



BENCHMARKING RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE RAPPORT FINAL

Mission réalisée par Catherine Closson & Muriel de Pauw

TABLE DES MATIÈRES

Objectif	p.3
Méthodologie	p.3
Tableau de synthèse	p.5
Programmes approfondis	p.20
1. Bio für Kinder (Munich, Allemagne)	
2. Città del Bio (Italie / Europe)	
3. Eating City (Europe)	
4. East Ayrshire – Food for Life (Royaume-Uni)	
5. Organic Conversion Project (Copenhague, Danemark)	
6. Plan régional d'alimentation Poitou-Charentes (France)	
7. Plan régional d'alimentation Rhône-Alpes (France)	
8. Södertälje Municipality (Suède)	
Bonnes pratiques inspirantes	p.52
Conclusions	p.54
Annexes	p.57
<i>A – Questionnaires reçus :</i>	
<u>BELGIQUE</u>	
1. Des produits locaux dans la cuisine de collectivité : chimère ou réalité ?, GAL-Transvert	
2. Duurzame grootkeukens, Vredeseilanden	
<u>CANADA</u>	
3. A la soupe !, Equiterre	
<u>DANEMARK</u>	
4. Organic Conversion Project, Copenhagen House of Food	
<u>FRANCE</u>	
5. Favoriser l'introduction de produits biologiques locaux en restauration collective, Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique	



6. Journées régionales de travail sur l’approvisionnement responsable en restauration collective, **Fondation Nicolas Hulot**
7. Manger Bio Ici et Maintenant (MBIM), **Plateformes de distribution-Biocoop Restauration**
8. Plan de développement de l’alimentation durable dans les restaurants collectifs municipaux et départements, **Mairie de Paris**
9. Plan régional d’alimentation, **DRAAF Poitou-Charentes**
10. Une production locale et solidaire de légumes biologiques pour la restauration collective, **Celabio**
INTERNATIONAL
11. Città del Bio, **Association Città del Bio**
12. Eating City, **Fondation pour le Progrès de l’homme-Risteco**
PAYS-BAS
13. We Canteen, **Ch. van Leeuwen & M. de Reuver**
ROYAUME-UNI
14. Campaign for Better Hospital Food, **Sustain**
15. East Ayrshire Food for Life, **East Ayrshire Council**
SUEDE
16. Diet Policy within pre-schools, schools and elderly care, **Södertälje Municipality**
17. Sustainable Development and Food, **City of Malmö**
SUISSE
18. Beelong, **Ecole hôtelière de Lausanne**

B – Sélection de la documentation reçue :

- EUROPE**
1. A balance of healthy and sustainable food choices for France, Spain and Sweden - Report summary, **LifeWell for LIFE – WWF-UK**
2. Liste des villes participantes, **Città del Bio**
3. Concept Note, **Eating City**
4. Proposal Papers, **Eating City**
FRANCE
5. **Programme National pour l’Alimentation** (extrait), Ministère de l’agriculture, de l’alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l’aménagement du territoire (2011)
6. Liste des actions ou structures ayant obtenu le logo du **Programme National Alimentation** (2012)
7. **Plan de développement** de l’alimentation durable dans les restaurants collectifs municipaux et départementaux – Résumé, **Ville de Paris**
8. Le **Plan régional** de l’alimentation, **DRAAF Poitou-Charentes**
9. **Offre de formation** « Plaisir à la cantine », **DRAAF Poitou-Charentes**
10. Déclinaison du **PNA en Rhône-Alpes** (extraits), **DRAAF Rhône-Alpes** (2011)
11. **Fiche-action** « Manger bio et local en restauration d’entreprise concédée », **Corabio**
12. Critères du **référentiel Restaurant durable**, Campus responsables
ROYAUME-UNI
13. « Achieving Good Food in the Public Sector », **Sustain**
14. Good food for all, **Food for Life Partnership**
SUEDE
15. **Diet Policy** within pre-schools, schools and elderly care, **Södertälje**
16. Policy for sustainable development and food, The **City of Malmö**
SUISSE
17. **Beelong** : indicateur de l’impact environnemental de la nourriture, Ecole hôtelière de Lausanne



OBJECTIF

A l'instar de nombreuses villes européennes, la **Région bruxelloise** soutient le développement d'un système alimentaire plus respectueux de l'homme et de l'environnement. La **restauration collective** constitue un des **axes prioritaires** de cette politique, notamment concrétisé, depuis 2008, par le **programme « Cantines durables »**¹. Renouvelé annuellement, ce dernier a déjà offert un **accompagnement** gratuit à plus d'une cinquantaine de restaurants de collectivité dans leur transition vers l'alimentation durable. Après **trois cycles** d'accompagnement et la réalisation d'un **guide pratique** (à paraître fin 2013), la Ministre de l'Environnement et son administration, Bruxelles Environnement, souhaitent poursuivre et renforcer leur politique d'alimentation durable, en gardant une focale sur le secteur de la restauration collective.

Dans ce cadre, l'objectif de la présente mission consiste à **enrichir le quatrième cycle « Cantines durables »** à venir (2013-2014), par l'identification et la description de **bonnes pratiques** et **initiatives innovantes**, mises en œuvre dans les deux autres **régions belges** et à **l'étranger**, et pouvant servir de **sources d'inspiration**. A cette fin, le présent rapport présente une **quarantaine de programmes**² touchant, en tout ou en partie, à la **restauration collective durable** et relève des **pistes d'action potentielles** et **outils intéressants** pour la Région bruxelloise.

