



Commissariat Général au Développement Durable
Institut National de la Consommation

QUELS LEVIERS POUR UNE CONSOMMATION RESPONSABLE ? L'EXEMPLE DE L'ALIMENTATION

TABLE RONDE 2 « POIDS DES ACTEURS COLLECTIFS ET LOCAUX »

Modération des tables rondes : **Patricia Chairopoulos**, journaliste « 60 Millions de consommateurs »

Valérie Plet, Chargée de mission Économie circulaire, au sein du Pôle Économie circulaire et Déchets, ADEME-Ile-de-France

Emmanuel Maldonado, Directeur Qualité-Hygiène-Sécurité-Environnement (QHSE) de Compass-Group Eurest

Patrice Raveneau, Coordinateur national de « Mon Restau Responsable »

Nicolas Thurault, Cadre technique au Collège Jean Monnet à Angers

Malika Kessous, Responsable du pôle Achats responsables à la Direction des achats de l'État

Patricia Chairopoulos, journaliste « 60 Millions de consommateurs »

Nous en venons au rôle des collectivités locales et des acteurs de la restauration collective, impliqués dans l'augmentation de la part du bio et la limitation du gaspillage.

Valérie Plet, Chargée de mission Économie circulaire, au sein du Pôle Économie circulaire et Déchets, ADEME-Ile-de-France

Au sein de l'ADEME, la réduction du gaspillage alimentaire a été historiquement abordée par le biais des programmes locaux de prévention des déchets portés par les collectivités locales et lancés par le Grenelle de l'environnement. Le gaspillage représente 29 kg/personne/an, dont 7 kilos non-déballés, pour environ 160 euros/personne/an.

En mars 2017, une opération auprès de foyers-témoins a été lancée, il a été démontré qu'une consommation durable était possible sans surcoût. 7 foyers sans sensibilité environnementale préalable avaient été sélectionnés : il ressort de l'expérience qu'un consommateur modifie le plus souvent ses pratiques alimentaires de manière globale, qu'il s'agisse du lieu d'achat, du type de produits ou de la manière de cuisiner. Par ailleurs, la part de produits bio dans le budget alimentaire des foyers-témoins est passée de 8 à 22 %, leur consommation de viande et de poisson a diminué de 35 %, le poids de leur gaspillage alimentaire a reculé de 33 % et l'émission de gaz à effet de serre de 32 %. Sur une année, les projections laissent entrevoir une baisse du budget alimentaire de 800 euros par personne, grâce à cette accumulation de gestes et de choix.

Sur le territoire francilien, l'ADEME accompagne aussi bien les entreprises, les collectivités que les associations. Plusieurs projets peuvent être cités, dont celui de l'association environnementale Ethic Océan : il s'agit, en lien avec les collectivités locales, d'accompagner, à l'échelle du territoire de Fontainebleau, l'ensemble des acteurs de la restauration (collective et commerciale) sur la voie d'un changement de comportement à un horizon de trois ans.

Une autre expérimentation concerne la transposition du modèle AMAP à la restauration collective scolaire en Essonne, proposé par le réseau des AMAP d'Ile-de-France. Six communes sont mobilisées par une opération soutenue par les parents d'élèves.

Je mentionne également l'association Terre et Cité, lauréate de l'appel à projets du programme national pour l'alimentation et retenue pour le développement d'un PAT dans le sud-ouest de la métropole parisienne.

Pour aller plus loin :

- [Infographie Alimentation durable – octobre 2016](#)
- Infographie gaspillage alimentaire – mai 2016 :
<http://multimedia.ademe.fr/animations/alimentation/>
<http://www.ademe.fr/pertes-gaspillages-alimentaires-tous-concernes>
- [Guide grand public : Consommer mieux – mai 2016 – Ref 8426](#)

- [Manger mieux, gaspiller moins – juin 2016](#)
- [Guide pour les professionnels : Alimentation et environnement – octobre 2016 - Ref 8574](#)
- [Guide Logos environnementaux – sept 2016](#)
- [Guide CD-Rom avril 2014](#)
- [Site de la campagne de communication nationale ADEME sur la réduction des déchets](#)
- Site grand public :
<http://www.ademe.fr/particuliers-eco-citoyens/dechets/reduire-dechets/eviter-gaspillage-alimentaire>

<http://www.ademe.fr/particuliers-eco-citoyens/achats/bien-manger-respectant-lenvironnement>

- Pour les collégiens et lycéens www.mtaterre.fr et <https://reseauactionclimat.org/planetman/planetman-a-table/>

Emmanuel Maldonado, Directeur Qualité-Hygiène-Sécurité-Environnement (QHSE) de Compass-Group Eurest

Merci d'accueillir notre témoignage. Compass Group France est une filiale de Compass Group, leader mondial de la restauration collective concédée, qui emploie plus de 400 000 collaborateurs dans plus de 50 pays. Notre offre est présente sous plusieurs marques : Eurest pour les entreprises et l'administration, Scolarest pour l'enseignement et Medirest pour la santé et le social.

