

**Assiette
Durable**



Nord
Le Département

Guide de découverte
de la démarche Assiette Durable

**Vous
voulez
la recette ?**



**Le Département s'engage
pour une restauration collective responsable**

Assiette Durable




Engagé pour l'avenir des jeunes, le Département du Nord se mobilise pour ses collégiens. Depuis de nombreuses années, il ne cesse d'amplifier les mesures pour améliorer leurs conditions de vie au sein des collèges.

Considérant le moment du déjeuner comme essentiel au bon déroulement d'une journée d'étude et à la réussite scolaire des jeunes, le Département s'attache à leur proposer des repas équilibrés.

C'est dans cet objectif que s'inscrit « l'Assiette Durable », une démarche qualité reposant sur un référentiel élaboré en partenariat avec de nombreux acteurs et partenaires : Education Nationale, parents d'élèves, agriculteurs, Ministère de la Santé, Institut Pasteur et fournisseurs.

L'ambition de ce projet innovant est de faire de la restauration scolaire un outil au service du développement durable. Il engage à cet effet de nombreux domaines de l'action publique du Département : la santé des convives tout d'abord grâce à des repas sains et équilibrés, l'économie agroalimentaire par un recours privilégié aux circuits courts d'approvisionnement, et l'action environnementale par la structuration d'une offre de qualité respectueuse du développement durable.

L'enjeu est de taille puisque, dans le Département du Nord, 57 482 collégiens (soit 61,5 %) fréquentent les 170 restaurations collectives, et près de 8 millions de repas y sont réalisés par an.

Monsieur Bernard BAUDOUX, Vice-président chargé des collèges, se joint à moi pour vous inviter à découvrir au fil de ce guide, la démarche « assiette durable » et toutes les actions qui peuvent en découler.

Que ce soit pour accompagner les jeunes collégiens ou leurs familles, le Département du Nord est toujours au côté des Nordistes.

Patrick Kanner
Président du Conseil général du Nord

Assiette Durable



Editorial du Président du Conseil général	03
Pourquoi l'Assiette Durable ?	06
L'Assiette Durable en 12 objectifs	05
Organisation et approvisionnement	08
Objectif 1 : Elaborer des menus variés	10
Objectif 2 : Valoriser des produits de qualité	11
Objectif 3 : Réaliser des achats durables	12
Objectif 4 : Optimiser les approvisionnements	13
Fabrication	15
Objectif 5 : Optimiser les équipements et leur utilisation	16
Objectif 6 : Faire évoluer la production des repas	17
Distribution	19
Objectif 7 : Permettre aux convives de consommer responsable	20
Objectif 8 : Faire du repas un moment de convivialité	21
Objectif 9 : Mettre en place une gestion performante des déchets	22
Objectif 10 : Maîtriser le nettoyage	23
Communication Animation	24
Objectif 11 : Valoriser la restauration collective	25
Coûts	26
Objectif 12 : Intégrer les incidences économiques	27
Méthodologie	29
Une mise en œuvre en 3 étapes	30
Les acteurs de la démarche	32
Outils & ressources	33
Premiers retours d'expérience	35

Ce guide présente brièvement l'opération Assiette Durable, programme d'action mené par le Département du Nord en faveur d'une restauration collective efficiente au regard des nouveaux enjeux sociaux, environnementaux et économiques. Il accompagne le pack documentaire complet nommé « Référentiel Assiette Durable » pour une déclinaison opérationnelle autour de 12 objectifs de progrès.

L'alimentation cristallise les préoccupations les plus légitimes de notre société :

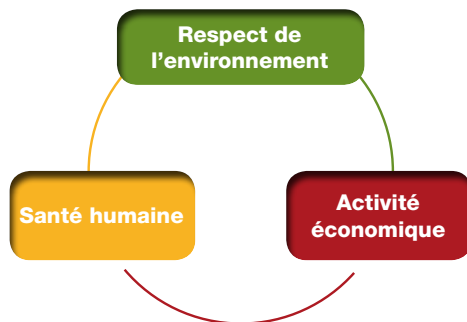
- **le respect de l'environnement**, avec des modes de production et un élevage intensif, des transports massifs qui ont de forts impacts sur l'environnement ;
- **la santé humaine**, avec à la fois la faim dans le monde pour un milliard de personnes et la sur/malnutrition croissante dans les pays développés ;
- **l'activité économique** et un partage de la valeur parfois inéquitable sur la chaîne production – distribution – consommation.

Pour faire durer les ressources alimentaires disponibles, pour préserver notre santé et celle de nos enfants mais aussi pour retrouver le plaisir du repas et du goût, nous avons donc tous intérêt, individus et collectivités, à faire progresser la manière dont nous nous alimentons.

C'est dans cette optique que la démarche Assiette Durable a vu le jour en janvier 2010, à l'initiative du Conseil général du Nord.



Retrouvez les dernières infos Assiette Durable sur :
<http://assiettedurable.cg59.fr>



Objectif ? Disposer d'un référentiel qualité pratique pour faciliter la contribution de la restauration collective au développement durable.

Les dimensions opérationnelles et participatives du projet Assiette Durable sont essentielles.

C'est pourquoi cet outil a été élaboré avec les professionnels de la restauration collective : producteurs, fournisseurs, cuisiniers, gestionnaires, personnels de cuisine, ... (cf p.32).

Ce mini-guide présente la démarche Assiette Durable aux acteurs de la restauration collective. Il est la porte d'entrée vers le **référentiel Assiette Durable**, support méthodologique complet conçu pour faire évoluer les pratiques en se basant sur l'existant : identifier ses forces et faiblesses, fixer ses priorités et gérer son projet.

Très souple, la démarche Assiette Durable peut être menée par chaque équipe à son rythme, avec ses idées et selon ses objectifs spécifiques.

A vous de jouer !

Attention aux clichés !

On a tendance à limiter la restauration durable au recours à des produits issus de l'agriculture biologique. Or, à toutes les étapes du cycle de la restauration collective, il est possible de se fixer des objectifs pour être responsable. Tous les acteurs peuvent être mis à contribution.



Pour être cohérent, on peut agir simultanément sur plusieurs leviers complémentaires, de la confection des menus à la gestion des déchets, en passant par la formation du personnel et l'information des usagers.

Organisation et Approvisionnement

**Assiette
Durable** 



1 *Elaborer des menus variés, équilibrés, à faibles impacts environnementaux et répondant aux attentes des convives.*

Description / Enjeux / Importance

Il est possible d'améliorer la santé des convives en élaborant des repas équilibrés et variés, conformément aux recommandations relatives à la nutrition du 4 mai 2007 du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEM-RCN) et au décret d'application du 30.09.2011. En effet, l'équilibre alimentaire repose en partie sur la variété des aliments, tout comme le plaisir gustatif repose sur la variété des saveurs. Par ailleurs, les produits alimentaires ne sont pas égaux en ce qui concerne leur empreinte carbone : certaines catégories d'aliments, comme les viandes, ont un impact environnemental important. Réduire la fréquence de ces viandes dans nos assiettes conduit à proposer des menus alternatifs. La créativité des équipes de cuisine est alors sollicitée afin de permettre aux convives d'apprendre à manger différemment, en goûtant de nouveaux produits et de nouvelles recettes.