MÉTHODOLOGIE

Cette recherche de bonnes pratiques a couvert une **douzaine de pays**, majoritairement européens: Belgique (Flandre et Wallonie), Pays-Bas, Allemagne, Suède, Danemark, Royaume-Uni, Irlande, Luxembourg, France, Suisse, Italie, Espagne et Canada.

1 - Pour démarrer, plus de **200 personnes de contact**, liées à la thématique de l'alimentation durable dans leur pratique professionnelle, dans les différents pays à

1 Plus d'infos : www.bruxellesenvironnement.be

2 Remarque: cette mission ayant pour objectif de nourrir et inspirer la poursuite et l'approfondissement de la politique bruxelloise, les différentes sélections opérées sur les programmes à présenter et approfondir étaient guidées par cet impératif.



couvrir, ont été sollicitées pour nous envoyer la **liste des programmes**, campagnes et initiatives qu'ils jugeaient les plus intéressants en matière de restauration collective durable. Dans la mesure du possible, un bref mot d'explication et un contact étaient également demandés pour chaque programme proposé. Une **soixante** de personnes sollicitées **a répondu** à notre demande et envoyé une liste de programmes et/ou des informations permettant de démarrer notre recherche.

2 - Parallèlement à cette consultation des acteurs de terrain, nous avons mené des **recherches sur internet** qui ont permis, d'une part, d'identifier des initiatives supplémentaires à celles suggérées et, d'autre part, de commencer à explorer le contenu et les axes de travail des différents programmes.

3 - Cette **première collecte d'informations** a permis de lister environ **quatre-vingt programmes** d'alimentation durable, dans les **deux régions belges** et **dix pays** : Belgique (Flandre et Wallonie), Pays-Bas, Allemagne, Suède, Danemark, Royaume-Uni, Luxembourg, France, Suisse, Italie et Canada. Après examen, **une bonne moitié** de ceux-ci a été jugée **intéressante pour la Région bruxelloise**, de par leur contexte et initiatives menées en matière de restauration collective durable, et retenue pour la **poursuite des recherches**.

4 - Un **questionnaire** a été élaboré, en concertation avec l'administration commanditaire (voir annexes), dans l'objectif d'identifier les **principaux aspects de chaque programme** : **contexte** (porteur de projet, type de programme, couverture géographique, etc.), **axes de travail** (définition de l'alimentation durable, publics cibles, méthodologie, etc.), **principales réalisations** (résultats, outils, etc.), etc. Ce questionnaire a été adressé, de façon personnalisée, au contact de référence de la **quarantaine de programmes sélectionnés** pour leur pertinence par rapport à l'objectif de la mission. Les réponses se faisaient évidemment sur une base volontaire.

5 - Nous avons reçu **vingt-sept réponses : dix-huit questionnaires complétés** et une **dizaine** de contacts qui a préféré nous envoyer de la **documentation existante**, faute de temps pour remplir le questionnaire. Dans l'ensemble, les questionnaires ont été remplis avec soin. Dans certains cas, une partie des questions n'a pas été complétée, pour des raisons de disponibilité de l'information ou pour cause de confidentialité. De nombreux



contact ont par ailleurs envoyé de la **documentation**, à la place ou en complément du questionnaire : brochures, rapports, présentations, outils, etc. Toute cette information a été rassemblée dans le **tableau de synthèse**, en complément des données déjà trouvées sur internet, et une **sélection de la documentation** reçue est présentée en **annexe** (voir *infra*).

6 - Sur la base des questionnaires et de la documentation reçus, nous avons opéré une **seconde sélection**, en concertation avec l'administration commanditaire, et retenu **huit programmes** pour lesquels la recherche a été encore approfondie par la réalisation d'une **interview** (*de visu* ou téléphonique). Le résultat de ces entretiens est présenté dans la section « Programmes approfondis ».

TABLEAU DE SYNTHÈSE

Ce tableau propose une **présentation succincte** des **trente programmes** retenus comme pouvant être **inspirants pour la Région bruxelloise**³. Pour rappel, les critères de sélection concernaient la **qualité** et l'**originalité des initiatives**, mais également leur **pertinence et reproductibilité pour Bruxelles**.

Les informations reprises dans ce tableau sont issues d'une **compilation** :

- des renseignements trouvés sur **internet**,
- des **questionnaires** reçus,
- de la **documentation** reçue,
- d'**appels téléphoniques** avec certains responsables de projet.

L'**information** peut être considérée comme **globalement fiable** puisqu'elle émane, pour majeure partie, directement des réponses envoyées et/ou données oralement par les porteurs de projet. De **petites erreurs factuelles** sont **possibles**, principalement dans les données issues d'internet, mais cela ne nuit pas à l'**intérêt de l'ensemble** qui consiste à offrir une **vision globale** de chaque programme et à servir de **source d'inspiration**.

³ Ne sont pas repris les huit programmes présentés de manière approfondie *infra*.

