de la structure : les producteurs doivent être organisés en coopératives, associations ou chaque membre participe aux décisions, en particulier sur l'utilisation de la prime Fairtrade, grâce à une assemblée.
- Absence de discrimination : les coopératives doivent être ouverte à de nouveaux membres. Aucune discrimination de race, religion, choix politique etc. ne doit être pratiquée.
- Qualité : les produits doivent satisfaire les exigences du marché pour stimuler l'amélioration des techniques de culture et l'investissement en formation.

BIO: « Bon pour la nature, bon pour nous ».



CHAPITRE 3 :
LES IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX DE LA LOGISTIQUE



Une partie importante des transports de marchandises se fait sur la route, Aux impacts environnementaux s'additionnent donc la congestion du trafic et les conséquences sur la sécurité routière. Une recherche conduite par l'European Environmental Agency (EEA, 2006) montre combien le trafic routier de marchandise augmente dans tous les pays de l'UE: de plus en plus de marchandises voyagent en Europe, et ce de plus en plus loin. Par ailleurs, dans la plupart des pays, la croissance économique est corrélée positivement avec l'augmentation des transports de marchandises et donc l'augmentation des impacts environnementaux qui en dérivent.

Un objectif souhaitable serait la création d'un système de logistique basée sur des infrastructures qui intègrent le transport sur route avec le transport sur rail et par bateaux, et permettent de combiner différents modes de transport comme train+camion, ou camion+bateau, pour déplacer les marchandises sur de longues distances. A cela, devrait être associé la réalisation d'un système de plateformes logistiques territoriales (par exemple au niveau départemental) afin de faire converger en un point toutes les marchandises destinées à un même territoire.

1- Description des différents types de logistique.

La logistique primaire

La logistique primaire concerne généralement les flux de produits transportés depuis les lieux de production jusqu'aux entrepôts et grossistes. Elle est prise en charge par les producteurs qui peuvent faire appel à des entreprises spécialisées.

En général, la logique « un camion pour un produit » s'applique. Par conséquent, une cuisine centrale qui s'approvisionne directement chez les producteurs pour les denrées les recevra séparément et aura affaire à plusieurs entreprises de transport. Ce type d'organisation engendre une augmentation des coûts de transport et aussi des impacts environnementaux et complique la gestion des stocks pour plusieurs raisons:

- Les opérations de transport se multiplient en fonction du nombre de commande et du nombre de fournisseurs.
- Les véhicules dans ce cas voyagent rarement au maximum de leur capacité.
- Le nombre d'opérations de réception et mise en stock des produits augmente

Il peut devenir nécessaire de former une partie du personnel pour cette activité spécifique (vérification des commandes et de l'arrivée des marchandises, chargement, déchargement et stockage).

La logistique secondaire.

C'est le service qui permet d'acheminer les marchandises depuis les lieux de stockage centraux ou périphériques jusqu'aux lieux de consommation finale. Dans le cas spécifique du service de restauration, il s'agit du transport des repas depuis la cuisine centrale jusqu'aux restaurants, cantines et autres lieux de consommation.

Il existe plusieurs types de services de restauration:

- La liaison chaude: les repas sont préparés, emballés et transportés pour être consommés dans la foulée. La température des denrées chaudes doit se maintenir entre 60°C et 65°C, et celle des plats froids rester inférieure à 10°C;

- La liaison froide ou *cook and chill*: les repas préparés de manière traditionnelle sont alors refroidis rapidement conservés et transportés à une température de 4°C. Ils sont réactivés peu avant le moment de leur consommation; dans certains cas les aliments sont congelés (-18°C).

La logistique inverse.

La logistique inverse (ou reverse logistics) est un processus qui permet de planifier, mettre en place et contrôler l'efficacité de la logistique des matières premières, produits semi-finis, produits finis et des relatifs flux d'information, depuis les lieux de consommation (ex. restaurants) vers les lieux de production (ex. cuisines) en tentant d'allonger le cycle de vie de ces différents produits. Ce concept s'applique par exemple dans le cas des emballages réutilisables (cassettes de fruits ou conteneurs pour le transport des repas).

La logistique inverse meut les produits en sens inverse, depuis leur destination finale jusqu'au point de départ mais aussi vers d'autres sujets appartenant ou non à la filière d'origine.

2- L'importance du cahier des charges.

Le cahier des charges définit les règles qui vont permettre de planifier le service de logistique de distribution : toutefois ces règles ne sont pas toujours cohérentes avec la réalité des transports ni avec des objectifs environnementaux par ailleurs déclarés : les limites entre lesquelles il est possible de planifier le service limitent la flexibilité qui permettrait d'améliorer les impacts environnementaux du service de transport.

Par exemple, dans le cas du transport des repas depuis la cuisine centrale jusqu'au restaurant, le cahier des charges indique l'emplacement de la cuisine et celui des différents points de livraison. Le simple fait de spécifier que tous les points de distribution doivent être servis au même moment implique qu'un grand nombre de véhicules soit mis en circulation avec un chargement inférieur à leur capacité réelle. Il suffit de prévoir l'échelonnement raisonnable des livraisons, par exemple 15 minutes de différence, pour permettre d'organiser la distribution des repas de manière plus efficace, pour l'environnement et aussi pour le trafic.

3- Planifier le service.

La planification est fondamentale pour proposer un service de logistique et de transport des repas durable, que ce soit sous l'aspect de la sécurité alimentaire, du maintien des qualités organoleptiques des denrées transportées, mais aussi économique, social et environnemental. Le plan des transports a pour objectif de définir les modalités de transport des repas de manière à ce qu'il s'écoule le moins de temps possible entre la production et la consommation des repas. Il est réalisé en tenant compte des contraintes fixées par le cahier des charges, et en considérant aussi les facteurs critiques propre à chaque lieu, comme la viabilité, l'optimisation des trajets et des temps de parcours, l'accès des points de chargement et de déchargement ou encore la gestion des urgences. Celles-ci dérivent le plus souvent des conditions météorologiques qui gênent la circulation, mais aussi d'embouteillages à l'improviste ou bien de pannes des véhicules.

Le plan des transports est déterminant pour garantir l'efficacité en termes économiques, environnementaux et sociaux. Pour minimiser l'impact économique des transports il faut définir à l'avance les modalités du service et optimiser les besoins en hommes et en véhicules,

pour garantir les temps de livraison. Il est très important de comprendre que l'efficacité économique est strictement corrélée avec l'efficacité environnementale. La réduction des kilomètres parcourus correspond à une moindre utilisation en carburant et par conséquent à la réduction des émissions de gaz à effet de serre.

Importance de la prévention.

Cette activité comprend toutes les actions qui visent à neutraliser l'effet des situations d'urgence. A ce titre elle participe à l'efficacité du service. Elle prévoit par exemple la consultation régulière des bulletins météorologiques locaux, ainsi que des informations sur les conditions de circulation, mais aussi l'entretien régulier des véhicules pour prévenir les pannes. Il est également nécessaire de disposer de véhicules supplémentaires pour faire face aux imprévus.

Choix et gestion des véhicules.

Les contraintes principales qui conditionnent le choix des véhicules sont définies par le cahier des charges et relèvent, par exemple dans le cas du transport des repas, du nombre de repas à transporter, des distances à parcourir entre les lieux de livraison et des délais imposés, ou autres exigences particulières.

Une première sélection est effectuée sur la base de la dimension. Cette sélection ne peut se faire uniquement sur la base des quantités et volumes transportés, mais doit aussi prendre en compte les caractéristiques des points de chargement et de livraison, pour vérifier la compatibilité des véhicules prévus (en particulier la possibilité d'effectuer des manœuvres), surtout si l'on prévoit d'utiliser des véhicules de grande dimension.

Par ailleurs, les délais de livraison sont aussi des éléments de contrainte très importants. En général, le cahier des charges définit des plages horaires, ou bien la durée maximum de permanence des repas dans les conteneurs. Ces paramètres conditionnent sur le nombre de véhicules nécessaires et donc leur dimension.

Certains cahiers des charges ont aussi des spécifications particulières : par exemple l'obligation d'utiliser des véhicules à impact environnemental réduit. Par exemple certains cahiers des charges concernent des services de transport dans des zones sujettes à des restrictions en ce qui concerne le niveau de pollution des véhicules.

Consommation et pollution atmosphérique.

Le secteur des transports compte parmi les principales activités économiques responsables des émissions de gaz à effet de serre et de la pollution atmosphérique, causées par la combustion de carburants fossiles. La norme européenne contre la pollution distingue les véhicules en fonction du niveau de pollution atmosphérique (www.aecc.be/fr/Emissions_Legislation.html). Elle établit des limites d'émissions pour plusieurs catégories de polluants comme le monoxyde de carbone (CO), les hydrocarbures (HC) résidus de combustion, les oxydes d'azote (NOx) et les particules émises dans l'atmosphère (PM).