En pratique

- ▶ Mettre en place une commission menu rassemblant différentes parties prenantes de la restauration (chef de cuisine, gestionnaire, convives, personnel de santé...)
- ▶ Réaliser des enquêtes de satisfaction et prendre en compte les résultats dans l'élaboration des menus
- ▶ Assurer la qualité diététique des repas pour satisfaire les besoins nutritionnels des convives, garantir leur bonne santé et leur forme physique et lutter contre l'obésité
- ▶ Réduire l'empreinte environnementale des menus en limitant les fréquences d'apparition des viandes impactantes (bœuf, veau, agneau) et en proposant par exemple des menus végétariens
- ▶ Susciter l'innovation et la créativité chez les personnels de cuisine, valoriser leur métier et encourager les initiatives de découverte

Sous-objectifs

- ▶ Construire les menus de façon participative
- ▶ Garantir l'équilibre nutritionnel des menus
- ▶ Réduire l'impact environnemental dû à la production de viande
- ▶ Développer le plaisir et le goût des convives



Synergie avec autres projets du CG 59

- ▶ Accompagnement des collègues dans la mise en œuvre du plan alimentaire
- ▶ Aide à l'élaboration et à la validation des menus
- ▶ Accompagnement des collègues dans la mise en œuvre de leur projet autour de l'équilibre alimentaire
- ▶ Mise en place du dispositif Végétal Tonic pour consommer plus de fruits et légumes

Le saviez-vous ?

Un champ d'un hectare alimentera 22 personnes en un an si on cultive des pommes de terre, 19 si on cultive du riz, 2 si on l'utilise pour alimenter des agneaux et 1 si c'est pour alimenter des veaux. (source : OMS)

En savoir plus

- ▶ Recommandations nutritionnelles du Groupe d'Etude des Marchés Restauration collective et Nutrition : http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/GEMRCN_2007.pdf
- ▶ Présentation du dispositif Végétal Tonic : <http://www.apasp.com/modules/movie/scenes/home/index.php?fuseAction=show&rubic=leftMenuArticles&rtitle=vegetaltonic>

2 *Valoriser des produits de qualité issus de modes de production durables et solidaires*

Description / Enjeux / Importance

Elément de base pour réussir de bons repas, le produit génère plus ou moins d'impacts sur l'environnement et sur le niveau de vie des producteurs en fonction de sa provenance et de son mode de production. Ses qualités nutritives, son goût mais aussi les substances potentiellement nocives qu'il contient telles que les pesticides sont à prendre en compte pour limiter les risques sur la santé des consommateurs.

Le choix des produits est donc essentiel. Parmi les milliers de références possibles, il convient de favoriser progressivement les produits bruts, frais, de qualité, de saison, de proximité, en restant attentif à des modes de production simples, respectueux de la nature et des hommes. Le bon est à portée de main avec des produits variés et de qualité !

En pratique

- ▶ Privilégier des produits avec une provenance identifiée, si possible locale, et des processus d'élaboration labellisés (Label Rouge, AOC...)
- ▶ Servir des produits issus de modes de production biologiques ou durables (y compris en conversion)
- ▶ Connaître les espèces marines en voie d'extinction et les supprimer des menus
- ▶ Utiliser les réseaux du commerce équitable pour les produits de production lointaine
- ▶ Servir des fruits et légumes de saison en se basant sur un calendrier spécifique à la région
- ▶ Limiter l'utilisation des produits de 5ème gamme

*...lorsqu'ils proviennent de filières d'importation et ne peuvent pas être achetés localement

Sous-objectifs

- ▶ Privilégier des produits de qualité
- ▶ Promouvoir des modes de production durables
- ▶ Préférer des aliments issus du commerce équitable*
- ▶ Favoriser les produits de saison
- ▶ Préférer le recours aux produits peu transformés



Synergie avec autres projets du CG 59

- ▶ Partenariat APRO BIO pour du bio local
- ▶ Approvisionnement des collègues en produits bio
- ▶ Sensibilisation des collégiens à la découverte des produits bio
- ▶ Sensibilisation des personnels de restauration au commerce équitable

En savoir plus

- ▶ Signes de qualité en Nord-Pas de Calais : <http://www.goutezlaqualite.com>
- ▶ Groupement Qualité Nord-Pas de Calais : <http://www.gqnpc.com>
- ▶ Plateforme Française pour le Commerce Équitable : <http://www.commerceequitable.org/lecommerceequitable.html>
- ▶ Calendrier régional des fruits et légumes de saison : http://www.pec5962.org/IMG/pdf/fruits_et_legumes_de_saisons_versoLEGER.pdf
- ▶ Comité de promotion Nord-Pas de Calais : <http://www.saveurs-npdc.com>

3 Réaliser des achats durables

Description / Enjeux / Importance

Les achats d'aliments représentent une composante essentielle du fonctionnement d'un restaurant collectif, puisqu'ils influencent directement :

- ▶ la qualité des produits obtenus (produits bio, locaux, saisonniers, labellisés...);
- ▶ les relations entretenues avec les fournisseurs du territoire (pérennité de la relation, confiance réciproque, fiabilité de l'offre);
- ▶ l'efficacité économique de la prestation de restauration collective, les achats de denrées comptant pour 20 à 30 % du coût total d'un repas;
- ▶ Réaliser des achats durables nécessite de sélectionner des critères de choix transversaux qui permettent de satisfaire les enjeux environnementaux et socio-économiques du développement durable.

En pratique

Une démarche de restauration collective durable s'appuie sur une action spécifique «achats», par :

- ▶ Une évaluation annuelle des besoins permettant d'établir clairement les volumes à acheter
- ▶ Des relations régulières entre le service et les fournisseurs locaux pour mieux prendre en compte les contraintes respectives
- ▶ Une recherche d'informations régulière sur l'offre locale (produits, fournisseurs, volumes, saisonnalité...)
- ▶ Une planification des achats permettant aux fournisseurs de s'organiser en matière de production
- ▶ Une contractualisation avec les fournisseurs leur permettant d'avoir une vision claire sur les volumes à fournir
- ▶ Une maîtrise des obligations liées aux achats publics (formalisation des marchés en fonction de seuils de commandes annuels, transparence des procédures, liberté d'accès à la commande publique...)
- ▶ Une bonne connaissance des attentes et souhaits des convives.

Sous-objectifs

- ▶ Augmenter l'adéquation entre offre locale et besoins de la restauration collective
- ▶ Informer et sensibiliser les acheteurs au développement durable
- ▶ Insérer des exigences Développement Durable dans les appels d'offres
- ▶ Diminuer les emballages
- ▶ Favoriser le développement des producteurs locaux



Exemple à suivre :

Le collège Paul Eluard à Roncq a intégré un critère environnemental dans ses marchés avec 4 sous-éléments notés chacun de 1 à 5 : transport, emballages, sensibilisation, autres.

Tous les achats alimentaires font l'objet d'un jury d'évaluation par les élèves.

Les marchés sont téléchargeables sur le site du collège.

En savoir plus

- ▶ Guide du Réseau Grand Ouest Commande Publique Responsable : http://reseaugrandouest.fr/IMG/pdf/Extrait.Doc_synth.pdf
- ▶ Guide d'Equisol-Adaig-Adabio « Pour l'achat de produits bio, locaux et équitables » : http://www.ouiaubiodansmacantine.fr/wp-content/uploads/2010/12/Guide-pratique-achat-restauration-collective_equisol.pdf

Optimiser les approvisionnements 4

Description / Enjeux / Importance

Le transport représente une part importante de l'empreinte environnementale des produits alimentaires, surtout lorsqu'ils proviennent de l'autre bout du monde. Réaliser des achats locaux et optimisés d'un point de vue logistique permet de réduire cet impact.

Les coûts peuvent également être réduits en développant une gestion adaptée des flux : optimisation du stockage mobile et sur site, détermination des besoins réels pour ajuster les livraisons, calibrage des moyens de transport utilisés...