TABLEAU DE SYNTHÈSE - Partie 1

PAYS	NOM du programme	INITIATEURS(S)/ Porteur(s) de projet	SOURCE(S) d'info	TYPE de programme	PERIODE	Principaux OBJECTIFS	CRITERES pris en compte	DEFINITION de l'alimentation durable	PUBLIC(S) cible(s)	METHODOLOGIE
ALLEMAGNE	1 BioMetropole Nürnberg	City of Nuremberg, Departement for Environment (member of network Citta del bio)	Internet	politique publique	2003-...	- Show that organic and local go hand in hand / - Show future potential and high quality of organic products - Increase demand of public institutions towards organic products - Increase perception and acceptance by users , politics, decisionmakers and associations	ORGANIC with special focus on saesonal, local, fairtrade organic products	Organic products	- schools - kindergarden - city hall - elderly care - hospital	
BELGIQUE	2 Des produits locaux dans la cuisine de collectivité : chimère ou réalité?	- GAL Transvert (Seneffe, Pont-à-Celles, Les-Bons-Villers) - LEADER	Questionnaire (voir annexe)	politique publique	mai 2012 - déc.2014	- développement de l' économie locale par le soutien à la consommation de produits locaux - améliorer la santé par la qualité des repas - diminuer les déchets et l' impact CO2 des repas	- produits locaux et de saison - développement local - produits frais et bruts - réduction protéines animales - agriculture biologique - circuits courts - gaspillage alimentaire - emballages et déchets		- écoles (phase 1) - maisons de repos (phase 2)	- accompagnements - formations - mise en réseau - créations d'outils - échanges de bonnes pratiques
	3 Duurzame catering	Vredeseilanden (vzw)	Questionnaire (voir annexe)	campagne om consumenten te laten overstappen naar duurzame voeding. in plaats van rechtstreeks in te zetten op consumenten, werken we samen met grootkeukens als hefboom om consumenteng edrag te veranderen.	2009 - ...	- 6-tal representatieve grootkeukens per jaar - concrete kwantitatieve doelstellingen worden per grootkeuken vastgelegd op basis van mogelijkheden en beperkingen - verminderen van veesconsumptie - introduceren van biologische producten of producten afkomstig van familiale duurzame landbouw - introduceren van fairtradeproducten - respecteren van seizoene - kiezen voor duurzame vis - invoeren van duurzaam afvalbeleid	- bio - fairtrade - vleesvermindering - lokaal - seizoensgebonden - afvalbeperking - duurzame vis - verminderen voedselverspilling - ondersteunen lokale landbouw en korte ketens	We beschouwen een voedingsproduct als duurzaam wanneer tegelijkertijd voor de drie duurzaamheidspijlers aan een aantal voorwaarden wordt voldaan, m.n. een minimale impact op het milieu (water, lucht, ecosystemen, bodem, energie, biodiversiteit), een correcte vergoeding voor alle schakels in de voedselketen en een bijdrage tot het algemeen welzijn (gezondheid, voedselveiligheid, arbeidsomstandigheden, ethische afwegingen zoals solidariteit met het Zuiden, ...).	- bedrijven - openbare instellingen - scholen - universiteiten	- intensieve individuele begeiding
CANADA	4 A la soupe!	Equiterre (association)	Questionnaire (voir annexe)	campagne associative	2007-2009	Favoriser l' alimentation saine, citoyenne et durable au sein des écoles et établissements de santé , et chez les jeunes et les adultes qui les fréquentent.	- Augmentation de la part de produits frais et non transformés - Augmentation de la part de produits locaux et de saison - Introduction de produits issus de l'agriculture biologique - Introduction de produits issus du commerce équitable - Soutien à l'agriculture paysanne et aux circuits courts	L'alimentation institutionnelle responsable consiste à offrir dans les établissements scolaires et de santé des repas composés d'aliments produits dans le respect de l'environnement, de la santé de ceux qui les consomment et de l'équité envers ceux qui les produisent.	- écoles - crèches - hôpitaux	- accompagnements - formations - création d'outils - partenariats avec des fermes locales (certifiées biologiques ou en démarche de certification)

TABLEAU DE SYNTHÈSE - Partie 1

CANADA	5 De la ferme à la cafétéria	- Réseau De la ferme à la cafétéria - Equiterre - avec le soutien de Public Health Association of BC	Internet	réseau national	??? - ...	- augmenter l'accès à une alimentation locale, saine et écologique dans les institutions publiques - promouvoir et soutenir les liens entre les producteurs et les cafeterias	- produits locaux - produits frais - produits biologiques - alimentation saine	Une alimentation fraîche, locale, écologiques, nutritive et saine	- écoles - universités - hôpitaux	Réseau national qui regroupe tous les projets d'approvisionnement local dans les établissements publics
EUROPE	6 LiveWell for low impact food in Europe (LIFE)	- WWF-UK - Friends of Europe - Commission européenne (Life)	Internet	Programme européen Life+	2012-2015	Définir un régime alimentaire sain et durable en Europe (« LiveWell Plate »), qui améliore la santé des citoyens européens et participe à la réduction des émissions de gaz à effet de serre liées à la chaîne d'approvisionnement alimentaire européenne	- Diminution des gaz à effet de serre de 25% - Respect des normes nutritionnelles nationales - Savoir-faire et traditions culinaires			collaborations entre décideurs, représentants du secteur, universitaires, organisations médicales et environnementales pour déterminer la viabilité d'un "LiveWell Plate" à l'échelle européenne > rédaction de recommandations en vue d'une politique efficace en Europe
FRANCE	7 Campus responsables – Restaurant durable	- Graines de changement (agence conseil) - ADEME - Universités - Grandes écoles - Sociétés de catering (Sodexo, etc.) - Avec le soutien de Transgourmet (distributeur)	Internet et documentation	Système de reconnaissance	2011-...	Inciter les universités et grandes écoles à adopter une démarche responsable en prenant en compte tous les aspects du développement durable, y compris l'alimentation (gestion des cuisines, nutrition et santé, composition des menus, etc.)	- Produits locaux et de saison - Réduction des protéines animales - Suppression des espèces menacées - Produits labellisés - Mode de transformation - Alimentation saine - Produits d'entretien - Gestion des déchets		- Universités - Grandes écoles	- Mise en réseau - Création d'outils - Système de reconnaissance
	8 Comité ARC Bio (Actions en Restauration Collective bio)	- Agence Bio (groupement d'intérêt public : ministères, FNAB, chambres d'agriculture, coopératives de producteurs)	Internet	politique publique	2008-...	- Introduction progressive et équilibrée des produits biologiques en restauration collective - Objectif du Grenelle de l'Environnement : 20 % de bio en 2020 dans la restauration	- Produits biologiques - Produits locaux		- Restauration hors domicile	- Plateforme de concertation - Création d'outils et communication - Observatoire de la consommation bio
	9 Favoriser l'introduction de produits biologiques locaux en restauration collective	FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des Régions de France)	Questionnaire (voir annexe) et contact tel.	développement de territoire	2000-...	- Structurer les filières régionales et promouvoir l' agriculture biologique , la proximité et les circuits courts en restauration collective - Objectifs du Grenelle de l'Environnement (20% de valeur d'achat en 2020)	- produits locaux et de saison - réduction protéines animales - espèces menacées - agriculture biologique - commerce équitable - circuits courts - gaspillage alimentaire - emballages et déchets	"Qualité de production et des produits"	toutes collectivités	- accompagnements - formations - mise en réseau - création d'outils - échanges de bonnes pratiques - système de reconnaissance