Le progrès technique réalisé par le secteur automobile a permis de mettre au point de nouveaux moteurs moins polluants. La norme EURO5 établit un niveau d'émissions de particules inférieur de 80% par rapport au niveau EURO4.

Il serait souhaitable que le service de restauration comme d'autres secteurs productifs, accomplissent des progrès techniques comparables en ce qui concerne le niveau d'émission et la consommation d'énergie, stimulés par l'innovation et la volonté de changement.

Entretien des véhicules.

La planification de l'entretien se base sur une série de procédures pour les véhicules et les équipements (frigo, pont de chargement etc.). Le tableau 1 indique les principaux effets positifs sur l'environnement qui dérivent d'un correct entretien du véhicule.

Tableau 1: Conséquences sur l'environnement des interventions effectuées dans le cadre de l'entretien des véhicules..

ENTRETIEN	ACTION	EFFET SUR L'ENVIRONNEMENT
ORDINAIRE (selon le calendrier établi)	Contrôle pression des pneus	Diminution consommation et émissions
	Vidange et filtres	Diminution consommation et émissions
	Contrôle isolation thermique	Diminution dispersion de chaleur, consommation et émissions
	Contrôle système de réfrigération	Diminution dispersion température, consommation et émissions
EN CAS DE PANNE	Réparation du véhicule	Diminution consommation et émissions
EXTRAORDINAIRE (accident)	Réparation du véhicule	Diminution consommation et émissions

Le choix du carburant.

La Directive 2003/30/EC "visant à promouvoir l'utilisation de biocarburants ou autres carburants renouvelables dans les transports" de mai 2003 donne un cadre pour stimuler l'utilisation de carburants de substitution au sein de l'UE. Elle précise en particulier que les États membres devraient veiller à ce qu'un pourcentage minimal de biocarburants et autres carburants renouvelables soit mis en vente sur leur marché, et fixer, à cet effet, des objectifs nationaux. En effet les biocarburants sont biodégradables et produisent moins d'émissions en phase de combustion. Une valeur de référence pour ces objectifs est donnée sur la base de la teneur énergétique, à savoir : 2% au 31 décembre 2005 et 5,75% au 31 décembre 2010 au plus tard, pourcentages calculés en base à la quantité totale d'essence et

de diesel mise en vente sur le marché à des fins de transport. Le but de cette Directive est notamment d'accroître la part des énergies renouvelables dans le secteur des transports (actuellement dominé dans sa quasi totalité par les carburants d'origine fossile) et de diminuer les émissions de CO₂ (dioxyde de carbone), CO (monoxyde de carbone), NO_x (oxydes d'azote), COV (composés organiques volatils) et d'autres particules toxiques pour la santé et l'environnement.

Les principaux biocarburants sont :

- Le biodiesel, un carburant produit à base d'huiles végétales (soja, colza, tournesol) auquel on ajoute du méthanol. Avec une croissance de la production de +36% en 2008 par rapport à 2007, l'UE (principalement Allemagne et Autriche) est le premier producteur de biodiesel à l'échelle internationale.
- Le bioéthanol dérive de la fermentation de produits agricoles riches en sucre et carbohydrates, (céréales, canne à sucre, betterave etc.). Il est aussi obtenu de la fermentation de biomasse riches en cellulose et de sous produits agricoles, mais avec des coûts de fabrication plus élevés. C'est le biocarburant le plus produit au monde. La production se répartit principalement entre les Etats-Unis (52% production à base de maïs) et le Brésil (37% production à base de canne à sucre). L'UE se positionne au troisième rang grâce à la production française (données de 2008).

La distribution de biocarburants en Europe est actuellement limitée aux mélanges suivants bioéthanol et d'essence ou biodiesel et diesel (dans les deux cas (teneur en biocarburant jusqu'à 5% du volume total), selon la Directive 2003/30/EC.

En conclusion de ce troisième chapitre, voici un exemple de gestion environnementale du service de transport des repas pour la restauration collective. Il s'agit d'un extrait de la déclaration Environnementale de Produit effectuée pour la certification EPD, étiquette environnementale de type III présentée dans le chapitre 1.

DECLARATION ENVIRONNEMENTALE DE PRODUIT POUR LE SERVICE DE LOGISTIQUE POUR LA DISTRIBUTION DE REPAS DESTINES A LA RESTAURATION COLLECTIVE.

Description du service et de ses objectifs

L'objet de cette Déclaration Environnementale de Produits, EPD™ (www.environdec.com) est le service de logistique pour la distribution de denrées destinées à la restauration collective, c'est à dire l'ensemble des services qui mettent en relation les cuisines centralisées et les lieux de consommation ou de vente: transport des repas pour les écoles, entreprises, hôpitaux, casernes.

Cette Déclaration Environnementale de Produits, EPD™, est destinée à tous les interlocuteurs intéressés par les performances environnementales de l'entreprise, et en particulier aux fournisseurs et aux clients. Le service prévoit la distribution d'environ 120.000 repas par jour, avec un kilométrage moyen de 0,395 km par kg de repas transporté auprès des cantines et autres lieux de consommation des repas, en utilisant des véhicules réfrigérés ou équipés de système isolant.

Déclaration des performances environnementales

La mesure des performances environnementales du service de transport a été effectuées selon les règles générales de l' EPD™ et selon les règles spécifiques pour ce type de service PCR (Product Category Rule) N° 2005:15 "Logistic service applied to meal delivering in catering", qui utilisent

comme instrument d'évaluation la méthode ACV Analyse du Cycle de Vie (LCA - Life Cycle Assessment) selon les standards internationaux ISO de la série 14040. Ce type d'analyse mesure les impacts environnementaux d'un produit ou d'un service en effectuant un bilan de la consommation de ressources et des émissions dans l'environnement sur l'ensemble du cycle de vie (« du berceau à la tombe »).

Dans ce cas, l'analyse ACV se base sur des mesures effectives intégrées avec certaines données provenant de banques de données spécifiques pour ce genre d'analyse. La banque de données du modèle Boustead Model a été utilisée dans ce cas. Plus de 90% des données proviennent de mesures effectives.

L'unité de référence pour l'ensemble des résultats ou unité fonctionnelle est le "kg de repas distribué" c'est à dire le transport d'un kg de denrées depuis les cuisines centrales jusqu'aux lieux de consommation : cantines scolaires, restaurants d'entreprise, hôpitaux et casernes.

Résultats obtenus:

Grâce au propre système de gestion environnementale, l'entreprise a diminué de moitié les émissions de microparticules dans l'atmosphère comme en témoignent les résultats ci-dessous:

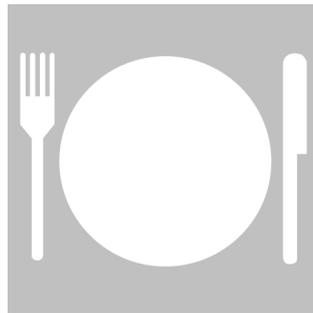
Emissions di microparticules [g/kg pasto]	Année 2004	Année 2005	Année 2006	Année 2008
Directes	0,091	0,065	0,057	0,037
Indirectes	0,051	0,040	0,042	0,041
Totales	0,142	0,105	0,099	0,078

Amélioration continue

La certification volontaire EPD™ est une opportunité pour évaluer de manière objective les impacts environnementaux directs et indirects générés par un produit ou un service, au cours des activités quotidiennes. Il en résulte une série d'indications pour mettre en place des actions visant à améliorer les performances environnementales selon une direction indiquée par le système de gestion. Par exemple, dans le cas présent, plusieurs interventions sont prévues.

- L'amélioration ultérieure de la planification des services pour utiliser au mieux les ressources à disposition (véhicules) et par conséquent de réduire les émissions en atmosphère (km/repas);
- L'augmentation du nombre de véhicules alimentés à méthane, par rapport à ceux alimentés au gasoil;
- L'insertion de véhicules électriques dans la flotte;
- L'évaluation de la possibilité de doter tous les véhicules de propriété de filtres à particules;
- La recherche de nouveaux matériaux d'isolation pour équiper les véhicules, plus facilement recyclables ou fabriqués à partir de matériaux moins toxiques pour l'environnement;
- La recherche de type de pneus plus écologiques.

CHAPITRE 4:
ORGANISATION DU SERVICE



1- Projeter la cuisine et le restaurant.

En France, l'association HQE (Haute Qualité Environnementale), qui regroupe les acteurs du bâtiment a développé en 1997 une liste de 14 cibles, pour traduire la notion de Qualité Environnementale pour le secteur de la construction. Ces cibles, présentées dans le tableau 2 sont encore aujourd'hui utilisées comme base de départ pour projeter des installations et des bâtiments (plus d'informations sur www.assohqe.org).

Tableau 2: les 14 cibles pour le secteur de la construction.