En pratique

- ▶ Déterminer dans les cahiers des charges des fréquences de livraison optimisées en fonction des capacités de stockage maximales (froid positif, froid négatif...) et vérifier la conformité des fréquences aux exigences contractuelles
- ▶ Chercher des solutions optimales avec le/les fournisseur(s) pour des livraisons groupées avec des camions pleins
- ▶ Suivre les stocks pour adapter les fréquences de livraison et limiter le risque de péremption des aliments : réaliser régulièrement un inventaire des stocks, équiper les chambres froides en étagères adaptées pour augmenter le volume stockable et réduire les livraisons
- ▶ Promouvoir des modes de transport à énergie renouvelable ou à faible impact environnemental : voie fluviale pour les denrées non périssables, solutions innovantes pour le dernier kilomètre tels que les véhicules électriques, hybrides, fonctionnant avec du carburant végétal...



Sous-objectifs

- ▶ Optimiser les livraisons
- ▶ Optimiser le stockage



Le saviez-vous ?

Le transport par avion est environ 70 fois plus émetteur de CO₂ que le transport par bateau. En France, le transport routier (camions) est en moyenne 9 fois plus émetteur que le transport ferroviaire. (source : ADEME)

En savoir plus

- ▶ Calculette Eco-déplacement de l'ADEME : <http://www.ademe.fr/eco-deplacements/calculette/>
- ▶ Démarche « Objectif CO₂, les transporteurs s'engagent » : <http://www.developpement-durable.gouv.fr/Objectif-CO2-les-transporteurs-s,22276.html>

Fabrication

**Assiette
Durable**



5 Optimiser les équipements et leur utilisation (y compris la sécurité des agents)

Description / Enjeux / Importance

- Les équipements de transformation et de conditionnement des restaurants collectifs sont des machines énergivores génératrices de surcoûts si elles sont mal exploitées.
- Ces dépenses peuvent être diminuées grâce à une utilisation adaptée, ainsi qu'un programme d'entretien en adéquation avec l'utilisation.
- Ces mesures aboutissent à la réalisation d'économies par la diminution des frais d'usage (électricité) et des coûts directs et indirects liés aux pannes (réparations, perte de temps, d'efficacité).

En pratique

- Mesurer les consommations : installation de compteurs séparatifs entre restaurant/collège et entre réfectoire/cuisine, tenue d'un registre mensuel des consommations
- Faire évoluer le comportement des agents avec une formation adaptée au fonctionnement éco-responsable d'une cuisine, aux techniques économes en eau et énergie, aux gestes adaptés en matière de sécurité
- Mettre en place des détecteurs de présence et des ampoules «basse consommation»
- Prendre en compte des critères de développement durable lors de l'achat d'un nouvel équipement
- Maintenir un état de fonctionnement optimal des équipements avec la mise en place d'un contrat de maintenance global pour tous les matériels et la généralisation des contrôles préventifs
- Connaître les risques et protéger les salariés : réalisation d'une analyse de risques détaillée (étude de prévention, étude statistique), installations des équipements de protection collectifs, port des équipements de protection individuels, visite du médecin du travail pour avoir son avis sur la santé du personnel et l'ergonomie des postes de travail...

Sous-objectifs

- Economiser l'eau, l'énergie et limiter les nuisances collectives
- Veiller à la maintenance des équipements
- Promouvoir la santé et la sécurité du personnel



Synergie avec autres projets du CG 59

- Mise en place d'une cellule de réflexion sur la conception des demi-pensions pour optimiser le choix des matériels

Le saviez-vous ?

Le Conseil général du Nord a décidé que tous les nouveaux bâtiments construits sous sa responsabilité, dont les collèges publics, seraient conformes désormais aux exigences de la norme HQE (Haute Qualité Environnementale).

En savoir plus

- Mesures mises en place par le Département pour économiser l'énergie dans les collèges : <http://www.cg59.fr/frontoffice/AfficheArticle.aspx?idArticle=2178>
- Institut national de recherche et de sécurité pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles : <http://www.inrs.fr>

Faire évoluer la production des repas pour atteindre les objectifs de développement durable

Sous-objectifs

- Limiter le gaspillage
- Travailler des produits bruts, bio et issus des filières de qualité



Description / Enjeux / Importance

La mise en place d'une restauration collective durable est une démarche ambitieuse qui nécessite de faire évoluer les pratiques en cuisine et les comportements des convives.

La conduite du changement est ainsi une étape clé dans la stratégie développement durable. Elle nécessite d'avancer par étapes progressives de sensibilisation/formation/éducation des acteurs de la restauration collective sur des sujets comme le gaspillage ou la bonne préparation de produits dits nouveaux (brut/bio/qualité).

En pratique

- Limiter le gaspillage en adaptant les quantités aux besoins des convives et en réintégrant une part substantielle des invendus en respectant la législation en vigueur
- Donner aux personnels de cuisine les moyens de travailler des produits frais et/ou bruts, bio et issus des filières de qualité :
 - Mise à disposition de locaux, d'équipements et de matériel adaptés (éplucheuse, légumerie...)
 - Participation au Club des Chefs
 - Echanges de fiches bonnes pratiques
 - Formation du personnel...

Exemples à suivre :

- Le collège Léo Lagrange à Fourmies a mené une action de réduction du gaspillage alimentaire innovante : l'argent économisé est utilisé pour les activités des élèves.
- Le collège Félix Del Marle à Aulnoye-Aymeries réintègre une part des produits non présentés sous forme de soupes disponibles en libre service en plus du repas.

Le saviez-vous ?

Gaspiiller une tranche de pain équivaut à :

- rouler en voiture pendant 0,15 km
- allumer une lampe (60W) pendant 2,14 heures
- faire tourner un lave-vaisselle 0,13 fois

(source : IBGE - <http://www.oivo-crioc.org/files/fr/3102fr.pdf>)

En savoir plus

- Dossier thématique « Gaspillage alimentaire, pourquoi et comment agir ? » de France Nature Environnement : http://preventiondechets.fne.asso.fr/doc-fne/dossier_thematique_gaspillage_alimentaire_fne.pdf
- Rapport « L'empreinte écologique des déchets alimentaires - Résultats d'une étude de cas - Lycée agricole de Merdrignac » de Céline Warnery - Agrocampus Ouest 2009 : http://rcresponsable.org/sites/default/files/fichiers/documents/pdf/etudes/rapport_dechets_warnery-2009.pdf

Distribution

**Assiette
Durable**



7 Permettre aux convives de consommer responsable

Description / Enjeux / Importance

- ▶ Un convive informé est un convive éclairé !
- ▶ La sensibilisation et la communication sont les clés de voûte d'une démarche développement durable en restauration collective. Il est primordial que les convives comprennent l'intérêt de la modification de leur comportement pour leur bien-être personnel et pour la planète.

En pratique

- ▶ Informer/sensibiliser les convives sur la composition des menus
- ▶ Mettre en valeur les informations produits utiles (« fait maison », « frais », « bio », « local », « de saison »...)
- ▶ Afficher les informations diététiques et environnementales du plateau
- ▶ Mettre en place un système de repérage en lien avec les recommandations nutritionnelles en vigueur (par exemple, code couleurs pour indiquer les féculents, les crudités, les cuisidités...)
- ▶ Communiquer avec les parents sur l'équilibre nutritionnel des menus proposés

En savoir plus

- ▶ Portail public de l'alimentation : <http://alimentation.gouv.fr/>
- ▶ Magazine Cuisine collective : <http://www.cuisincollective.fr>
- ▶ DRAAF - Région Nord-Pas de Calais : <http://draaf.nord-pas-de-calais.agriculture.gouv.fr>
- ▶ Circulaire de l'écolier relative à la composition des repas servis en restauration scolaire : <http://www.education.gouv.fr/bo/2001/special9/default.htm>

Sous-objectifs

- ▶ Susciter un choix responsable par l'information, la communication et la sensibilisation collective



Exemples à suivre :

- **Le collège Albert Camus à Thumeries** organise tout au long de l'année scolaire des animations dans le cadre d'ateliers de découverte. Ceux-ci permettent notamment de valoriser le patrimoine culinaire, promouvoir des produits locaux de qualité et faire découvrir aux élèves les odeurs, saveurs, épices et essences des produits. Dernière animation en date, celle du 21 juin 2011 sur les fruits. A cette occasion, les producteurs sont venus au collège pour faire déguster leurs produits aux élèves.
- **Au collège Saint-Exupéry à Hautmont**, les desserts du jour sont identifiés par une fiche descriptive (description du produit, de son origine, de son goût, de sa texture).