TABLEAU DE SYNTHÈSE - Partie 1

FRANCE	10	Goûtons un monde meilleur	<ul style="list-style-type: none"> - WWF - RES (Réseau Environnement Santé) - Slow Food - CFSI (Comité français pour la Solidarité internationale) - Max Havelaar France 	Internet	campagne associative		Promouvoir une alimentation respectueuse de la nature et des hommes	<ul style="list-style-type: none"> - Alimentation saine - Produits labellisés - Saisonnalité - Produits du terroir - Sécurité alimentaire - Agriculture paysanne - Produits locaux - Gaspillage alimentaire 		Sensibilisation par la mise à disposition de contenus informatifs et outils	
	11	Journées régionales de travail sur l'approvisionnement responsable en restauration collective	<ul style="list-style-type: none"> - Fondation Nicolas Hulot - Comité de Coordination des Collectivités (CCC-France) 	Questionnaire (voir annexe), documentation et contact tel.	projet associatif	nov.2011-janv.2012	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nouvelle forme de dialogue entre acteurs d'un approvisionnement responsable en restauration collective 2. Faire émerger une dynamique partagée entre acteurs de chaîne alimentaire (de producteurs à consommateurs) pour structurer les filières 3. Emettre des propositions structurantes pour les pouvoirs publics au niveau national à partir des trois journées de travail 	<ul style="list-style-type: none"> - produits frais et bruts - produits locaux et de saison - espèces menacées - agriculture bio - commerce équitable - circuits courts - gaspillage alimentaire - emballages et déchets - eau et énergie - sensibilisation des consommateurs - formation du personnel 	La restauration collective responsable répond aux objectifs suivants: <ul style="list-style-type: none"> - satisfaction des convives - augmentation des produits de qualité, de proximité et de saison - responsabilisation de tous les acteurs - transparence du producteur au consommateur - développement durable des territoires 	<ul style="list-style-type: none"> - institutions publiques - écoles - universités, - maisons de repos - hôpitaux - crèches - agriculteurs - transformateurs - grossistes 	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en réseau - Dialogue et échange de bonnes pratiques: "World Café" (méthode d'intelligence collective) dans trois régions: concertation de plus de 50 acteurs de la restauration collective (producteurs, transformateurs, élus et décideurs, acheteurs, cuisiniers et membres de structures d'accompagnement) - Lobbying à l'échelle nationale
	12	Manger Bio Ici et Maintenant (MBIM)	<ul style="list-style-type: none"> - Plateformes de distribution de produits bio locaux - Biocoop Restauration (distributeur) 	Questionnaire (voir annexe) et contact tel.	projet coopératif (supporté en partie par fonds publics)	2010-...	Création d'un réseau national à partir d'entités locales pour un changement d'échelle de l'agriculture biologique : <ol style="list-style-type: none"> 1. professionnalisation des pratiques, 2. mutualisation des expériences et informations, 3. création d'outils communs, 4. partenariats au niveau national 	<ul style="list-style-type: none"> - produits locaux et saison, - réduction protéines animales, - agriculture biologique, - circuits courts, - gaspillage alimentaire, - emballages - déchets 	"- Bio, locale si possible, ou dans un environnement géographique plus large à conditions d'avoir une transparence et équité sur la source d'approvisionnement - Démarche de progrès - Evaluation des impacts."	toutes collectivités	<ul style="list-style-type: none"> - appels à projets, - accompagnements, - formations, - mise en réseau, - création d'outils, - échanges de bonnes pratiques, - stratégie commerciale, - partenariats
	13	Nos cantines pour la planète	<ul style="list-style-type: none"> - Utopies / Graines de changement (agence conseil) - L'instant culinaire (société catering) 	Documentation	projet privé	2009-...	proposer une alimentation plus saine et plus écologique dans des écoles parisiennes	<ul style="list-style-type: none"> - produits biologiques - produits équitables - Label Rouge - suppression des produits industriels - pas d'OGM - respect de la biodiversité (variétés anciennes, poissons) - réduction des protéines animales - gestion des déchets 		écoles maternelles	concertation entre cabinet de conseil en DD et société de restauration