MAITRISER LES IMPACTS SUR L'ENVIRONNEMENT EXTERIEUR	CREER UN ENVIRONNEMENT INTERIEUR SATISFAISANT
ECO-CONSTRUCTION	CONFORT
1. Relations des bâtiments avec leur environnement immédiat 2. Choix intégré des procédés et produits de construction 3. Chantier à faibles nuisances	8. Confort hygrothermique 9. Confort acoustique 10. Confort visuel 11. Confort olfactif
ECO-GESTION	SANTE
4. Gestion de l'énergie 5. Gestion de l'eau 6. Gestion des déchets d'activité 7. Gestion de l'entretien et de la maintenance	12. Qualité sanitaire des espaces 13. Qualité sanitaire de l'air 14. Qualité sanitaire de l'eau

L'application de tels concepts pour concevoir des constructions utilisées pour la restauration collective implique de prendre en considération les aspects suivants:

Le choix du site.

Il est indispensable que la zone sélectionnée dispose des infrastructures de base (routes, égouts, aqueducs etc.). Pour diminuer la consommation d'énergie il est souhaitable d'utiliser pour le chauffage par exemple la chaleur résiduelle de certains types d'industrie (sous forme d'eau chaude ou de vapeur), produites à proximité et mises en réseau.

Le bâtiment.

Une forme régulière et des accès simplifiés favorisent la mise en place des procédures de contrôle HACCP et en particulier le principe de « marche en avant » et permettent d'optimiser (aussi d'un point énergétique) les réseaux aérauliques, de produire de l'eau chaude et de l'électricité grâce à l'énergie solaire, d'installer des systèmes de dépollution et de dégraissage des effluents.

Réduction des émissions et de la pollution.

- Réduction de la concentration de poly-phosphates dans les eaux usées grâce aux interventions suivantes : utilisation d'eau moins riche en calcaire pour le lavage, des détergents contenant moins de phosphore, des systèmes de lavage diminuant la quantité de détergents nécessaire (ex. granulés, jets d'eau chaude).
- Réduction de la température des effluents et de la concentration de graisse.
- Réduction des fumées et odeurs grâce à l'optimisation de la circulation de l'air entre les différentes zones du bâtiment, à la création d'un système d'aspiration performant.
- Insonorisation des pièces en obtempération à la législation (panneaux phono absorbants) et des équipements (ventilateurs, frigos, machines à laver, chariots et vaisselle).
- Réduction des déchets. D'un point de vue technique et logistique, il est possible de prévoir une zone réfrigérée pour ralentir la prolifération bactérienne des déchets organiques ou bien encore de doter la cuisine et le restaurant d'une machine pour compacter les emballages et pour triturer les déchets organiques, afin de réduire les volumes des déchets et par conséquent les transports jusqu'aux lieux de valorisation.

Réduction de la consommation en ressource et énergie.

En priorité aujourd'hui, eau, gaz et électricité ; voici quelques exemples, parmi les principales actions:

- en phase de projet, dimensionner correctement les équipements de cuisson et de lavage.
- Utiliser des robinets dotés d'une cellule photo électrique ou bien de pédales.
- Doter les équipements de systèmes de contrôles informatisés qui permettent de gérer la puissance et la consommation énergétique. Ces systèmes à l'avant-garde, permettent en particulier de réduire les pics et de désactiver les équipements non utilisés. Les économies réalisées peuvent aller jusqu'à 50%. Ceci est applicable à la chaîne du froid sur des équipements de grandes dimensions, grâce à l'utilisation d'une unité centrale de production du froid pour améliorer le rendement.
- Utiliser des fours de dernière génération, qui permettent la cuisson lente, la programmation nocturne et toute une série de cuissons particulières qui sont habituellement effectuées avec des appareils spécifiques (friteuses, cuisson sous pression, etc.).

Utilisation et entretien.

La correcte application des instructions fournies pour les différents équipements cités ci-dessus est un facteur constant et de facile application pour optimiser les performances environnementales.

Tout aussi important est l'entretien régulier qui permet de vérifier l'état de fonctionnement, de garantir les niveaux de performance annoncés par les producteurs et de prolonger la durée de vie des appareils.

2- Choix des couverts et des accessoires pour la consommation des repas.

Le couvert se compose des éléments suivants : assiette, verre, couverts, set de table ou nappe et serviette. Le choix du couvert et des accessoires a non seulement une incidence économique, mais aussi environnementale. Du point de vue de l'environnement, le choix des couverts jetables conditionne la production de déchets. L'incidence économique doit être évaluée non seulement sur le coût du matériel, mais aussi sur les modalités de gestion (ex. lavage, transport) auxquelles il faut inclure la fin de vie (gestion des déchets). Il faut noter que dans le cas de la restauration collective, c'est au niveau du cahier des charges que le choix est fixé et le consommateur doit s'adapter. Trop souvent le cahier des charges reste trop vague sur la nature des couverts, en particulier des couverts jetables, alors qu'il y aurait la possibilité de prévoir l'utilisation d'un type de couvert qui en facilite la valorisation (économique, environnementale) en tant que déchet.

Les couverts non jetables.

Généralement en céramique - assiettes, en verre -verres, en métal ou en plastique (mélamine ou polypropylène) - couverts. Les avantages du point de vue environnemental comprennent la réduction de l'utilisation de ressources pour la fabrication des couverts, surtout dans le cas du verre et de la céramique, et la réduction des déchets (seul 10% est renouvelé environ au cours de l'année suite à l'usure ou à la casse au lieu de 100% à chaque utilisation pour le matériel jetable).

La gestion quotidienne implique l'utilisation de main d'œuvre, d'eau, d'énergie, de détergents pour le lavage. Il est possible de réduire les impacts environnementaux grâce à des lave-vaisselle et à des détergents ayant une certification écologique (ex. l'écolabel). En ce qui concerne les lave-vaisselle, l'écolabel prévoit la réduction de la consommation énergétique, d'eau de l'appareil ainsi que son recyclage facilité en fin de vie, alors que les détergents avec l'écolabel ont un impact réduit sur l'eau, ne contiennent pas de substances toxiques, ont un effet limité sur la croissance des algues, sont hautement biodégradables, ont un emballage réduit, donnent des instructions précises sur leur utilisation pour la défense de l'environnement.

Les couverts jetables.

Ceux-ci- sont largement utilisés dans certains services de restauration collective. En général ces couverts sont en matière plastique (surtout polystyrène et poly propylène) mais de plus en plus on trouve une alternative en biopolymère, c'est-à-dire en plastique fabriqué à base de matières premières d'origine végétale (ex. amidon de maïs, fibre de cellulose).

Les impacts environnementaux plus lourds sont liés à l'utilisation de ressources non renouvelables (ex pétrole pour la production de plastique) durant leur fabrication et la production de grandes quantités de déchets en fin d'utilisation. Les couverts en biopolymère résolvent en partie ces problèmes, car ils sont produits à partir de matières premières renouvelables et biodégradables. La quantité de déchets restant la même, ceux-ci peuvent toutefois être traités par compostage au lieu d'être envoyés à la décharge ou bien incinérés. Mais le coût de ces matières plastiques en limite encore l'utilisation.

La gestion quotidienne implique des coûts d'achats et de gestion de fin de vie (déchets). Les couverts jetables sont souvent choisis car ils évitent tous les coûts de gestion des couverts

non jetables et semblent moins onéreux. Toutefois, si l'on considère qu'un set complet en polystyrène pèse 40g., les quantités de déchets produites quotidiennement peuvent devenir considérables : les administrations publiques ont donc intérêt à inclure dans leur évaluation économique non seulement le coût d'achat mais aussi le coût de gestion de fin de vie des couverts jetables, même si la gestion du service de restauration et celle des déchets sont généralement dissociées.

Les nappes et serviettes.

Dans le cas de la restauration collective, ils sont le plus souvent en papier. Comme dans le cas des couverts jetables, les impacts environnementaux sont liés à la production de matière première (fibre de cellulose) et à la quantité de déchets produite. Ces facteurs critiques peuvent être limités avec l'utilisation de matériel en papier recyclé et biodégradable. En effet les serviettes et les nappes utilisées ne peuvent être triées avec le reste du papier, car ils contiennent des résidus organiques et au mieux ils peuvent être incinérés. Dans le cas de matériaux biodégradables, ils sont au contraire gérés comme la matière organique (compostage ou fabrication de biogaz).

Il existe un écolabel pour les produits en papier tissé qui prend en compte les critères comme la réduction de la production d'effluents toxiques en cours de fabrication, celle de consommation d'énergie et de production de gaz à effet de serre en cours de fabrication, la sensibilisation sur la nécessité d'une meilleure gestion des forêts, la limitation des risques pour la santé humaine et pour la pollution grâce à la réduction de substance chimiques dangereuses en cours de fabrication, l'utilisation de cellulose recyclée ou de matière première vierge qui provient de forêts gérées de manière durable.

Les boissons.