Faire du repas un moment de convivialité et de détente 8

Description / Enjeux / Importance

Dans une journée chargée, la pause méridienne est un moment qui permet avant tout de décompresser et de se changer les idées. Le temps du repas est l'occasion de partager et de se détendre dans une ambiance qui doit être accueillante et agréable.

La recherche du bien-être des convives fait partie des exigences de développement durable.

En pratique

- ▶ Garantir l'égalité d'accès au restaurant pour tous et la qualité de l'accueil : établissement d'un protocole de prise en charge des enfants atteints de troubles de la santé, rédaction et affichage d'une charte ou d'un règlement intérieur propre au restaurant scolaire
- ▶ Optimiser l'occupation de l'espace en fonction des variations de fréquentation, mettre en place des solutions antibruits, renouveler régulièrement la décoration en mettant par exemple les élèves à contribution
- ▶ Organiser le service afin de limiter le temps d'attente des convives. Par exemple, prévoir un temps minimum de repas dans l'emploi du temps et étaler la fin des cours en fonction des capacités d'accueil du restaurant et des services proposés

Exemples à suivre :

- **Le collège Saint-Exupéry à Hautmont** accueille les futurs élèves et leurs parents au restaurant scolaire, propose des menus spécifiques pour les enfants souffrant de pathologies et prévoit de revoir certains points du règlement et du fonctionnement de son restaurant pour y intégrer la démarche Assiette Durable.

Sous-objectifs

- ▶ Favoriser la qualité de l'accueil
- ▶ Optimiser l'agencement des locaux
- ▶ Respecter la durée du repas



Synergie avec autres projets du CG 59

- ▶ Développement d'une restauration dans un cadre convivial, « Favoriser la qualité d'accueil » http://www.cg59.fr/FrontOffice/UserFiles/File/Dossiers-presse/DP_2010-04_RestaurationCollective.pdf

En savoir plus

- ▶ Rapport de l'Académie Nationale de Médecine « Aménagement du temps scolaire et santé de l'enfant » : <http://www.academie-medecine.fr/detailPublication.cfm?idRub=26&idLigne=1768>
- ▶ Circulaire du 8 sept. 2003 « Accueil en collectivité des enfants et des adolescents atteints de trouble de la santé évoluant sur une longue période » : http://www.circulaires.gouv.fr/pdf/2009/04/cir_1894.pdf
- ▶ Norme de service - Service de la restauration scolaire (NF X50-220) : http://www.boutique.afnor.org/NEL5DetailNormeEnLigne.aspx?CLE_ART=FA136198&nivCtx=NELZNELZ1A10A101A107&ts=339821

9 Mettre en place une gestion performante des déchets

Description / Enjeux / Importance

Une mauvaise gestion des déchets entraîne un gaspillage qui contribue à l'exploitation excessive des ressources et dégrade la biodiversité et la qualité des sols, des eaux et de l'air.

Le succès d'une gestion performante des déchets est l'affaire de tous. Chacun est responsable des déchets qu'il produit et de la manière dont il les traite et les valorise.

Les priorités sont de réduire à la source la production de déchets et de développer les filières de réemploi et de valorisation adéquates.

Des actions spécifiques de communication doivent être mises en place pour informer, impliquer et faire adhérer les différents acteurs des collèges.

En pratique

- ▶ Développer une logistique interne adaptée
- ▶ Mettre à disposition les équipements appropriés pour le tri en cuisine et au restaurant
- ▶ Suivre les quantités et la nature des déchets produits en instaurant un système de mesure global (par exemple les statistiques mensuelles produites par le prestataire déchets)
- ▶ Valoriser l'essentiel des déchets produits : déchets d'emballage (conserves, carton, verre...) et déchets organiques (compostage / méthanisation / nutrition animale)
- ▶ Sensibiliser les personnels et convives sur les déchets et leur impact ; leur transmettre les consignes de tri à travers des guides, des affiches, des tableaux de suivi des résultats obtenus...

Exemples à suivre :

- Le collège Paul Eluard à Cysoing a développé dans le cadre de son Agenda 21 une action ambitieuse en matière de gestion de déchets avec la mise en place d'un tri participatif et d'une valorisation.

Sous-objectifs

- ▶ Organiser et suivre le tri des déchets en cuisine et au restaurant
- ▶ Traiter et valoriser les déchets produits
- ▶ Informer, impliquer, faire adhérer les différents acteurs à une gestion performante des déchets



Le saviez-vous ?

Les déchets putrescibles biodégradables provenant de la préparation des aliments ou des restes des repas récupérés dans les assiettes (pâtes, riz, légumes, viandes, sauces, marc de café...) comptent pour 60 % de l'ensemble des déchets d'un restaurant collectif. (source: la-cuisine-collective.fr)

En savoir plus

- ▶ Textes de loi, cadre législatif et veille permanente spécifique à la restauration : <http://www.chef-eco.fr/legislation/index.html>
- ▶ Guide de l'ADEME pour réduire et valoriser les déchets : <http://www2.ademe.fr/servlet/getBin?name=7D55E697D639C000798442D2AAAA162E1271164602231.pdf>
- ▶ Guide des déchets de la DREAL Nord-Pas de Calais : <http://www.nord-pas-de-calais.developpement-durable.gouv.fr/?Guide-Dechets-Nord-Pas-de-Calais>

Maitriser le nettoyage et limiter son impact sur l'environnement 10

Description / Enjeux / Importance

Dans nos sociétés, la santé est un point majeur d'attention.

Les normes sanitaires et d'hygiène sont essentielles pour la fonction publique et capitales dans les sites de conditionnement, de consommation et de stockage de denrées alimentaires. L'utilisation de produits adaptés, écolabellisés, à nocivité réduite, permet de préserver la santé des usagers et l'environnement en réduisant l'impact de polluants dans l'organisme et dans la nature. Une gestion raisonnée du nettoyage en termes de quantité de produit est également un réel levier pour réaliser des économies tout en respectant l'environnement.

En pratique

- ▶ Avoir recours à des produits labellisés : produits avec un éco-label européen ou équivalent (en fonction des contraintes opérationnelles : désinfection par exemple)
- ▶ Optimiser l'utilisation des produits : tenir un registre de suivi des consommations de produits d'entretien (suivi et maîtrise des stocks), mettre en place un système de dosage automatique et assurer un suivi de la maintenance des appareils de dosage

Exemples à suivre :

- Le collège Jean Rostand à Le Gateau Cambrésis utilise une gamme de produits de nettoyage respectueuse de l'environnement et des usagers. L'établissement envisage également d'acheter une autolaveuse par ionisation pour réduire davantage les consommations de détergents.
- Le collège Simone Veil à Cappelle-en-Pévèle utilise des mops en microfibre, ce qui réduit considérablement les quantités d'eau et de produits à utiliser. De plus, grâce à leur trame renforcée qui leur confère une grande tenue dans le temps, jusqu'à 800 cycles de blanchisserie peuvent être effectués.