TABLEAU DE SYNTHÈSE - Partie 1

FRANCE	14	Plan de développement de l'alimentation durable dans les restaurants collectifs municipaux et départements	- Mairie de Paris, Division écodéveloppement	Questionnaire (voir annexe) et contact tel.	politique publique	2010-...	30% d'alimentation durable en 2014 dans la restauration collective municipale : - consolidation demande et aide aux acheteurs - structuration de la filière agricole biologique en Ile-de-France - formation et communication	- Produits labellisés (Bio, Label Rouge, MSC) pour pouvoir être intégrés dans les commandes publiques - Produits locaux et de saison - Suppression des espèces menacées - Agriculture paysanne et circuits courts - Réduction gaspillage alimentaire	Alimentation biologique, de proximité et de saison	Toute la restauration collective gérée par la municipalité : - Administrations municipales - Crèches - Ecoles - Maisons de retraite - Centres d'accueil sociaux - Etablissements de protection de l'enfance	- Accompagnements - Formations - Mises en réseau - Création d'outils - Echanges de bonnes pratiques - Diagnostic de la demande et des achats - Etat des lieux de l'offre disponible
	15	Programme National pour l'Alimentation - « Bien manger, c'est l'affaire de tous »	- Ministère français de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt	Documentation et internet	politique publique	2010-...	- Quatre axes : 1. Faciliter l' accès de tous à une bonne alimentation 2. Développer une offre alimentaire de qualité 3. Favoriser la connaissance et l'information sur l'alimentation 4. Promouvoir le patrimoine culinaire - objectif du Grenelle de l'Environnement : 20% de produits issus de l'agriculture biologique en restauration collective	- équilibre des repas - qualité nutritionnelle - conso fruits & légumes - produits locaux - agriculture biologique - circuits courts - convivialité - apprentissage du goût - étiquetage - diversité & patrimoine alimentaire	Une alimentation sûre, de qualité et respectueuse de l'environnement et de tous les acteurs de l'alimentation, de la fourche à la fourchette.	- Consommateurs-citoyens - Secteur associatif - Professionnels - Collectivités territoriales - Ministères partenaires	- Définition d'une politique publique - Mise en oeuvre locale par les institutions régionales, les associations, etc. (voir Plans régionaux alimentaires Poitou-Charentes et Rhône-Alpes dans les « Programmes approfondis »)
	16	Une production locale et solidaire de légumes biologiques pour la restauration collective	- Celabio (Collectif d'exploitations légumières pour une production locale et solidaire)	Questionnaire (voir annexe)	politique publique	2011-2013	- augmenter la part de bio dans les menus proposés aux restaurants scolaires et maisons de repos	- produits locaux et de saison - agriculture biologique - agriculture paysanne et circuits courts - gestion de l'eau et de l'énergie		- Ecoles - Maisons de repos	- appels à projets - réalisation d'outils - échanges de bonnes pratiques
G.D. LUXEMBOURG	17	Sept maisons relais montrent l'exemple	- Communes et deux associations de parents	Documentation	différentes initiatives reprises dans une brochure éditée par Sicona (promoteurs de la conservation de la nature au niveau communal)	entre 2005 et 2010 selon les initiatives	- approvisionnement chez de producteurs régionaux et de proximité + introduction du bio	- produits régionaux et saisonniers - circuits courts - aliments frais - produits biologiques - produits équitables - réduction de la consommation de viande	des produits régionaux et saisonniers, des produits biologiques et des produits équitables	restaurants scolaires (maisons relais)	- pas de méthodologie commune, mais des initiatives individuelles - alimentation reprise dans projets pédagogiques - critères de qualité repris dans le cahier des charges
PAYS-BAS	18	Biologische catering in bedrijfsrestaurants - Week van de Smaak	- Bionext	Internet	campagne	2010 & 2011	in gang zetten van een structurele koerswijziging binnen de bedrijfs catering , bijdragen een verduurzaming van de catering en van de landbouw in Noord-Brabant	- biologische producten - lokale producten - verminderen verpakking - verminderen van water-energiegebruik - milieuvriendelijke onderhoudsproducten - verminderen transport		bedrijfsrestaurants van brabantse gemeenten en waterschappen	actieweek: bedrijven/gemeenten aanzetten tot deelname aan de Week van de Smaak / ter beschikking stellen van communicatiemateriaal