La distribution d'eau sous forme de bouteille en plastique de 0.5 ou 1.5 litres implique la production de déchets. Il est donc souhaitable là où c'est possible de servir l'eau du robinet en carafe et d'installer des fontaines. Toutefois dans certains cas (restauration hospitalière, commerciale ou restaurant d'entreprise), les boissons sont généralement servies en bouteilles ou canettes individuelles par contrainte ou pour satisfaire la demande des consommateurs.

Les boissons peuvent être distribuées au détail par une machine qui dilue à la demande des concentrés de boissons qui sont dilués au dernier moment avec de l'eau micro filtrée. Ce système, mis en place dans les restaurants universitaires de la ville de Florence (Italie) a permis de réduire drastiquement la production de déchets dus aux emballages des boissons (-97,5%), mais aussi de diminuer la quantité de denrées transportées vers le restaurant en ce qui concerne l'approvisionnement des boissons, de 160 tonnes par an à 8 tonnes par an.

Les produits de nettoyage.

La production des repas nécessite une activité quotidienne de nettoyage et d'hygiénisation des lieux et des équipements nécessaires à la préparation, lavage, cuisson des repas.

L'impact environnemental dérive principalement de la consommation en eau et des effluents hydriques. Ces impacts peuvent être mitigés par l'achat de produits à impact environnemental réduit facilement identifiables grâce à des étiquettes écologiques. Par exemple les détergents affichant l'écolabel européen ont un impact réduit sur la qualité de l'eau, ne

contiennent pas de substances toxiques, ont un effet limité sur le développement des algues, sont biodégradables, ont un emballage réduit, et présentent des instructions précises pour l'utilisation. Ils garantissent la même efficacité des produits conventionnels.

BIO: « Bon pour la nature, bon pour nous ».



CHAPITRE 5:
LA GESTION DES DECHETS.



1- Evolution des directives européennes pour la gestion des déchets.

La directive 75/442/CE en matière de déchet a introduit pour la première fois une approche communautaire et rationnelle pour la gestion des déchets qui prévoyait une série de dispositions pour :

1. la prévention,
2. la réutilisation des matériaux,
3. la récupération du contenu énergétique,

avant même que ceux-ci n'entrent dans le cycle du traitement des déchets.

Dans cette sorte de « hiérarchie, l'envoi à la décharge apparaît donc comme la solution ultime puis qu'elle ne consent de récupérer ni énergie ni matière. La même approche a été reprise dans toutes les directives successives qui ont affiné la réglementation, pour la gestion de catégories spécifiques de déchets. Par exemple, dans la directive 94/62/EC, il est question des emballages, pour lesquels une politique de réduction, réutilisation / recyclage, récupération énergétique est définie. La directive 2006/12/EC n'a pas changé la structure fondamentale de la norme précédente, ni la philosophie, mais prévoit que les Etats-membres, afin de protéger l'environnement, assurent de manière responsable la gestion des déchets, et adoptent des mesures pour en limiter la production, en favorisant les technologies «propres» et l'utilisation de produits recyclés, compte tenu des possibilités offertes par le marché. La nouvelle directive 2008/98/CE du 19 novembre 2008 prévoit des objectifs de réutilisation et de recyclage précis. Les Etats-membres devront «élaborer des programmes nationaux contraignants pour la prévention des déchets». Outre à établir la hiérarchie des déchets en 5 étapes :

1. prévention,
2. préparation en vue du réemploi,
3. recyclage,
4. autre valorisation
5. et en dernier ressort élimination sûre et respectueuse de l'environnement,

elle contient une définition de «sous produits» et la notion de «fin de statut des déchets» qui permet de déterminer à partir de quand un déchet cesse d'être un déchet. Elle demande aussi aux Etats-membres de prendre des mesures pour la collecte séparée des biodéchets, leur traitement et leur réutilisation, dans le respect de l'environnement.

2- Prévention et suivi de la production des déchets.

La question de la gestion des déchets est fondamentale dans le cadre de la restauration collective. Non seulement car les quantités produites sont considérables mais aussi parce qu'elle revêt un caractère social et éthique : la majeure partie de ces déchets résulte d'aliments non consommés.

Les déchets produits entraînent une série de problèmes liés à leur gestion : ramassage et transport et identification des systèmes de traitement plus efficaces d'un point de vue environnemental et énergétique. Les impacts sont de deux ordres, économique : le coût et la gestion sont gérés par la collectivité territoriale (en général municipalités) et environnemental : les impacts strictement liés à la production de déchets sont dus au transport et aux procédés de traitement. Il ne faut pas non plus oublier que un déchet est un

objet ayant fini sa vie utile et dont la production a généré la consommation d'énergie, de matières premières qui ont aussi un impact sur l'environnement.

Les déchets de la restauration collective sont produits en phase de production des repas, dans la cuisine, et en phase de consommation, au restaurant. Selon le lieu, les quantités et le type de déchets produits sont différents et par conséquent, les actions pour la réduction et la gestion des déchets doivent s'adapter. Le suivi de la production des déchets en phase de production et de consommation du repas est très important car il est à la base de toute politique efficace de prévention des déchets. D'une part, il permet d'évaluer combien le repas a été apprécié par les convives. D'autre part, il est possible de mesurer les performances économiques et environnementales de la gestion des déchets liés au service de restauration, grâce à la mise en place d'activités très simples, pour trier et peser les déchets produits en cuisine et au restaurant.

3- La dimension du problème des déchets produits par la restauration

Ce paragraphe présente des résultats obtenus lors de mesures effectuées par le Consorzio Risteco pour la production de déchets sur les lieux de préparation (cuisines) et de consommation (cantines et restaurants) des repas.

Les flux observés indiquent plusieurs catégories de déchets :

- Emballages hétérogènes (plastique, carton, bois, métal, verre) des matières premières alimentaires ainsi que des produits accessoires. (cuisine et restaurant)
- Fraction humide produite par le nettoyage et la préparation des matières premières alimentaires, de l'élimination de produits périmés en cas de mauvaise gestion des stocks et des restes non consommés (cuisine et restaurant)
- Déchets en plastique dus à l'utilisation de couverts jetables (restaurant).
- Déchets en papier: nappe et serviettes jetables (restaurant).

Ce sont souvent des choix en amont, au niveau de l'approvisionnement, de l'organisation et de la gestion du service qui déterminent la composition et la quantité des déchets obtenus en aval. Par exemple, le recours à des produits de quatrième gamme, s'il réduit la production de déchets en cuisine, déplace en fait le problème des résidus de salade vers l'amont de la filière, chez le producteur. Mais il résulte d'autres impacts sur l'environnement : dans le cas de sachets de salade confectionnés sous atmosphère modifiée, le transport augmente en raison de volumes plus importants (les camions transportent de l'air avec la salade) et les sachets d'emballages finissent à la poubelle, produisant des déchets supplémentaires.

Les tableaux présentés ci-dessous montrent les résultats d'une enquête sur la production de déchets pour des services de restauration d'entreprise, hospitalière et scolaire menée en Italie et en France.

Déchets de la restauration hospitalière:

Les deux tableaux ci-dessous indiquent la production totale de déchets moyenne pour la restauration hospitalière. Dans le premier cas il s'agit de la production de déchets pour une journée d'hôpital par patient et dans le second cas, il s'agit de la production de déchets par repas servis aux employés de l'hôpital. Les déchets produits en phase de préparation des

repas sont inclus. Les mesures ont été effectuées dans un hôpital de dimension moyenne dans une grande ville italienne disposant de 348 lits, où travaillent 200 employés et doté de cuisine interne.

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%

Déchets de la restauration d'entreprise:

Le tableau ci-dessous indique la moyenne de la production de déchets mesurée dans une entreprise. Elle est exprimée en grammes de déchets par repas distribué. La cuisine et le restaurant sont dans le même édifice. La cuisine produit 1400 repas par jour dans une petite ville en France.

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 de la restauration scolaire :

Les deux tableaux ci-dessous montrent deux exemples de résultats, exprimés en grammes de déchets produits en phase de préparation et de consommation des repas, par repas distribué. Il s'agit de services de restauration scolaire pour lesquels la cuisine et le restaurant sont dans le même édifice (service de restauration traditionnel). Le premier tableau indique une donnée moyenne, sur un échantillon de 14 établissements et une production totale de 6900 repas par jour et le second tableau montre une mesure effectuée sur un seul établissement, servant 980 repas par jour. Tous ces établissements sont situés en France.

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%

Il ressort de ces données que la quantité de déchets produit pour chaque repas préparé et servi dans le cadre de la restauration d'entreprise, hospitalière ou bien scolaire est en moyenne de 250 grammes avec des pointes qui dépassent les 300 grammes dans certains cas.

Il faut alors considérer que la gestion de 260 grammes de déchets (pour une composition moyenne correspondant à un mélange d'emballages et de déchets humides) correspondent à une émission de 260 grammes de CO₂ équivalent si ces derniers sont portés à la décharge ou bien de 210 grammes s'ils sont incinérés (voir les données de l'ADEME pour la gestion des déchets) émis. On estime que le marché de la restauration collective (Social Foodservices) représente en France, environ 3500 millions de repas par an, et en Italie environ 1700 millions de repas par an. En France 36% du marché est donné en gestion externe. Ce pourcentage

grimpe à 49% en Italie. Ces chiffres indiquent que pour ces deux pays, plus de la moitié du marché est encore géré par les pouvoirs publics.