Fort d'une expertise internationale, nos équipes en région proposent à chacun de nos clients une offre personnalisée et locale. Compass Group entend promouvoir une restauration durable au travers de 5 enjeux :

- Réduire les impacts environnementaux de son activité,
- Donner sa chance à chacun de ses collaborateurs
- Contribuer au bien-être des convives par une alimentation équilibrée. Proposer des menus réalisés par des diététiciens diplômés d'état.
- Promouvoir les Achats responsables et éthiques,
- Créer un lien de proximité avec les acteurs locaux : artisans, producteurs, éleveurs et agriculteurs.

C'est ainsi que Compass Group France est administrateur de l'Association Bleu Blanc Cœur, qui propose des aliments dont le profil en acides gras est avantageux et dont le bénéfice pour la santé a été scientifiquement démontré. Citons aussi le Comité « Pêche responsable » qui se réunit deux à trois fois par an afin de sélectionner les espèces à proposer sur nos établissements afin de préserver la diversité du monde marin.

4

Des partenariats locaux en faveur des approvisionnements durables et de saison sont noués sur l'ensemble du territoire : Compass Group France est également administrateur de la Coopérative Bio d'Ile-de-France, avec pour objectif partagé, de promouvoir les produits bio en restauration collective et ce tout au long de l'année. L'entreprise a également signé un partenariat avec Terrena (coopérative regroupant 22 000 éleveurs et producteurs) pour des approvisionnements en viandes de lapins et volailles, ainsi qu'un partenariat avec la ferme de Viltain, dont les produits laitiers ont été primés au Salon de l'Agriculture et sont plébiscités par les convives. Citons enfin le partenariat avec la Fabrique à cookies, entreprise artisanale d'Ile-de-France et dont les biscuits sont proposés sur les établissements du Ministère de l'Ecologie et du Développement Durable.

S'agissant de la réduction des impacts environnementaux, citons l'exemple du partenariat historique avec la Maraude des Restos du Cœur de Seine-Saint-Denis à laquelle nous proposons 300 repas par jour.

Pour les collaborateurs du Ministère de l'Ecologie, Eurest gère deux restaurants responsables évalués « verts » sur les 4 piliers « bien-être, assiette responsable, éco-gestes, engagements sociaux et territoriaux », et y propose quotidiennement plus de 20 % de produits bio, des produits équitables, Label Rouge, certifiés AOC ou AOP et issus de l'agriculture raisonnée. Les tenues des collaborateurs sont fabriquées avec du coton Equitable et Biologique.

Citons pour finir le partenariat avec Veolia qui a permis, par le biais du tri et de la valorisation des déchets issus des deux établissements du Ministère, de produire l'équivalent en énergie électrique du volume nécessaire à 31 foyers de 4 personnes sur un mois, et 6 tonnes de compost.

Compass Group France ne compte pas en rester là et entend poursuivre ses actions en faveur d'une restauration toujours plus durable en portant notamment l'offre produits Bio sur le Ministère de 20 à 30 %.

Patrice Raveneau, Coordinateur national de « Mon Restau Responsable »

Pour rappel, la restauration collective concerne 8 millions de repas par jour dans 70 000 sites, à l'école, en maison de retraite, en prison et en entreprise. Toutes les familles sont donc concernées, la restauration collective pouvant aider à structurer les filières au niveau d'un territoire. Si les intendants et chefs de cuisine peuvent mettre en place une démarche locale de progrès très dynamique, une transition d'ensemble appelle sans doute un changement d'échelle et de logique, d'où la création de la démarche « Mon Restau Responsable », qui se doit d'intégrer le désir de changement et les contraintes budgétaires.

Un système participatif de garantie semble constituer l'un des moyens de parvenir à cet objectif, en précisant que ce dispositif doit s'adresser à tous. Le caractère public des engagements doit permettre aux consommateurs et aux professionnels de vérifier le respect des critères déterminés : des visites de restaurants, de pair à pair, sont prévues par le dispositif. La garantie « Mon Restau Responsable » doit favoriser l'association des acteurs engagés.

