



CLUB
DÉVELOPPEMENT
DURABLE
GRANDLYON

La restauration collective

Un enjeu de développement durable

 **Mardi 8 novembre 2016. Hôtel de la Métropole – Grand Lyon**

 **GRANDLYON**
la métropole

La restauration collective un enjeu de développement durable



CLUB
DÉVELOPPEMENT
DURABLE
GRANDLYON

- ▶ 8h30 : Accueil
- ▶ 9h00 : Introduction et présentation de la matinée (Bruno Charles)
- ▶ 9h15 : Enjeux et problématiques de la restauration collective durable
(Aurélien Boutaud et Philippe Devis)
- ▶ 9h30 : Quatre ateliers :
 - Atelier 1 : Comment réduire l’empreinte écologique de la restauration collective ?
 - Atelier 2 : Comment gérer les marchés publics ?
 - Atelier 3 : Comment s’approvisionner ?
 - Atelier 4 : Comment accompagner les changements ?
- ▶ 11h10 : Pause
- ▶ 11h25 : Mise en commun
- ▶ 12h15 : Le témoignage de Mouans-Sartoux (Daniel Le Blay)
- ▶ 12h45 : Buffet



CLUB
DÉVELOPPEMENT
DURABLE
GRANDLYON

Enjeux et problématiques d'une restauration collective durable

Philippe Devis et Aurélien Boutaud
Mardi 8 novembre 2016, Grand Lyon

La restauration collective en quelques chiffres



CLUB
DÉVELOPPEMENT
DURABLE
GRANDLYON

- En France, la restauration collective sert chaque année 3 milliards de repas, soit environ **8 millions de repas quotidiens**
- 80% des communes disposent d'au moins une cantine scolaire, **6 millions d'élèves mangent à la cantine** (dont près de la moitié en primaire)
- " *Le repas de midi représente encore, pour certains, le seul repas complet et équilibré de la journée* " (Rapport du Défenseur des droits, 2012)
- Aux **exigences en termes de santé** (manger équilibré) et **de goût** s'ajoutent des **exigences en termes de prix** (budget contraint)...

	Montant	%
Investissement : bâtiment, équipement	1,00 €	10%
Fonctionnement : consommable, etc...	1,20 €	15%
Moyens humains : confection, distribution, animation, livraison des repas	4,00 €	50%
Denrées alimentaires	2,00 €	25%
TOTAL	8,20 €/repas	→

30 à 70% pris en charge par la collectivité

Mais au fait... à quel coût social et environnemental ?

La restauration collective et le DD

Exemple de deux menus... aux bilans bien différents !



CLUB
DÉVELOPPEMENT
DURABLE
GRANDLYON

Menu 1

- Velouté de courge *ou* haricots verts au thon
- Filet de dinde *ou* omelette aux champignons
- Purée de pommes de terre à l'ail
- Verrine pomme caramel semoule *ou* fruits rouges



Bilan carbone 1 part

0,5 kg CO₂e

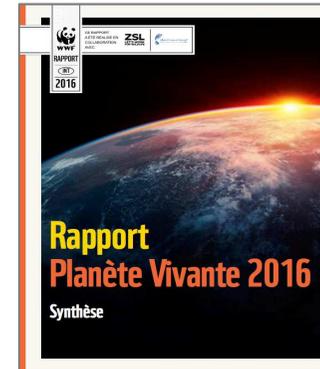
Menu 2

- Pâté en croûte *ou* tomate-thon-mozzarella
- Entrecôte grillée *ou* sauté de porc au curry
- Riz à la brumoise de légumes
- Fromage blanc aux fruits *ou* crème brûlée



Bilan carbone 1 part

2,8 à 6,5 kg CO₂e



Et **il n'y a pas que le climat...**

L'alimentation est la **première cause de la déforestation et de l'érosion de la biodiversité.**

Mais aussi de la **perturbation des cycles de l'azote et du phosphore...**

L'**accaparement des terres** devient un facteur d'inégalité grandissant...

L'alimentation

= près d'un tiers de l'empreinte carbone d'un français

La restauration collective durable : locale, bio... mais pas seulement !



**CLUB
DÉVELOPPEMENT
DURABLE
GRANDLYON**

Agriculture
biologique



Agriculture locale,
circuits courts



La restauration collective...