Si l'on traduit, seulement de manière hypothétique, les quantités totales de déchets produits en émissions de CO₂, les chiffres obtenus deviennent colossaux. Au-delà de ces hypothèses, les données mesurées dans des contextes différents (hôpital, école, entreprise) imposent une réflexion approfondie sur la quantité de déchets produits dans le cadre de la restauration collective. Comment se fait-il qu'une fraction aussi importante du repas devienne un déchet? Et comment agir pour réduire ce phénomène ?

4- Gestion du Feed-Back : évaluation de l'appréciation du repas dans l'optique de la réduction des déchets.

Par rapport à la première question posée, plusieurs expérimentations ont montré que certains plats (surtout dans le cas de la restauration scolaire) ne sont pas du tout appréciés par les convives. Une autre réflexion concerne le grammage total du repas. Ces remarques devraient inviter à repenser le modèle de service et le menu en tenant compte, bien sûr, des aspects nutritionnels et de sécurité alimentaire, mais aussi de l'appréciation du repas et du goût des aliments servis. Il s'agit bien là d'un changement de paradigme, pour passer d'une optique de quantité à une optique de qualité du repas, et d'une optique de qualité d'un produit à celle de qualité d'un service, où la notion même de qualité du repas va au delà de celle des ingrédients et intègre aussi les locaux et la formation du personnel.

Il existe aujourd'hui des exemples, comme dans le secteur hospitalier, où simultanément, les grammages du petit déjeuner ont été réduits de 10% et des produits conventionnels ont été remplacés par des produits biologiques, atténuant ainsi le surcoût de ces derniers.

Par ailleurs le surcoût des produits biologiques par rapport aux produits conventionnels peut être réduit en appliquant le concept de filière courte (que ce soit pour le nombre de passages et pour les distances parcourues) et en garantissant la continuité des volumes d'approvisionnement. Dans ce cas là, la restauration hospitalière et d'entreprise, qui fonctionnent toute l'année sont avantagées par rapport à la restauration scolaire qui interrompt le service plusieurs mois pendant les vacances d'été.

Le secteur hospitalier offre donc des conditions favorables pour mettre en place et stabiliser des flux d'approvisionnement dont peuvent alors bénéficier d'autres secteurs. La restauration scolaire, quand à elle, a un rôle important à jouer pour sensibiliser les enfants à une alimentation qui respecte mieux l'environnement. Y investir signifie investir à long terme, pour les générations futures, ce qui est le propre du développement durable.

Ci-dessous sont citées quelques interventions possibles :

- La réduction raisonnée de la quantité des grammages servis en fonction des exigences nutritionnelles.
- L'approvisionnement de produits BIO, de saisons, de filière courte. Un aliment frais est meilleur au goût et en ce qui concerne les apports nutritionnels en minéraux, vitamines etc. Plus la période de conservation s'allonge et plus il perd ses qualités (Sustain, 2001).
- L'activité d'éducation alimentaire et au goût, pour habituer les convives à manger certains aliments à priori peu appréciés (ex. les légumes pour les enfants).

- La redéfinition des menus en cherchant les meilleures combinaisons entre plaisir et santé, en évitant par exemple de servir un même jour deux aliments peu appréciés.

5- La gestion des emballages pour prévenir les déchets

L'achat des denrées implique nécessairement celui des emballages qui vont avec. Les emballages d'un côté garantissent l'intégrité des produits pendant le transport, la conservation, et le stockage des produits. D'un autre côté ils créent un flux de matériaux qui doit ensuite être géré. Pour mieux comprendre la question il faut considérer les différents types d'emballages:

- primaires : à contact direct avec les aliments. Ils ont un rôle de protection
- secondaires : ils contiennent plusieurs unités et servent à optimiser les volumes
- tertiaires : ils contiennent plusieurs emballages secondaires pour le transport de quantités très importantes sur de longues distances.

Du point de vue de l'environnement, les emballages créent un impact important sur l'environnement en raison de la quantité de déchets produits. Ceci est particulièrement vrai pour les emballages non réutilisables qui sont les plus nombreux. En France, les emballages ménagers se transforment chaque année, en près de 4,7 millions de tonnes de déchets. Ils constituent une fraction importante (environ 33% en poids et 50% en volume) des déchets ménagers collectés par les communes. Toutefois les efforts pour réduire la quantité d'emballages ne doit pas occulter leur fonction principale qui est la protection et la garantie de l'intégrité des aliments qu'ils contiennent.

L'éco design des emballages

L'éco design décrit la prise en compte de paramètres environnementaux durant la phase de conception et de développement d'un produit, service, ou bien d'un procédé. Cette activité n'aboutit généralement pas à une solution unique mais à une série d'alternatives possibles entre, par exemple, plusieurs types de matériau, ou procédés de production possibles.

Ainsi l'éco design tient compte de toutes les interactions possibles entre les aspects techniques, économiques et environnementaux de manière à prévoir tous les impacts possibles se créant tout le long du cycle de vie du produit ou du service étudié. Il est alors possible de chercher à réduire de tels impacts. Concrètement cela signifie: choisir des matériaux recyclables, peu toxiques, issus de matériaux renouvelables etc. ou bien encore mettre au point des procédés de production peu gourmands en énergie, augmenter la vie utile du produit ou encore prévoir des procédés de désassemblages pour séparer différents matériaux et faciliter ainsi la gestion des déchets durant la phase de fin de vie.

L'application de l'éco design en phase de conception des emballages permet d'éliminer les éléments redondants et inutiles et d'améliorer la fonctionnalité de l'emballage, en sélectionnant les matériaux et en minimisant les poids et les volumes. Cette dernière opération n'implique pas simplement l'alléger l'emballage, mais très souvent de le repenser entièrement que ce soit en phase de production ou de remplissage.

Les emballages à restituer

Parmi les interventions les plus simples, l'utilisation d'emballages à restituer : le fournisseur retire les emballages les nettoie et les réutilise pour le transport lors de futurs

approvisionnement. De tels systèmes sont facilement mis en place à l'intérieur des centres de production des repas ou les fournitures sont régulières et les fournisseurs bien identifiés. Les autres facteurs qui favorisent ce type de systèmes sont :

- le rapport direct entre producteur (ou celui qui effectue la mise en confection) et l'utilisateur, ce qui facilite les accords pour la récupération et la réutilisation des emballages.
- L'existence d'un marché suffisant au niveau local pour permettre de gérer la logistique ayant trait au retour et à la réutilisation des emballages

Dans le secteur de la restauration collective, ces systèmes existent pour les trois catégories d'emballages, primaires, secondaires ou tertiaires.

En ce qui concerne les emballages secondaires et tertiaires il existe des expériences réussies pour les palettes de manutention en bois, ou bien les cassettes pour les fruits et légumes. Par exemple le système CPR ayant fait l'objet, il y a 10 ans, d'un projet européen LIFE. (Voir www.cprsystem.it). Dans ce cas, la standardisation de la dimension et des caractéristiques des emballages s'est avérée fondamentale. La création de cassettes de fruits pliables a aussi permis d'optimiser les transports.

En ce qui concerne les emballages primaires, de tels systèmes on trait en général aux boissons distribuées dans des fontaines ou sous pression (ex. bière). Le succès de ce système de retrait des emballages est dû à la mise en place d'un système en mesure de gérer toutes les phases du cycle de distribution, retrait et réutilisation de l'emballage. Ce type d'organisation existe aussi pour les détergents. Dans ce cas, l'utilisateur dispose d'un conteneur régulièrement rempli. Il n'y a ni emballages secondaire, ni emballage tertiaire, mais un seul emballage primaire de grande dimension. L'utilisateur, en fonction des besoins, remplit lui-même des petits emballages qu'il met à disposition des consommateurs.

6- Le tri sélectif

C'est la condition *sine qua non* pour une gestion des déchets efficace. Les différentes fractions sont séparées en base généralement aux possibilités de recyclage et de traitement des déchets, ceci afin de réduire la quantité qui est portée à la décharge sans être valorisée.

Le tri a aussi une fonction utile pour promouvoir des comportements citoyens.

La formation et l'organisation pour faciliter les opérations et éviter les erreurs sont deux éléments fondamentaux car un tri mal effectué par manque de clarté des instructions ou en raison d'une trop grande difficulté (difficulté d'accès, risque de se salir) annule tous les efforts effectués pour une bonne gestion des déchets.

En cuisine, il peut être facilement géré par les employés au préalable formés en prévoyant un espace pour entreposer les différents bidons de récolte. Dans les restaurants, il faut tenir compte de l'organisation du service.