TABLEAU DE SYNTHÈSE - Partie 1

PAYS-BAS	19	DIVERZIO - Duurzame Inkoop, Vers voedsel, gezonde Economie in de Regio, voor Zorg Instellingen en Overheid.	- Stichting Diverzio (Jelle Ferwerda en Koen Nouws Keij)	Internet	privé initiatief	sinds 2011	Stichting Diverzio helpt gezond, smakelijk, duurzaam eten en drinken beschikbaar te maken voor patiënten, bewoners, professionals en bezoekers in instellingen van zorg, welzijn, verpleging, overheid en onderwijs	- verse producten - lokale en seizoensgebonden producten - bio - ondersteunen lokale landbouw en korte ketens - minder verspilling en afval		zorginstellingen	'maatwerk' ondersteuning bij o.a. kwaliteit maaltijd, duurzame inkoop van eten en drinken, voedselverspilling, communicatie,...
	20	Milieuwinst op het Menu	- Centrum Biologische Landbouw	Internet	pilootproject	gestart oktober 2011 - eind 2013	het verminderen van de milieu-impact die de productie en consumptie van voedsel met zich meebrengt.			- bedrijven - instellingen - gemeenten	- nulmeting en kantines begeleiden bij het invoeren van wijzigingen - betrekken van personeel en burgers
	21	Project Korte Keten van Land naar Klant, boer zoekt kok	- Zeeuwse Milieufederatie - De Grote Verleiding (Biologische webwinkel) - Stichting Werkt voor Oudere - Een groentensnijderij - Biologische boeren uit Zeeland en West Brabant.	Internet	pilootproject	2009-2012	- het realiseren van een korte keten van land tot klant m.b.t. biologische producten uit de regio - Met als resultaat een ruime en effectieve beschikbaarheid van betaalbare biologische producten voor de professionele bedrijfs- en instellingskeukens.	- lokaal - biologisch - korte keten - ondersteuning lokale landbouw		professionele keukens (o.a. zorginstellingen)	
	22	WeCanteen	- Maaïke de Reuver & Charlotte Van Leeuwen	Questionnaire (voir annexe)	innovatief cateringconcept voor bedrijven, universiteiten, ziekenhuizen en andere grote instellingen in Nederland.	gestart op sept.2011	- alle grote instellingen van het land, min 500 maaltijden/dag/locatie - 10 proefweken per jaar of 10 verschillende locaties - Kwalitatief: nederlanders bewust maken van wat ze eten en dat ze niet alleen in het weekend maar ook op het werk of tijdens studies een gevarieerd voedselaanbod wordt aangeboden	voeding die op een zo milieuvriendelijke manier wordt geproduceerd	locaties waar meer dan 500 personen komen ontbijten, lunchen of dineren	samenwerking met lokale, regionale ondernemers, die per locatie en stad of regio in samenwerking met elkaar het kantine-aanbod vormen ; begeleiding, onderling in contact brengen van organisaties, uitwisseling van goede praktijken, erkenningssysteem	
ROYAUME-UNI	23	Campaign for better hospital food	- Sustain: the alliance for better food and farming - Alex Jackson is coordinator of the campaign, which is funded by Esmee Fairbairn Foundation campaign (2009-2012)	Questionnaire (voir annexe)	Associative campaign	2012-2015	the campaign for Better Hospital Food is calling on the UK government to set mandatory nutritional, environmental and ethical standards for all hospital food served in England	- increase fresh and unprocessed products - increase local and seasonal products - reduce meat consumption (and dairy) - suppression of endangered species - introduction of biological products - introduction of fairtrade products - support to local agriculture and short supply chain - reduction of food waste - reduction of packaging and waste	same as above	- Hospitals - UK government	a coalition of organisations calling on the Westminster government to introduce mandatory nutritional, environmental and ethical standards for food served to patients in NHS hospitals in England

TABLEAU DE SYNTHÈSE - Partie 1

ROYAUME-UNI	24	Food for Life Catering Mark	- Soil Association	Internet	accreditation scheme	since 2009	The Catering Mark provides an independent guarantee that what's on your menu is freshly prepared, free from undesirable additives and better for animal welfare. It is open to all types of food provider.	- fresh - seasonal - local - organic	local, seasonal, fresh and organic	catering companies	The Bronze, Silver and Gold awards recognise best practice and offer you a step-by-step approach towards using more fresh, seasonal, local and organic ingredients. Advice and guidance to help gain an award. Support progress towards the gold Catering Mark award.
	25	Food for Life Partnership	- Soil Association - Health Education Trust - Garden Organic - The Focus on Food Campaign	internet et documentation	associative campaign	2007-2012	- uses food as a way to improve the whole school experience - making lunchtimes a positive feature of the day - enriching classroom learning with farm visits and practical cooking and growing	standards designed to encourage caterers to use fresher, seasonal, local and organic ingredients, as well as high welfare meat and sustainable fish	local, seasonal, fresh and organic	schools	- Programme Manager: tailors training workshops and advises a network of teachers, school cooks, engaged parents to ensure long-term sustainability of the programme - Training: workshops give schools the confidence they need to lead practical food education and engage the wider community - Award scheme, website, resources and monitoring - Additional options: After discussion together, we will develop a bespoke proposal that meets your needs. This may involve an extension of the approach, or application to new settings.
	26	Good food on the public plate (2009-2011)	- Greater London Authority	Internet	Associative campaign	2009-2011	sustainable food procurement manual for the public sector,	- increase fresh and unprocessed products - increase local and seasonal products - reduce meat consumption (and dairy) - suppression of endangered species - introduction of biological products - introduction of fairtrade products - support to local agriculture and short supply chain - reduction of food waste - reduction of packaging and waste	same as above	public institutions	