Sous-objectifs

- ▶ Développer les compétences et respecter les procédures
- ▶ Prendre en compte des exigences développement durable relatives aux produits



Synergie avec autres projets du CG 59

- ▶ Formation des chefs au plan de maîtrise sanitaire (support de formation disponible sur demande)
- ▶ Création d'un guide réglementaire hygiène
- ▶ Réalisation de diagnostics pour rendre conformes les demi-pensions à la réglementation

En savoir plus

- ▶ Site d'information sur les écolabels : <http://www.ecolabels.fr/fr>
- ▶ Site d'information sur la méthode HACCP : <http://www.haccp-guide.fr>
- ▶ Site de l'entreprise Concept Microfibre : <http://www.concept-microfibre.fr/>

Communication Animation



Valoriser la restauration collective, dans une approche interdisciplinaire 11



Description / Enjeux / Importance

La restauration collective n'est souvent pas assez valorisée dans les établissements alors que c'est un lieu de rencontre, d'éducation et de développement de valeurs.

Le repas est le fruit d'un travail d'équipe sophistiqué, impliquant l'ensemble des acteurs d'un établissement : équipes de direction, équipes de cuisine, équipes éducatives, élèves, parents d'élèves...

Mener une démarche Assiette Durable est l'occasion de mieux intégrer la restauration collective dans le projet global de l'établissement. Des actions de communication en interne (avec les membres de l'établissement) et en externe (avec les autres établissements, le Département, les fournisseurs, les élus...) aideront à la valoriser.

En pratique

- Identifier le restaurant collectif comme une composante à part entière des politiques de développement durable (éco-école, agenda 21...)
- Mettre en place des projets en matière de nutrition impliquant enseignants, personnels de santé, élèves et personnels de restauration
- Informer fréquemment les acteurs sur les actions menées
- Au travers des enquêtes de satisfaction, mesurer la perception de la restauration collective par les convives, suivre son évolution et la communiquer aux acteurs concernés.
- Encourager les échanges d'expériences avec les autres collèges et mener des opérations de communication communes avec l'aide du Département
- Profiter des événements régionaux et nationaux liés à l'alimentation et à l'environnement pour mettre en lumière ses actions

Exemples à suivre :

- Le collège **Pierre Mendès France à Tourcoing** a intégré la restauration dans son projet d'établissement à travers le Comité d'Education à la Santé et à la Citoyenneté (CESC).

Sous-objectifs

- Intégrer la restauration collective à la vie de l'établissement collective
- Faire connaître la restauration collective, sa contribution au développement durable



La démarche Assiette Durable participe à la démarche Agenda 21 des collèges qui s'inscrit elle-même dans le Comité d'Education à la Santé et à la Citoyenneté, instance de réflexion, d'observation et de proposition intégrée au projet d'établissement.

En savoir plus

- Agenda 21 des collèges du Nord : <http://www.cg59.fr/frontoffice/AfficheArticle.aspx?idArticle=1069&idArborescence=92#2>
- Composition et missions du CESC : <http://eduscol.education.fr/cid46871/comite-education-sante-citoyennete.html>
- Semaine du goût en octobre : <http://www.legout.com>
- 20 mars : Journée internationale sans viande : http://www.journee-mondiale.com/205/20_mars-20_mars_sans_viande.htm
- 14 mai : Journée mondiale du commerce équitable : http://www.journee-mondiale.com/198/9_mai-commerce_equitable.htm
- 5 juin : Journée mondiale de l'environnement : http://www.journee-mondiale.com/170/5_juin-environnement.htm
- 8 juin : Journée mondiale des océans : http://www.journee-mondiale.com/190/8_juin-oceans.htm

Coûts



Intégrer les incidences économiques d'une démarche de restauration collective durable et les partager 12



Description / Enjeux / Importance

L'intégration d'une démarche de développement durable au sein de la restauration collective est souvent associée à une hausse des dépenses. Beaucoup d'établissements peuvent témoigner qu'une augmentation des coûts n'est pas systématique, qu'elle peut être contrebalancée par les économies générées.

Des leviers existent pour maîtriser le volet économique à iso-coûts, voire même faire des économies au final : réduction des viandes à fort impact environnemental, lutte contre le gaspillage, gestion optimisée des déchets, maîtrise de la consommation énergétique...

Sous-objectifs

- ▶ Améliorer le pilotage économique de la restauration collective
- ▶ Communiquer sur la performance économique de la restauration collective



En pratique

- ▶ Calculer et suivre le coût complet des repas (voir schéma ci-dessous)
- ▶ Diffuser annuellement une note sur l'évolution du coût complet en identifiant les liens avec la démarche de progrès
- ▶ Faire preuve de transparence pour que chacun s'associe aux actions menées
- ▶ Publier par exemple les résultats des études sur le gaspillage alimentaire, la valorisation des déchets ou les économies d'eau et d'énergie
- ▶ Réinvestir les gains financiers dans de nouvelles actions soumises à un vote par l'ensemble de la communauté collégienne. En donnant la parole aux acteurs, on maximise ainsi les chances de proposer des choix en accord avec leurs attentes

Schéma de synthèse des composantes du coût d'un repas



En savoir plus

- ▶ La DRAAF Rhône-Alpes a publié un guide «Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité», dont un chapitre entier aborde la question de la maîtrise des coûts dans le cadre d'une restauration plus responsable : http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/guide_mise_en_ligne_cle8d5ec4.pdf

Méthodologie

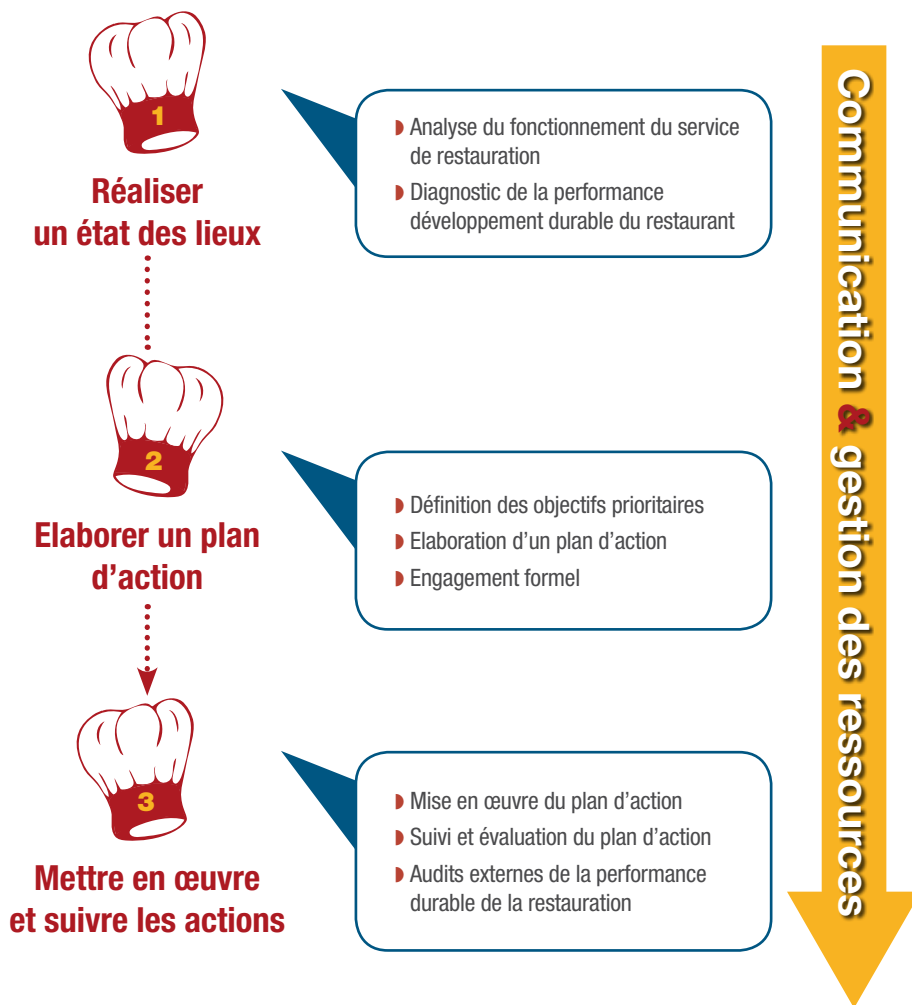
- La mise en œuvre
- Les acteurs
- Les outils