Si le service est effectué à table alors généralement ce sont les mêmes personnes qui servent le repas et qui font ensuite le tri. Si le personnel est le seul à être impliqué il suffit de le former et d'organiser un espace avec les bidons de récolte. En revanche si le restaurant est self-service, il est possible d'impliquer les consommateurs dans cette opération. Dans ce cas, la zone de tri doit diffuser une communication très claire sur les raisons de cette opération et également sur les modalités. Le fait d'impliquer les consommateurs a plusieurs avantages. D'une part, le travail du personnel est allégé. D'autre part, les consommateurs deviennent

conscients des efforts effectués par le gestionnaire du service pour réduire les impacts environnementaux, ils adoptent des comportements citoyens qu'ils peuvent répliquer chez eux et transmettre à leurs proches. Dans le cas de la restauration scolaire, les enjeux pédagogiques sont bien sûr particulièrement intéressants.

7- Quelques considérations sur la spécificité des déchets du service de restauration.

Ce sont des déchets assimilables aux ordures ménagères, d'autant plus faciles à gérer qu'ils ont une composition simple (emballages et fraction humide) et sont produits en grandes quantités en des lieux bien délimités : la cuisine et le restaurant.

La fraction humide produite en grande quantité, dont la composition est bien connue, car contenant les restes d'aliments strictement contrôlés, peut être facilement valorisée pour produire du compost du biogaz, ou bien les deux. Dans le premier cas, le cycle se termine où il a commencé, car le compost fertilise les champs qui ont produit les aliments. Dans le second cas, l'énergie produite peut idéalement être utilisée sur place, puisque le méthane produit pourrait servir après un traitement adéquat pour le chauffage des structures, pour alimenter les véhicules pour le transport des repas par exemple ou bien pour produire de l'énergie électrique.

Les filières de valorisation des déchets produits par les emballages sont organisées selon le type de matériel composant l'emballage: acier, aluminium, bois, papier carton, plastique et verre. En Italie, elles sont regroupées au sein du CONAI- Consorzio Nazionale Imballaggi, regroupant 1 400 000 entreprises. En France il y a plusieurs fédérations professionnelles de fabricants de matériaux d'emballage, classées en fonction des différentes filières de matériaux, qui gèrent également la valorisation de ces derniers..

Il est important de mentionner le devenir des couverts jetables une fois ces derniers utilisés. En effet ils produisent de grandes quantités de déchets surtout si ils sont utilisés quotidiennement pour un grand nombre de repas. Les options pour le traitement des déchets en plastiques sont :

- la décharge, option la moins souhaitable car le contenu énergétique de ce matériel non dégradable n'est pas utilisé.
- L'incinérateur qui permet de récupérer l'énergie contenue dans la matière plastique, mais qui génère des gaz à effet de serre
- Le recyclage. Les couverts triés peuvent être triturés et lavés pour être recyclés et produire une matière plastique secondaire qui peut être réutilisée (ex matériel pour le bâtiment ou les travaux publics), mais la mise en place d'une telle filière implique un tri sélectif rigoureux et en particulier l'élimination de la fraction organique représentée par les restes dans les assiettes. Il est aussi important que tous les couverts que l'on désire recycler contiennent le même polymère afin de valoriser la matière première recyclée. (Ceci peut être prévu pendant la rédaction du cahier des charges).
- Le compostage : dans le cas des bio polymères uniquement. Cette solution permet de produire un fertilisant organique pour l'agriculture. Toutefois le compostage est encore peu développé pour le traitement des ordures ménagères dans les villes et dans le cas des

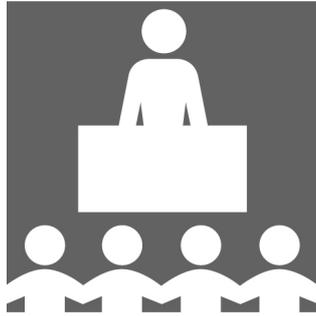
bioplastiques il faut intégrer au procédé des étapes préliminaires de traitement des déchets pour assurer la bonne dégradation de ce type de matériau.

Il est possible et même souhaitable d'évaluer les coûts dérivants de la gestion de fin de vie des couverts jetables qui vient alourdir le coût monétaire de ce type de fourniture et le rend certainement moins intéressant économiquement que ce qu'il peut paraître.

BIO: « Bon pour la nature, bon pour nous ».



CHAPITRE 6:
LA COMMUNICATION ENVIRONNEMENTALE.



1 - Pourquoi associer restauration et environnement dans le même message?

Pourquoi vouloir communiquer l'environnement dans le contexte de la restauration ? C'est la première question qui vient à l'esprit quand on veut associer ces deux thèmes, environnement et restauration collective, jusqu'à hier considérés comme deux mondes disjoints.

Il existe entre eux un lien étroit de cause à effet. La qualité des produits agricoles, principale matière première pour la restauration, est fortement influencée par les caractéristiques environnementales du territoire. Par ailleurs, toutes les activités de la filière, comme nous l'avons vu au cours des chapitres précédents, exercent un effet sur l'environnement : émissions dans l'air et dans l'eau, production de déchets, consommation de ressources naturelles et de sources d'énergie non renouvelables... Par conséquent d'un côté le service de restauration bénéficie de la qualité de l'environnement qui se répercute dans celle des aliments servis et de l'autre il constitue lui même une source de pollution et de diminution de cette même qualité environnementale.

Le concept de qualité des aliments est central et il permet de communiquer très concrètement la notion d'environnement dans le cadre du service de restauration. Se donner pour objectif la production d'aliments de qualité permet facilement de parler de nouveaux modèles durables de restauration collective et vice versa. De plus, au cours de ces dernières années, le secteur de la restauration a été amené à repenser les relations avec l'environnement et avec les consommateurs. L'attention se porte de plus en plus sur l'impact environnemental de la production agroalimentaire, sur les méthodes de culture et d'élevage intensifs, sur l'utilisation de produits chimiques ou encore sur les distances qui sont parcourues par les produits agro-alimentaires que nous consommons. Tout ceci nous indique combien l'environnement est devenu un paramètre stratégique, donc économique, et qu'une bonne gestion de ce facteur peut avoir des effets importants sur la croissance de l'entreprise à long terme. Par ailleurs la gestion des paramètres liés aux performances environnementales génère un flux d'information très utiles pour alimenter une base de données qui peut permettre de prendre des décisions stratégiques en matière d'environnement, comme par exemple établir des plans d'actions ou faire des investissements, mais encore d'informer les différents interlocuteurs intéressés, à quelque titre que ce soit, aux activités de l'entreprise (stakeholders).

Communiquer l'environnement devient alors nécessaire, au vu des exigences toujours plus fortes des consommateurs qui veulent manger bon et sain, dans un contexte salubre et agréable, tout en sachant que leur repas n'aura pas d'impacts négatifs sur l'environnement. Une fois que l'on accepte cette nécessité de communiquer avec les consommateurs et avec tous les interlocuteurs de l'entreprise il faut comprendre que la non communication n'existe pas : c'est-à-dire que toute parole ou comportement, même s'il n'est pas intentionnel transmet un message au public et c'est une erreur de penser que se taire équivaut à une non communication neutre. Au contraire dans certains cas cela peut devenir un message négatif, surtout si les consommateurs ont des attentes bien précises.

2 -Quelques définitions utiles

INFORMATION: transfert unidirectionnel de connaissances d'un sujet à un autre: le sujet informé transmet les propres connaissances à un autre qui les reçoit.

COMMUNICATION: Par rapport à l'information, la communication implique une interaction et un échange dans les deux sens. A chaque message transmis correspond une réaction du destinataire qui s'exprime sous forme de réaction, ou de comportement. La communication se base sur une relation et doit donc tenir compte des spécificités des interlocuteurs. Il est donc nécessaire de comprendre à qui on s'adresse, quel message on veut transmettre, avec quels moyens et comment intercepter la réponse.

COMMUNICATION LIEE A L'ENVIRONNEMENT: C'est la communication qui traite les questions liées à l'environnement; c'est un instrument de relation très fort avec les parties prenantes (stakeholders), qui peut être utilisée dans une stratégie pour faciliter les processus de décision politique ou bien la mise en place de projets centrés sur la résolution de problèmes liés à des questions environnementales. Les actions de communication liées à l'environnement peuvent avoir de multiples objectifs parmi lesquels:

- Informer, sur des nouvelles, des projets, des activités, de nouveaux produits et services etc.;
- Convaincre en construisant un rapport fondé sur la crédibilité et la confiance;
- Impliquer les personnes, les motiver pour adopter des comportements citoyens (stakeholders internes et externes);
- Résoudre ou mieux éviter des conflits, que ce soit sur les problèmes liés par exemple à la sécurité alimentaire, ou bien pour des exigences particulières des consommateurs (par ex. allergie, régimes spéciaux).