TABLEAU DE SYNTHÈSE - Partie 1

ROYAUME-UNI	27	Sustainable food cities network	- Soil Association	Internet	an alliance of public, private and third sector organisations that believe in the power of food as a vehicle for driving positive change and that are committed to promoting sustainable food for the benefit of people and the planet.		The Network aims to help people and places to share challenges, explore practical solutions and develop best practice in all aspects of sustainable food.	<ul style="list-style-type: none"> - access to sustainable food - reduced ecological footprint - the role of procurement - food skills development - fair pay & conditions - tackling food poverty 	Sustain's working definition, developed in consultation with membership of expert organisations : <ul style="list-style-type: none"> - Provide social benefits, such as safe and nutritious products, and increase people's experience of good quality food which helps to enrich our knowledge and skills, and our cultural diversity; - Contribute to thriving local economies that create good jobs and sustainable livelihoods - Protect the diversity of both plants and animals (and the welfare of farmed and wild species), enhance natural resources such as water and soil, and help to tackle climate change. 	villages, towns, cities, districts, counties and regions	integrate existing initiatives (such as Capital Growth, Fairtrade Towns, Food for Life Catering Mark, Food for Life Partnership, Good Egg Award, Growing Communities, Incredible Edible, Sustainable Fish Cities, Local Food Systems, Making Local Food Work) / build a common purpose / catering mark adoption / inventory of all organisations and initiatives that can help or inspire cities or communes in introducing sustainable food
SUEDE	28	Policy for sustainable development and food (approved by the municipal assembly 2010).	- Malmö Deputy Major (Lari Pitkä Kangas)	Questionnaire (voir annexe)	pubic policy	2010-2020	<ul style="list-style-type: none"> - 100% organic by 2020 - 40% decline in greenhouse gas emissions from food by 2020 - contribute to a healthy and sustainable Malmö - increase value of food in Malmö - Malmö will lead by example by buying sustainable food for events - representation, Malmö's procurement will be more sustainable 	<ul style="list-style-type: none"> - reduce meat consumption - introduction of biological products - introduction of fairtrade products - reduction of food waste 	definition builds on 3 pillars of sustainability: economy (decrease in food waste, keep to tender agreements), social (everything has right to healthy and tasty ethical food in Malmö), ecology (food production should cause so little impact as possible on the environment and climate)	Public institutions/ Schools/ Elderly care/ Child day care	Trainings & exchange of good practices
SUISSE	29	Beelong	- Ecole hôtelière de Lausanne (EHL)	Questionnaire (voir annexe) et documentation	projet privé	2009-2012 (testing de l'outil) / janv.-juil.13 (phase pilote sur cinq sites) / 2013-... (implémentation)	<ul style="list-style-type: none"> - améliorer la traçabilité des produits - développer les circuits courts - encourager une agriculture locale respectueuse de l'environnement. 	<ul style="list-style-type: none"> - mode de production - lieu de production - saisonnalité - émissions de CO2 de production - degré de transformation 	Une alimentation viable sur le plan environnemental, économique et social. Plus particulièrement, une agriculture respectueuse de l'environnement, le développement économique local et l'incitation des professionnels à modifier leurs habitudes d'achats et les particuliers à changer leurs habitudes de consommation.	tout acteur de la restauration collective	<ul style="list-style-type: none"> - accompagnements - formations - création d'outils - échanges bonnes pratiques - système de reconnaissance

TABLEAU DE SYNTHÈSE - Partie 1

SUISSE	30	One Two We	<ul style="list-style-type: none"> - SV Group Suisse - WWF Climate Group 	Internet	programme privé	2013-...	<ul style="list-style-type: none"> - promouvoir une restauration d'entreprise plus respectueuse de l'environnement - diminution de 20% de l'impact CO2 (3000 tonnes à partir de 2015) 	<ul style="list-style-type: none"> - moins de marchandises par avion - moins de produits cultivés en serres chauffées - moins de viande - moins de déchets - consommation d'énergie réduite 		entreprises privées	
--------	----	------------	--	----------	-----------------	----------	--	--	--	---------------------	--