Nourrir convenablement (quantité, qualité)
à un prix maîtrisé

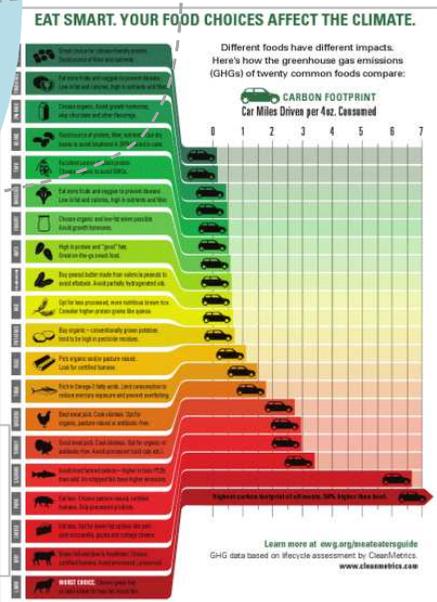
... **durable** :

- ▶ Faible empreinte environnementale
 - ▶ Accessible à tous (prix)
 - ▶ Bon pour la santé
- ▶ Socialement bénéfique (producteurs)
 - ▶ ...



Lutte
contre le gaspillage

Contenu de
l'assiette



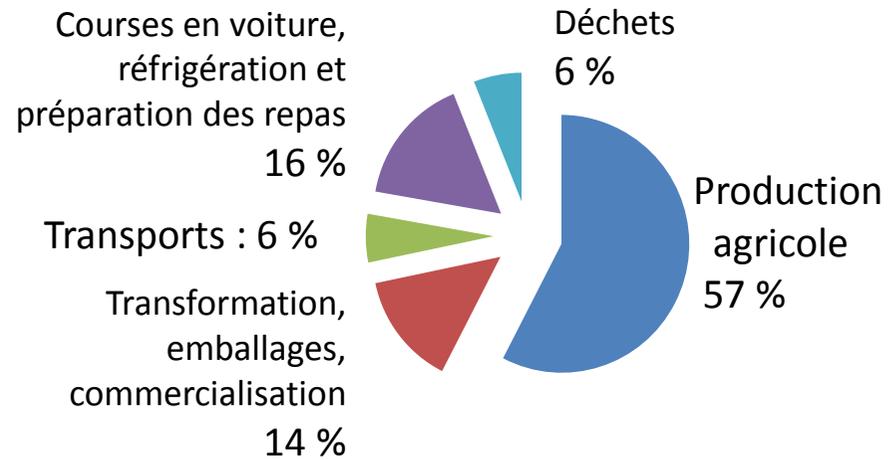
Les circuits courts : des vertus, mais... pas forcément celles auxquelles on pense



CLUB
DÉVELOPPEMENT
DURABLE
GRANDLYON

Le bilan carbone ? un argument pas très probant...

- ▶ L'essentiel du bilan carbone tient au type de produit et au mode de production, le transport est marginal (6%).
- ▶ *Un kg de tomates locales produites sous serre chauffée émet beaucoup plus de CO₂ qu'un kg de tomate importée du Brésil... mais moins qu'un kilo de bœuf !*



Emissions de GES liés à l'alimentation (IFEN, 2006)

En revanche les effets positifs sont nombreux

- **Sur l'environnement** : relocalisation des impacts, part plus importante d'agriculture biologique (AB), de biodiversité sur le territoire, etc.
- **Sur le tissu économique** : relocalisation de l'activité (l'argent reste sur le territoire), contenu en emploi souvent plus important (plus petites structures, AB).
- **Sur le lien social** : consolidation du lien entre producteur et consommateur, meilleure compréhension par les citoyens des enjeux et contraintes du métier...



Du constat à la mise en pratique : Quelques questions incontournables



CLUB
DÉVELOPPEMENT
DURABLE
GRANDLYON

Comment réduire l'empreinte écologique de la restauration collective ?

Que met-on dans les assiettes ? Comment limiter le gaspillage ? Comment développer une pédagogie de l'équilibre alimentaire, du goût ?

Atelier 1 – Salle C, niveau 01

Comment gérer les marchés publics ?

Comment favoriser les circuits courts et introduire des produits issus de l'agriculture biologique dans le respect des règles des marchés publics ?

Atelier 2 – Salle 5, niveau 1

Comment s'approvisionner ?

Agriculture biologique, circuits courts : comment organiser les filières d'approvisionnement ?

Atelier 3 – Salle D, niveau 01

Comment accompagner les changements ?

Du choix des approvisionnements à la gestion des déchets : comment organiser la démarche, comment prendre en compte les parties prenantes : élus, cuisiniers, usagers ?

Atelier 4 – Salle du Conseil