STAKEHOLDER: Les parties prenantes ou sujets porteurs d'intérêt, par rapport à une initiative économique, une organisation, entreprise ou bien simplement un projet.

En général pour une entreprise, il s'agit des clients, fournisseurs, financiers (banques et actionnaires), d'autres entreprises concurrentes ou alliées, les collaborateurs, les employés (stakeholders internes), et enfin d'autres sujets moins impliqués dans la gestion quotidienne mais tout aussi influents dans certaines circonstances comme les résidents voisins de l'entreprises, associations locales et l'ensemble de la collectivité etc.

Les stakeholders font partie des éléments fondamentaux d'une bonne stratégie de communication. Il faut donc soigneusement les identifier pour satisfaire leur besoin d'information et les impliquer dans un rapport de collaboration toujours plus fort avec l'entreprise.

CONCERTATION: Modalité de communication qui centre la discussion sur la résolution d'un problème. Les protagonistes du dialogue utilisent une dialectique pour atteindre un consensus sur des choix en matière d'utilisation rationnelle, économique et durable des ressources. Par rapport à la gestion des conflits elle joue un rôle de prévention et vise à prendre des décisions d'un commun accord, avant que ces derniers ne naissent.

FORMATION: Processus complexe de transmission de contenus et de méthodes au cours duquel les personnes peuvent augmenter leur niveau de connaissances, culture et savoir. On parle souvent de "formation permanente", concept selon le quel la formation est un processus continu, qui dure tout au long de la vie professionnelle et au delà.

EDUCATION ENVIRONNEMENTALE: Processus de formation appliqués aux thèmes liés à l'environnement. Ils concernent les enfants et les jeunes scolarisés mais aussi les adultes qui

exercent une activité ayant des impacts sur l'environnement et qui veulent adopter de nouveaux comportements susceptibles de limiter de tels impacts.

L'éducation environnementale a des spécificités:

- L'interdisciplinarité: le thème de l'environnement peut être abordé sous des angles très différents et donne lieu à l'utilisation d'instruments variés (juridiques, économiques, techniques que ce soit sous l'aspect physico-chimique ou biologique).
- La rigueur scientifique: les informations transmises doivent être basées sur des données précises et scientifiquement prouvées.

Souvent on qualifie l'éducation environnementale d'éducation à l'environnement pour aider les personnes à développer une sensibilité majeure vis-à-vis de l'environnement. Et une multitude de moyens et instruments éducatifs peuvent être utilisés, selon le projet éducatif, ses contenus et ses destinataires.

3- Green marketing & Corporate Social Responsibility

Le "green marketing" ou marketing vert constitue une forme particulière de communication environnementale. Le marketing s'occupe de définir des stratégies et des instruments pour promouvoir efficacement un produit, service ou bien une marque. Le marketing vert focalise l'attention sur le thème de l'environnement ou du développement durable en général, qu'il utilise comme un levier de compétitivité ou bien comme un signe distinctif par rapport aux concurrents.

Qu'est ce qui peut motiver une entreprise à utiliser le marketing vert ? En premier lieu c'est un instrument pour atteindre des objectifs de croissance. Mais aussi, comme indiqué ci-dessus, c'est un instrument de différenciation par rapport à la concurrence ou bien un moyen pour répondre aux attentes des stakeholders (collectivités territoriales, consommateurs ...) qui réclament une meilleure transparence sur les performances environnementales de la production.

Plusieurs approches peuvent être utilisées pour mettre en place des actions de marketing vert. En premier lieu, on peut faire référence à des problèmes environnementaux spécifiques qui sont réduits ou éliminés par le produit ou service en question grâce à des caractéristiques en matière d'éco-efficacité des produits en eux même et/ou des procédés par lesquels ils sont obtenus. Par exemple le marketing vert souligne des modes de production à impact environnemental réduit, ou bien des interventions sur la réorganisation des procédés de production, sur les aspects logistiques, sur des accords pris avec des fournisseurs qui adoptent eux même des procédés plus écologiques. Il met aussi en évidence des caractéristiques intrinsèques du produit en optique de cycle de vie (éco design) ainsi que la capacité à satisfaire les attentes des consommateurs.

Il existe une autre approche plus globale qui cherche à traduire le développement durable comme un moyen de répondre aux attentes des consommateurs. L'idée sous-jacente est de créer un lien étroit entre développement durable et l'identité de la marque ou du produit, de manière à fidéliser en quelque sorte les consommateurs avec des arguments qui dépassent la simple utilisation du produit ou service en question. Ce concept rejoint celui de la Responsabilité Sociale des Entreprises ou Corporate Social Responsibility, présentée ci-dessous.

LA RESPONSABILITE SOCIALE DES ENTREPRISES (RSE) fait référence à la contribution des entreprises au développement durable. Dans son livre vert de 2001 la Commission Européenne

donne une série d'indications aux entreprises qui veulent entreprendre un parcours pour la promotion de la responsabilité sociale. La RSE est définie comme « l'intégration volontaire des préoccupations sociales et écologiques des entreprises dans leurs opérations commerciales et dans leurs relations avec les stakeholders. Etre socialement responsable veut dire dépasser les obligations imposées par la loi et investir davantage sur le capital humain, sur l'environnement et sur les relations avec les stakeholders. » Un concept clé émerge de cette définition de la Commission. Il devient en effet possible de considérer l'activité économique de l'entreprise en terme de richesse créée (aspect économique du développement durable), en terme d'impact sur l'environnement (aspect environnemental du développement durable) et en terme de condition de vie et de travail des stakeholders au sens le plus large (aspect social du développement durable). La RSE a donc pour objectif de renforcer le lien entre l'entreprise et les stakeholders, en les considérant comme un élément stratégique pour la croissance et le développement (durable) de l'activité même. Et en effet, un nombre toujours croissant d'entreprises estiment que le succès, à long terme, d'une activité dépend non seulement du bilan économique, mais aussi des prestations sociales et environnementales.

Le monde de la finance, des investisseurs, des banques et des assurances accorde de plus en plus d'attention aux performances environnementales des entreprises. L'analyse des risques et des opportunités, sur les impacts tangibles et intangibles de la RSE en matière de prestations commerciales montrent combien ces « bonnes pratiques » exercent une influence en matière de « durabilité » économique des entreprises (business).

Les entreprises attentives à l'environnement et aux problèmes sociaux résultent moins risquées car elles sont gérées avec une vision à long terme. C'est pour cela que les institutions financières font de plus en plus recours à des critères sociaux et environnementaux pour établir les profils de risque en matière d'investissement ou bien de prêts. C'est ainsi que des indices boursiers ont été créés pour évaluer non seulement les aspects économiques, mais aussi des éléments liés aux impacts environnementaux et au développement social de l'activité des entreprises. Le fait d'être reconnue comme une entreprise socialement responsable implique donc dans ce cas un avantage financier concret.

Un avantage financier supplémentaire pour les entreprises durables découle de l'entrée en vigueur de la nouvelle réglementation bancaire Bâle II. Ce dispositif prudentiel destiné à mieux appréhender les risques bancaires prévoit en effet que l'évaluation des entreprises en termes de risque de crédit ou de contrepartie et les exigences en fonds propres, soit déterminée non seulement par les résultats économiques, mais aussi en considérant certains critères environnementaux ou sociaux. En effet négliger certains aspects environnementaux ou sociaux pour l'entreprise équivaut à risquer des sanctions et donc fragiliser le résultat économique.

La RSE va au delà du marketing vert. Ce dernier vise à améliorer les résultats de l'entreprise à court terme, en augmentant les ventes d'un produit grâce à des arguments basés sur la protection de l'environnement. Le client est le destinataire de la communication et il est aujourd'hui de plus en plus informé sur la pertinence du thème de l'environnement par rapport à la gestion économique. Le marketing vert permet donc de structurer la communication d'une entreprise par rapport au thème de l'environnement, avec l'objectif de créer ou renforcer le marché des « consommateurs verts ».

La valeur de la RSE se joue elle dans le long terme. Elle a pour objectif d'améliorer les relations avec tous les interlocuteurs de l'entreprise, pas seulement les clients, et de créer les conditions d'une meilleure compatibilité de l'activité avec l'environnement et le territoire avoisinant ce qui renforce à long terme la valeur de l'entreprise.

4- L'éducation à l'environnement, une forme de communication bien adaptée au service de restauration

Les thèmes relatifs au développement durable et ceux traités dans le cadre de l'éducation à l'environnement ont une certaine complexité. Il n'est pas toujours simple de saisir les liens entre les résultats économiques, les effets sur l'environnement et les conséquences sociales. C'est pour cela qu'il peut être très utile d'inclure parmi les actions de communication des programmes d'éducation qui s'adressent au personnel et collaborateurs ou bien aux clients et convives.

La communication interne: informer et former le personnel.