**Assiette
Durable**



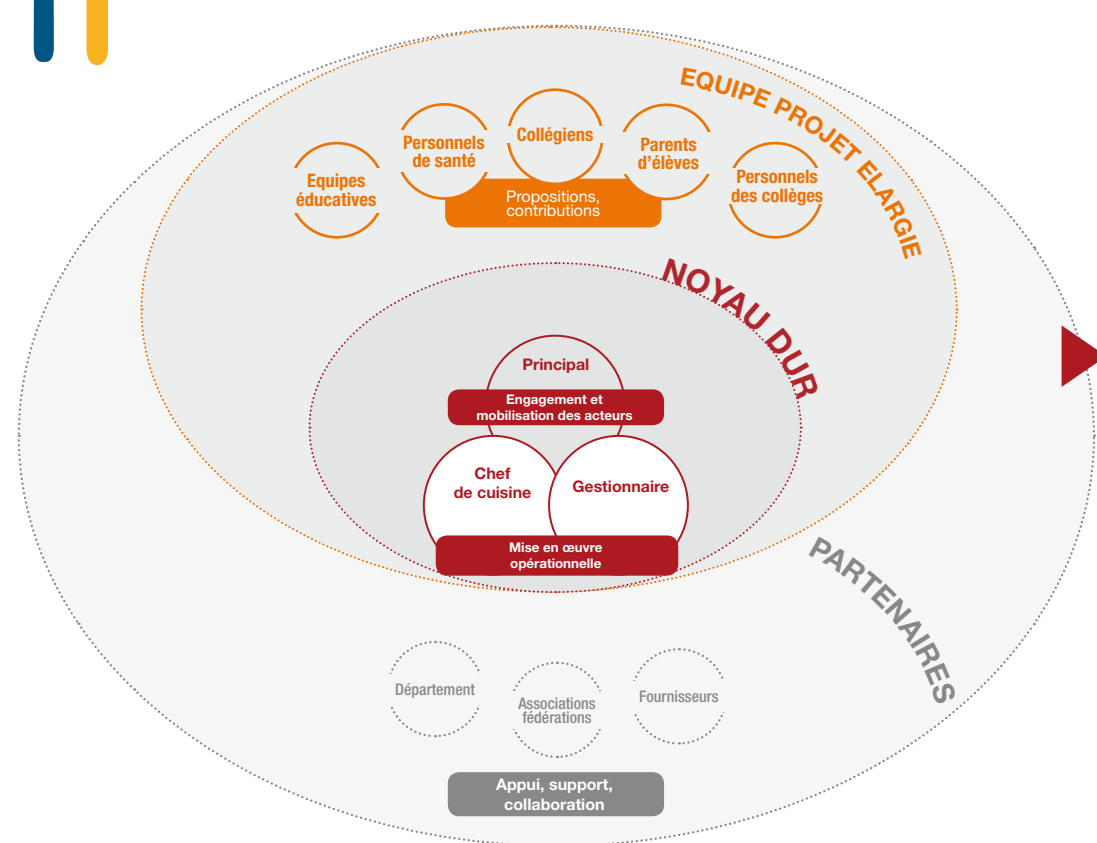
La méthodologie Assiette Durable ventile en **trois étapes principales** les actions à réaliser pour améliorer de façon continue le service de restauration au regard de la qualité et du développement durable.

Chaque collègue s'approprie cette méthodologie pour en faire son **propre projet de restauration durable**, en fonction de ses contraintes, ses moyens et ses objectifs spécifiques.



En préalable de la démarche, il est indispensable d'**encourager la mobilisation collective des parties prenantes** et de **constituer une équipe projet** pour la piloter (cf référentiel dans la boîte à outils).

Le noyau dur de l'équipe projet est constitué du principal, du gestionnaire et du chef de cuisine. Une des clés du succès dans une opération comme **Assiette Durable** consiste en une mobilisation la plus large et participative possible. En fonction des opportunités, la contribution s'élargira donc aux représentants de l'équipe pédagogique, aux élèves et leurs parents, aux personnels de santé, personnels départementaux des collèges...



Plusieurs outils sont à disposition des équipes projet des établissements pour les accompagner dans la mise en œuvre du référentiel Assiette Durable

Outils de gestion de projet

Étapes	Sous-étapes	Outils proposés
1 Réaliser un état des lieux	1a - Analyse du fonctionnement du service de restauration	Grille d'état des lieux Format de rapport synthétique d'état des lieux
	1b - Diagnostic de la performance développement durable du restaurant	Baromètre
2 Elaborer un plan d'action	2a - Définition des objectifs prioritaires en terme de développement durable	Questionnaire individuel de hiérarchisation des objectifs et sous-objectifs
		Guide pour la définition des objectifs et sous-objectifs développement durable prioritaires
	2b - Elaboration d'un plan d'action	Modèle de plan d'action
		Guide pour la définition des modalités opérationnelles des actions Fiches action
2c - Engagement	Modèle de document d'engagement	
3 Mettre en œuvre et suivre les actions	3a - Mise en œuvre du plan d'action	Fiche action
	3b - Suivi et évaluation du plan d'action	Tableau de bord du projet
	3c - Audits externes de la performance durable de la restauration	Grille de synthèse des actions correctives

• Outils génériques développés autour du projet



Le guide introductif Assiette Durable

Un guide sur les marchés publics



Le baromètre Assiette Durable se décline en 12 objectifs, 34 sous-objectifs et 47 préoccupations

Pour chaque préoccupation, 3 niveaux de performance sont identifiés :

Base	Performant	Très performant
------	------------	-----------------

Pour réaliser son profil performance durable, chaque collègue hiérarchise et fixe un niveau de performance pour chacun des sous-objectifs en fonction :

- de sa stratégie développement durable ;
- des attentes et besoins des parties intéressées internes et externes ;
- de l'autodiagnostic initial établi ;
- du contexte législatif et réglementaire applicable à la démarche ;
- de l'analyse économique globale du projet.

4 ateliers de travail thématiques en deux sessions ont permis de créer, puis d'affiner le baromètre (cf encadré).

Ont contribué à l'élaboration du référentiel Assiette Durable :

- Directions du Département du Nord : DE, DEDT, DEGP, DOT, DPAE
- Représentants des collègues : Principaux, Chefs de cuisine, Gestionnaires...
- Services de l'Etat / Collectivités : DDSV, DRAAF, DDPP, Académie de Lille, Chambre d'agriculture du Nord, Mairie de Lille, DIRECCTE, ADEME
- Associations / Syndicats : APROBIO, PEEP, FCPE, INTERFEL, BIOFORUM, CIV, GECCO, APASP, réseau Agriculture Paysanne, Symevad, SNEFFCA
- Industriels / Fournisseurs : Bonduelle, Davigel, Rosello et fils, DLG, Velders, NORABIO, POMONA, MEIKO, ECOLAB

- Décret du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire (GEMRCN)
- Décret du 25/08/2011 modifiant le code des marchés publics relatif à l'assouplissement des critères afin de faciliter les circuits courts

En savoir plus

Il existe des ressources en France et ailleurs, qui peuvent être utiles aux équipes dans le cadre du projet Assiette Durable.