De manière générale, nous devons réfléchir aux conditions du changement pour le plus grand nombre, en proposant des systèmes efficaces, crédibles et basés sur la confiance.

Nicolas Thurault, Cadre technique au Collège Jean Monnet à Angers

Chef de cuisine au collège Jean Monnet, j'ai souhaité adopter une démarche de promotion des produits éco-bio dans mon établissement. À travers la chambre d'agriculture, j'ai contacté un collectif de producteurs. 46 % des approvisionnements sont désormais bio et locaux, seuil qui a été atteint progressivement : la part des achats se situe désormais à 1,90 euro par repas, contre une moyenne de 1,75 euro pour 5 % de bio.

Les habitudes de travail ont dû être modifiées, notamment en adoptant des cuissons évolutives : réalisées à température plus basse, celles-ci permettent de réaliser des économies qui peuvent être réinvesties dans la qualité. D'autres supports et outils sont gratuitement mis à disposition par le Centre national de la fonction publique territoriale, dont l'outil emapp.fr et une e-communauté qui rend possible le partage des bonnes pratiques. Il faut noter que ces outils sont accessibles à tous puisqu'ils sont libres d'accès : restaurants territoriaux, autres restaurants collectifs, restaurants d'entreprises, associatifs, gastronomique, particuliers.

S'agissant de la gestion des déchets (le suivi journaliser est saisi sur le volet « déchets » de EMApp.fr), nous sommes parvenus à réduire à 57 grammes le poids des déchets revenant sur le plateau, contre 150 grammes en moyenne : un important travail a été accompli, y compris en diminuant les portions et en permettant aux enfants de se resservir. Le processus nécessite certes une plus forte implication mais l'ensemble de l'équipe s'est mobilisée.

Le questionnaire d'auto-évaluation, à la base de la démarche, regroupe 160 questions autour de 4 thèmes. Une visite technique d'un acteur déjà engagé dans la démarche est également prévue, celle-ci ne devant pas être appréhendée comme un audit mais plutôt comme moyen d'échanger au sujet des méthodes et des bonnes pratiques. Ensuite, la séance publique permet de convier parents d'élèves et l'ADEME et de tisser des liens : l'exercice appuie la présentation des objectifs, qui restent raisonnables. J'envisage ainsi d'atteindre 50 % de produits bio dans les approvisionnements.

Malika Kessous, Responsable du pôle Achats responsables à la Direction des achats de l'État

La Direction des Achats, entité interministérielle, définit les orientations et prescriptions applicables à l'ensemble des acheteurs de l'Etat et des établissements publics, soit un périmètre d'environ 26 milliards d'euros. Sa mission principale reste de définir les axes de performance, dont deux sont consacrés à la prise en charge des enjeux de RSE. Plus précisément, un volet est dédié aux achats socialement responsables et un autre aux achats à enjeu environnemental.

Je rappelle, en préambule, que le localisme reste interdit par la réglementation. Dans le cadre d'une commande de la Présidence de la République à l'occasion du lancement du plan de soutien à l'élevage en 2015, il avait été procédé d'une part à un recensement de l'ensemble des achats afin d'identifier la part de produits de qualité ; d'autre part, à l'élaboration de l'outil Localim, qui vise à professionnaliser les achats et à présenter les différentes étapes d'un projet de qualité (environnementale, sociale). Cette boîte à outils en ligne permet également de présenter aux acheteurs l'ensemble des leviers disponibles et autorisés par le droit des marchés publics.

Les phases à suivre pour les différentes filières peuvent être analysées au prisme de l'outil. Une fiche très précise a trait au sourcing, en fonction des critères de recherche. Les acteurs à contacter y sont listés, ainsi que les critères d'attribution et les conditions d'exécution : l'acheteur peut cibler les produits répondant à une qualité environnementale et intrinsèque, par exemple en se référant aux AOP ou au Label Rouge. Les travaux ont été conduits en lien avec la DGCCRF en vue de bien identifier les critères permettant aux acheteurs de passer leurs commandes de manière sécurisée juridiquement. Des exigences différentes seront posées selon que le fournisseur est local ou non.

Patricia Chairopoulos

Les intervenants ont-ils l'impression que leurs initiatives et actions présentent une vertu pédagogique pour le public ?

6

Nicolas Thurault

Un travail considérable reste à accomplir mais les enfants se révèlent de plus en plus sensibles à l'enjeu du bio.

Valérie Plet

De nombreux guides et outils « grand public » sont disponibles sur le site de l'ADEME, à côté de supports plus techniques : le chantier du développement de l'alimentation durable progressera grâce à une appropriation de ces outils par des chefs de projets.