Le personnel représente le premier interlocuteur dans l'entreprise, directement impliqué dans la réalisation des objectifs. C'est donc le vecteur qui permettra la mise en œuvre efficace des programmes de développement durable établis par la direction. Il doit donc être tout à fait convaincu du bien fondé des choix effectués par l'entreprise. Par conséquent, un plan de communication bien structuré démarre justement avec lui. De plus, la formation et la participation active du personnel augmentent certainement la probabilité d'attirer et de garder des travailleurs plus qualifiés au sein de l'entreprise.

Un programme de formation des employés sur le thème du développement durable pourrait aborder de nombreux aspects, parmi lesquels:

1. les effets économiques, environnementaux et sociaux de l'activité conduite par l'entreprise et les actions possibles pour limiter les impacts négatifs créés et pour renforcer les retombées positives.
2. les conséquences des comportements individuels afin de modifier certaines habitudes et favoriser l'adoption de bonnes pratiques à l'enseigne du développement durable. Par exemple, il est possible de parler du tri sélectif, de l'utilisation d'emballages à rendre pour les produits agroalimentaires, ou dans le cas du travail dans les bureaux de l'utilisation d'imprimantes recto verso etc.

La mise en commun des objectifs du développement durable et la formation sur ces thèmes permet d'avoir un retour mais aussi des suggestions sur la mise en pratique des initiatives. Le personnel possède une connaissance spécifique des activités qu'il gère quotidiennement et peut donc donner des informations pour les améliorer, les rendre plus efficaces et moins dommageables pour l'environnement. La formation peut donc devenir un moment de croissance professionnelle pour chaque employé ou collaborateur, mais aussi un moment de croissance pour l'entreprise dans son ensemble.

Eduquer les convives

Le service de restauration collective présente des caractéristiques qui le rendent particulièrement bien adapté à des actions de communication et d'éducation adressées aux

convives. Ces derniers sont très nombreux mais ont beaucoup de points communs, ce qui facilite le choix des contenus et des instruments de communication. De plus, les personnes qui bénéficient de la restauration collective consomment régulièrement des repas. La communication et l'éducation peuvent contribuer à augmenter le niveau de satisfaction des convives, augmentant la qualité du service offert et fidélisant la clientèle.

Un cas de figure emblématique est certainement celui de la restauration scolaire, où les convives sont des enfants ou des jeunes qui mangent tous les jours à la cantine. Dans ce cas, le service de restauration est organisé dans un lieu d'éducation par excellence et le temps du repas peut devenir un moment de formation supplémentaire. Mais l'éducation à l'environnement et au développement durable se prête aussi à toutes les autres formes de restauration, hospitalière, d'entreprise, commerciale, militaire etc., en adaptant bien sûr les messages et les instruments. Dans tous les cas cependant, l'objectif est bien de renforcer la conscience des consommateurs sur des thèmes tels que les effets sur l'environnement des comportements alimentaires, les choix de consommation responsable, ou encore les effets de la qualité de l'environnement sur les aliments consommés...

BIO: « Bon pour la nature, bon pour nous ».



CHAPITRE 7:
LES ACHATS VERTS PUBLICS



1- Les achats "verts" des administrations publiques

L'Achat Public ou *Public Procurement* est la procédure par laquelle les autorités publiques (état, autorités locales à tous les niveaux - régional, départemental, municipale et tous les organismes de droit public) effectuent leurs propres approvisionnements en biens et services. En effet, pour mener à bien sa mission, l'administration publique nécessite toute une série de fournitures en biens et services, produits par des entreprises ou bien par des organisations. Par ailleurs, elle délègue à des entreprises certaines fonctions de service public.

Il existe une réglementation et des procédures publiques pour garantir le respect des principes de base comme la libre concurrence, la transparence, la bonne gestion des deniers publics et l'efficacité de la commande publique. En réponse à ces exigences, les approvisionnements publics sont organisés en utilisant les procédures suivantes : appel d'offre, procédure négociée, procédure adaptée ou dans certains cas, dialogue compétitif, concours, système d'acquisition dynamique..., selon les seuils et la typologie de bien/service/prestation requis.

Les Achats Verts Publics ou *GPP, Green Public Procurement*, représentent une catégorie particulière de commande publique, pour laquelle à coté des caractéristiques techniques et économiques, des caractéristiques liées à l'environnement sont également prises en considération. L'objectif est de sélectionner les biens, services et prestations qui présentent un impact réduit sur l'environnement, considérant tout le cycle de vie: de la phase de production, celle de l'utilisation ou de la consommation, jusqu'à la fin de vie des biens ; l'avantage environnemental s'accompagne souvent d'un avantage économique si sur le modèle de l'analyse du cycle de vie, on inclue aussi dans la comptabilité économique les coûts d'utilisation, de maintenance ou bien de gestion des déchets, qui sont par ailleurs trop souvent ignorés dans les procédures d'achat publics.

Toutes les catégories d'achats publics, y compris les services de restauration collective, sont susceptibles de devenir des achats verts publics.

Cela est d'autant plus souhaitable, que la commande publique présente deux aspects fondamentaux :

- La commande publique pèse très lourd, puisqu'elle représente 16% environ du produit interne brut de l'Union Européenne. Lancer massivement des politiques d' Achats Verts Publics peut créer un nouveau marché pour les produits et services à impact environnemental réduit favorisant leur diffusion et l'innovation technologique.
- L'administration publique peut certainement jouer ainsi un rôle important dans la réorientation du marché. Au travers de l'instrument GPP il est possible de signaler au marché quels sont les produits présentant un impact environnemental réduit et comme il est possible de les sélectionner et de les acheter. Le secteur public peut donc utiliser son pouvoir d'achat pour « guider » le marché vers la fourniture de produits et service plus durables. Ce mécanisme est tout à fait applicable à la restauration collective, pour favoriser le développement de nouveaux modèles de restauration éco efficaces, à l'enseigne du développement durable.

Après la vision panoramique proposée dans les chapitres précédents sur l'analyse du cycle de vie du service de restauration, et sur les impacts environnementaux directs et indirects, il

faut envisager comment les administrations publiques qui gèrent une grande partie de la restauration scolaire, hospitalière, etc., peuvent devenir des moteurs pour l'amélioration des impacts environnementaux du service.

2- Mallette de formation de la Commission Européenne

Récemment la Commission européenne a publié une mallette de formation sur les marchés publics écologiques, pour indiquer très concrètement comment intégrer dans les procédures publiques d'achat des critères environnementaux. Cette mallette est conçue pour être utilisée par les acheteurs publics et par les personnes délivrant des formations sur les Achats Verts Publics. Elaborée pour la commission Européenne par l'ICLEI (*Local Governments for Sustainability*) en 2008, elle est à disposition pour être intégrée dans des cours de formation ou bien des tables rondes et ateliers de discussion (workshops).

La mallette comprend trois modules indépendants, qui sont tous conçus pour résoudre un problème spécifique, ayant été identifié par la Communauté Européenne comme un obstacle rencontré par les administrations publiques pour généraliser les achats verts publics:

- un module stratégique qui veut susciter le soutien politique au plus hauts niveaux, à l'intérieur de chaque administration et qui s'adresse tout particulièrement aux décideurs;
- un module juridique pour éclaircir toutes les questions de cette nature;
- un module opérationnel, qui s'adresse aux fonctionnaires responsables des achats et de la rédaction des cahiers des charges ainsi que toute la documentation nécessaire au lancement des achats publics.

Cette mallette comprend des exemples concrets de critères environnementaux pour 10 groupes de produits et services, parmi lesquels le service de restauration. Ils ont été établis sur la base d'une large consultation et utilisent si possible des orientations européennes ou le cas échéant nationales.

Dans le cas du service de restauration, deux niveaux d'action sont établis. Le premier, qui permet aux administrations publiques d'insérer des critères sans recourir à des investissements ou à des ressources particulières et un deuxième niveau qui permet aux administrations publiques d'acquiescer ce qui se fait de mieux sur le marché, grâce à un effort administratif et aussi à des investissements.

La mallette est disponible à l'adresse http://ec.europa.eu/environment/gpp/toolkit_en.htm.

REFERENCES:

Les informations sur l'agriculture et les produits biologiques sont disponibles sur le site de la Commission Européenne http://ec.europa.eu/agriculture/organic/home_fr

Les informations sur les Achats verts publics et sur la mallette de formation sont disponibles sur le site de la Commission Européenne : http://ec.europa.eu/environment/gpp/index_en.htm

Les informations sur les produits Ecolabel Européen sont disponibles sur le site:
<http://www.eco-label.com/french/>

EEA , European Environmental Agency (2006) - Transport and Environment : facing a dilemma. TERM 2005 Indicators Tracking Transport and Environment in the European Union - Office for official publications of the European Communities (Luxembourg).

Commission Européenne (2001) Livre vert: Promouvoir un cadre européen pour la responsabilité sociale des entreprises (COM (2001) 366 def.) - Office for official publications of the European Communities (Luxembourg).

Numero vert
0080022122009



Campagna finanziata con la contribuzione
de l'Unione Europea e de l'Italia