Quelques exemples :

- Annuaire des producteurs bio du Nord-Pas-de-Calais : <http://www.gabnor.org/>
- Site de la Vitrine du commerce équitable : <http://www.commerceequitable.org/lecommerceequitable.html>
- Du bio à la cantine, mode d'emploi, guide du WWF : <http://www.wwf.fr/s-informer/actualites/du-bio-a-la-cantine-mode-d-emploi-un-guide-precieux-pour-les-maires>
- Guide des espèces marines menacées de Greenpeace : <http://www.greenpeace.fr/presse/oceans/GuideEco-Conso.pdf>
- Pour une restauration collective responsable, guide FNCCVAM / Fondation pour la Nature et l'Homme : <http://www.fondation-nature-homme.org/blog/pour-une-restauration-collective-responsable>
- Manger autrement à la cantine : guide pratique pour mettre en place une alimentation de qualité à la cantine, guide de l'ARPE Midi-Pyrénées : <http://www.arpe-mjp.com/html/8-5546-Des-cantines-de-qualite.php>

- Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité, guide pratique de la DRAAF Rhône-Alpes : http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/article.php?id_article=902
- Plateforme Restauration Collective Responsable : <http://rcresponsable.org>
- Film « Vers une restauration collective bonne, propre et juste » de Slow Food France : <http://www.slowfood.fr/film-restauration-.collective-hqa>
- Classeur évolutif : Manger autrement en restauration collective : <http://edd.educagri.fr/spip.php?article99>
- De l'autre côté de la frontière : <http://www.restaurationcollectivedurable.be>
- Retrouvez les engagements du Département du Nord en matière de restauration collective : La restauration collective du Département du Nord s'engage en faveur de l'environnement et du bien-être des collègues : http://www.cg59.fr/FrontOffice/UserFiles/File/Dossiers-presse/DP_2010-04_RestaurationCollective.pdf
- Le magazine Cuisine Collective a également publié un article sur les actions menées par le Département du Nord : <http://www.cuisinecollective.fr/dossier/divers/articles.asp?id=316>

Les expériences

**Assiette
Durable**



Le projet *Assiette Durable* a été élaboré avec le concours de 6 collèges pilotes qui ont expérimenté le référentiel. Leurs retours précieux ont permis d'affiner l'approche et les outils. Ces collèges partagent avec nous leurs premières expériences

Collège Saint-Exupéry

Hautmont

160 repas/jour

« Le repas est un moment unique de rencontre dans la vie d'un établissement. Mettre en œuvre une démarche d'amélioration continue comme l'Assiette Durable permet de fédérer l'ensemble des acteurs intéressés de près ou de loin par la restauration collective.

A travers un référentiel simple, le dispositif permet d'évaluer l'activité sur des critères liés à l'écologie mais aussi à la qualité et à la convivialité.

Parmi nos objectifs principaux : limiter le gaspillage, travailler des produits bruts, élaborer des menus variés et équilibrés en limitant l'impact environnemental tout au long du cycle ».

Gaëtan Rubin, Gestionnaire

Contact : 03 27 66 25 66 - intendant.0592634t@ac-lille.fr



Collège Paul Eluard

Roncq

290 repas/jour

« L'Assiette Durable est le moyen de placer la nutrition au cours d'un projet d'établissement qui concerne l'ensemble de la communauté éducative.

Travailler sur un projet comme l'Assiette Durable permet de fédérer les équipes et de donner un sens plus large à notre travail en y intégrant les préoccupations environnementales et aussi sociales.

Le baromètre permet de dégager des objectifs prioritaires de manière organisée tout en englobant la totalité de la prestation restauration.

Nos priorités vont être d'optimiser les consommations d'énergie et de réduire la quantité de déchets, en réduisant le gaspillage ».

Cécile Latrubesse, Gestionnaire

Sébastien Vandebeulque, Chef de cuisine

Contact : 03 20 94 20 89 - intendant.0593668s@ac-lille.fr

Collège Félix Del Marle

Aulnoye-Aymeries

450 repas/jour

« Une des clés de la réussite est la mobilisation des acteurs autour de l'équipe cuisine-gestion. Les élèves bien sûr mais aussi la direction de l'établissement, le personnel de santé, les professeurs, les parents d'élèves peuvent amener leur pierre à l'édifice. Les choix effectués doivent être ceux de l'ensemble de la communauté éducative.

Ce qui est intéressant dans la démarche, c'est l'autonomie de choix laissée à l'établissement.

La grille d'état des lieux et le baromètre sont des outils faciles d'utilisation pour définir les objectifs à atteindre. Je conseillerais en particulier de définir un nombre limité d'objectifs dans un premier temps afin de les traiter en profondeur et éviter de se disperser ».

Christophe Marque, Gestionnaire

Contact : 03 27 67 22 00 - intendant.0596694f@ac-lille.fr

Collège Jean Rostand

Le Cateau Cambrésis

900 repas/jour

« Même modeste, toute démarche a le mérite d'exister. Le référentiel nous a permis de structurer la nôtre autour d'initiatives déjà lancées comme la gestion des déchets, le recours à des produits d'entretien bio et l'appel aux producteurs locaux.

La grille de hiérarchisation des objectifs nous a en particulier permis d'identifier nos points faibles et d'orienter notre action en conséquence.

Pour 2011 - 2012, nous allons continuer nos efforts sur les thèmes du goût, du plaisir et de la qualité. Nous serons mobilisés en matière de consommation responsable pour moins jeter, faciliter le tri en fin de repas et peser les déchets. Il faudra continuer à stimuler l'intérêt de nos élèves pour des plats originaux en les associant à des animations comme la semaine des goûts et des saveurs en Nord-Pas de Calais. Nous continuerons à diversifier notre offre : Salad'bar, fontaine à lait, bar à soupes... »

Christophe Terrier, Gestionnaire

Contact : 03 27 67 22 00 - intendant.0596694f@ac-lille.fr

Collège Pierre Mendès-France

Tourcoing

170 repas/jour

« Expérimenter le référentiel Assiette Durable nous a permis de mieux appréhender l'impact environnemental de la demi-pension et de travailler à son amélioration.

A partir du référentiel nous avons pu faire un état des lieux puis déterminer des objectifs prioritaires à atteindre tels que l'approvisionnement en produits locaux de meilleure qualité, bio si possible. Sans oublier de les faire apprécier des élèves de façon à limiter le gaspillage.

Les fiches action et le baromètre nous permettent de quantifier les résultats de nos actions dans la durée. Travailler sur l'équilibre des menus et l'accueil des élèves restent notre préoccupation quotidienne ».

Olivier Marez, Gestionnaire

Contact : 01 23 45 67 89 - intendant.0592714E@ac-lille.fr

Collège Albert Camus

Thumeries

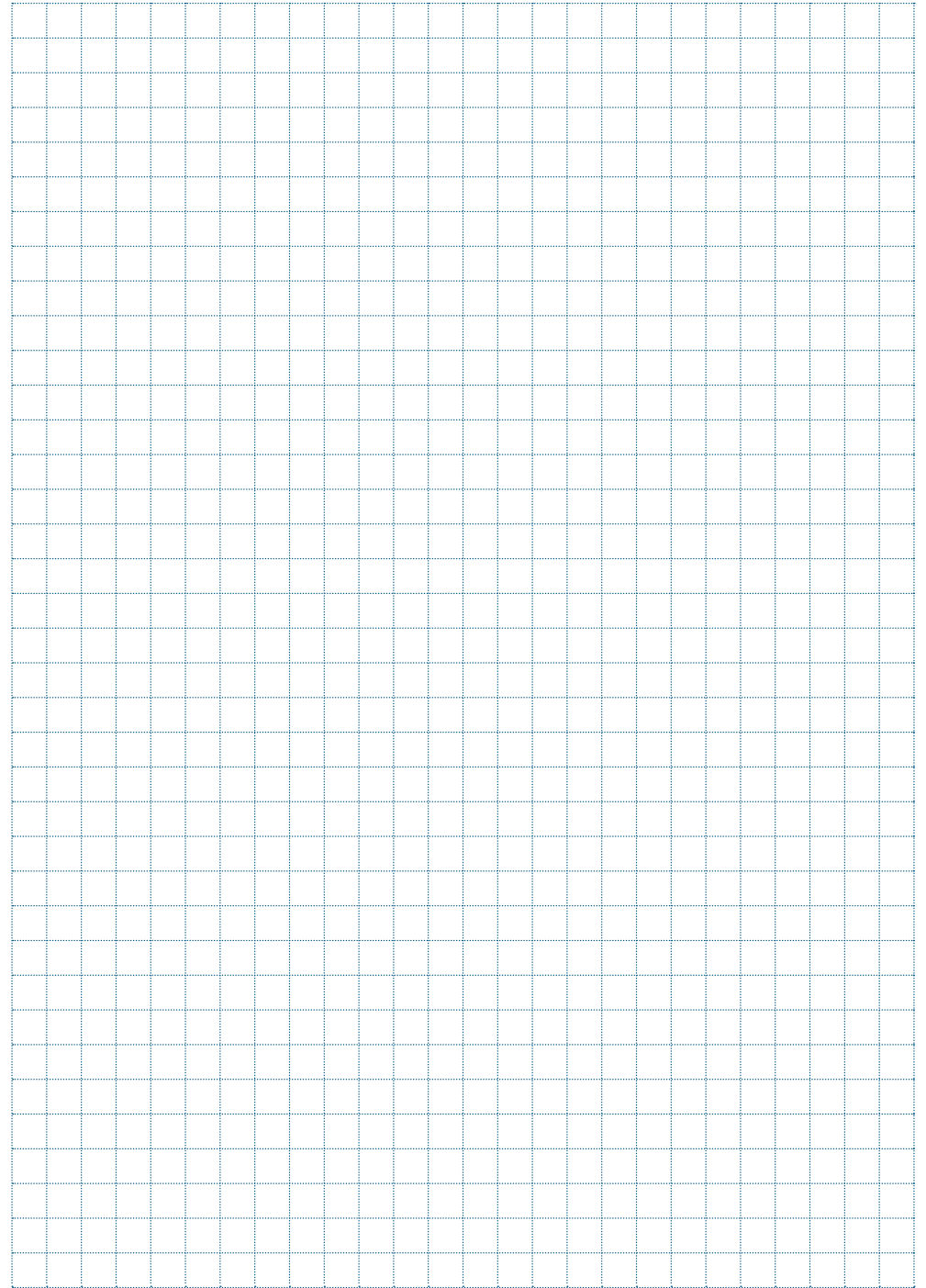
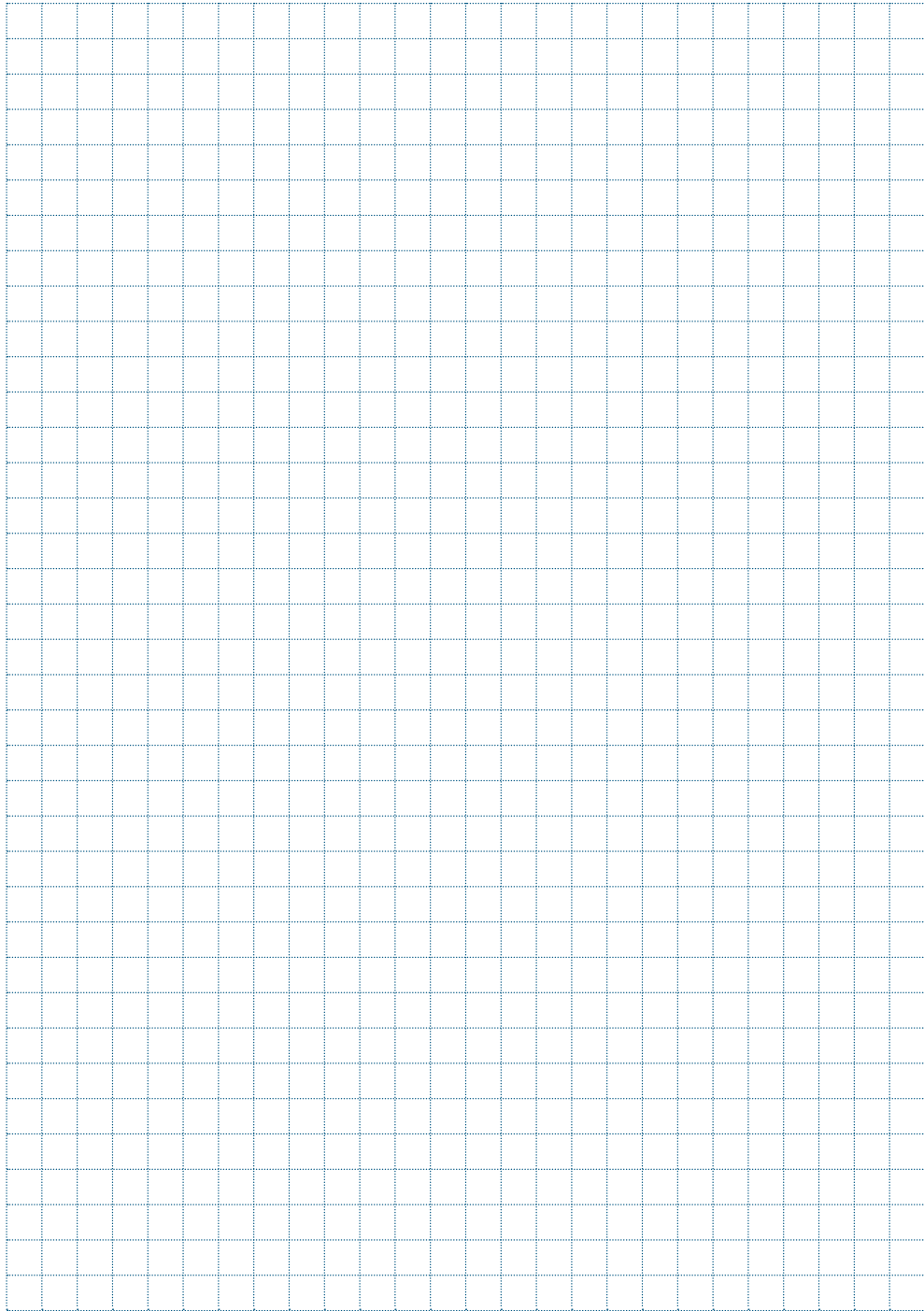
630 repas/jour

« La phase de mise en place du projet s'est faite dans le prolongement de nos méthodes de travail habituelles, sans trop de difficultés. Ainsi, la définition des objectifs prioritaires répondait bien à notre logique.

Par contre faire vivre un dispositif participatif n'est pas évident, il faut pouvoir mobiliser les acteurs dans la durée. Des points d'étape avec des intervenants externes ou la communication soutenue de la démarche à l'externe peuvent contribuer à stimuler l'équipe projet. L'outil nous aide à opérer une gestion rigoureuse. Nous travaillons à limiter le gaspillage et à maîtriser nos coûts, pour nous permettre d'obtenir des produits de qualité auprès de nos producteurs locaux ».

Francis Lamote, Chef de cuisine

Contact : 03 28 16 00 40 - intendant.0590211j@ac-lille.fr





Assiette Durable



Pour toute question, n'hésitez pas à contacter la Direction de l'Éducation

Chantal BOUYER

Chef de projet

Tél : 03 59 73 60 42

Fax : 03 59 73 60 56

Email : chantal.bouyer@cg59.fr

Michel NUTTIN

Référent restauration

Tél : 03 59 73 60 45

Fax : 03 59 73 60 56

Email : michel.nuttin@cg59.fr

www.cg59.fr