TABLEAU DE SYNTHÈSE - Partie 2

PAYS	PROGRAMME	ACTIONS principales	Principaux RESULTATS	PROJET(S) à venir	OUTILS réalisés	SITE(S) web	CONTACT(S)
ALLEMAGNE	1 BioMetropole Nürnberg , City of Nuremberg (DE)	<ul style="list-style-type: none"> - infosessions for parents and teachers - taste-lessons (classes du goût) - offer certified organic catering in schools for lunch breaks and schoolfeasts - offer an organic lunchbox - information material for teachers for the biolunchbox-action - promote partnerships between organic producers and regional markets 	<ul style="list-style-type: none"> - 24 schools and 79 kindergardens received an organic lunch - since 8 years all children of the first class of the primary school biolunchbox (2012: 10.500 lunchboxes) - biofood and drinks for events in the city hall - organic products on sale in the restaurant of the city hall - increase of share of organic products in elderly care and hospital 	by 2014: Increase share of organic products: <ul style="list-style-type: none"> - 50% in schools, kindergarden, weekly markets - 25% by city events and within city institutions - 10% organic agriculture 	educational support material for teachers	www.biometropole.de	Dr. Werner Ebert werner.ebert@stadt.nuernberg.de
BELGIQUE	2 Des produits locaux dans la cuisine de collectivité : chimère ou réalité? , GAL Transvert (BE)	<ul style="list-style-type: none"> - Coopération avec GAL Lafayette (Auvergne) - diagnostic de l'offre des producteurs et de la demande scolaire - révision du plan alimentaire par une diététicienne - animations dans les écoles - stages thématiques pour les enfants - sensibilisation des parents, du personnel de cuisine, des équipes d'encadrement, partenaires, etc. - phase test dans les écoles - promotion du projet: une semaine de repas gratuits dans les écoles - réalisation d'outils pédagogiques 	<ul style="list-style-type: none"> - Intégration de produits locaux - intégration de critères dans les cahiers des charges - plan alimentaire réalisé par une diététicienne 	- Recueil de données techniques en cuisine	<ul style="list-style-type: none"> - Cahier de recettes ludiques à base de produits locaux - Animations: "Légumes", "Produits laitiers", "Le goût" - Valse pédagogique sur les légumes (en cours de réalisation) - Film sur les étapes du projet (en cours) - Outil méthodologique sur les données techniques du projet (en cours) 	www.transvert.be	Bénédicte Mengeot - Caroline Decoster galtransvert@gmail.com / transvert.cooperation@gmail.com
	3 Duurzame catering , Vredeseilanden (BE)	<ul style="list-style-type: none"> - individuelle begeleiding van de verschillende grootkeukens - workshops en opleidingsessies - aanmaken van communicatiemateriaal op maat 	<ul style="list-style-type: none"> - De begeleide grootkeukens vormen een blijvende hefboom voor het bewustmaken van consumenten van het belang van duurzame voeding - Meer en meer grootkeukens vinden de weg naar de geschikte leveranciers van duurzame producten (o.a. via Your Choice) - Meer grootkeukens voeren een duurzaam aankoopbeleid met aandacht voor duurzame familiale landbouw, bio en fairtrade - Het vegetarische aanbod werd in de meeste keukens definitief ingevoerd of uitgebreid 	Verlenging van het project tot 2016		www.vredeseilanden.be/duurzame-grootkeukens	Anne Martens anne.martens@vredeseilanden.be
CANADA	4 A la soupe! , Equiterre (CA)	<ul style="list-style-type: none"> - des ateliers pour les parents et les employés - trousse pédagogique pour les garderies et écoles - ressources utiles pour les responsables alimentaires 	37 collectivités participantes	projet clôturé	- Affiches	www.equiterre.org/fiche/projet-pilote-a-la-soupe/ / http://trousseals.com	Murielle Vrins, Chargée de projet alimentation institutionnelle Mvrins@equiterre.org
	5 De la ferme à la cafétéria , Equiterre (CA)	<ul style="list-style-type: none"> - recensement (par sondage) des initiatives qui visent à favoriser l'accès aux fruits et légumes locaux dans les établissements d'éducation ou de santé - réalisation d'un guide 	Trois déclinaisons du programme: <ul style="list-style-type: none"> - Farm to School - Farm to University - Farm to Hospital Mise en réseau des institutions participantes	développement du réseau et du site internet	<ul style="list-style-type: none"> - Site internet qui recense les institutions participantes - Guide "De la ferme à la cafétéria. Guide d'implantation pour mettre l'alimentation responsable au menu" (2010) 	www.farmtocafeteriacanada.ca/fr	Murielle Vrins, Chargée de projet alimentation institutionnelle Mvrins@equiterre.org
EUROPE	6 LiveWell for low impact food in Europe (LIFE) , WWF-Friends of the Earth-CCC (EU)	- Définition d'une assiette durable (LiveWell Plate): outil qui détermine un régime alimentaire écologique et sain	Définition de régimes écologiques ("low-carbon") pour différents pays: composition de "LiveWell Plates" pour la France, l'Espagne et la Suède	Test et évaluation du LiveWell Plate dans trois pays pilotes (Suède, Espagne et France)	- C8Rapport: "A balance of healthy and sustainable food choices for France, Spain, and Sweden"	http://livewellforlife.eu	WWF European Policy Office (Brussels) EGerritsen@wwfepo.org

TABLEAU DE SYNTHÈSE - Partie 2

FRANCE	7	Campus responsables – Restaurant durable, Graines de changement (FR)	- Définition d'un référentiel par un groupe de travail réunissant toutes les parties prenantes de la restauration dans l'enseignement supérieur (établissements d'enseignement, producteurs, sociétés de restauration collective, distributeurs spécialisés, nutritionnistes, associations environnementales, etc.)		- Développement du réseau et du label - Audit des sites pour un organisme de contrôle indépendant	- Référentiel : 70 critères de qualité - Logo du label - Guide de mise en oeuvre - Outil de calcul	www.campusresponsables.com	Elodie Rochel elodie@grainesdechangement.com
	8	Comité ARC Bio (Actions en Restauration Collective bio), Agence Bio (FR)	- Supports d'information et de communication	- Observatoire national de la bio en restauration collective		- Annuaire des fournisseurs - Guide d'introduction des produits bio en restauration collective - Vidéos « La minute bio » : "L'agriculture biologique: Manger bio en restauration collective" - Lettre d'information « La bio et la restauration collective » - Etude Agence Bio/CSA 2012	www.agencebio.org	contact@agencebio.org
	9	Favoriser l'introduction de produits biologiques locaux en restauration collective, FNAB (FR)	- réseau national de formateurs locaux (20 chargés de mission restauration collective, 24 diététiciens et 28 chefs de cuisine de collectivité expérimentés en bio - accompagnement des producteurs, collectivités, cuisiniers, gestionnaires, etc. - site web	- formation des acteurs de la chaîne - création d' outils		- site web présentant 60 fiches bonnes pratiques - Charte nationale de la restauration collective biologique - Films - Publications - Guides , etc.	www.restaurationbio.org	Julien Labriet, chargé de mission RC Bio et circuits courts flabriet@fnab.org
	10	Goûtons un monde meilleur, WWF-RES-SlowFood-CFSI-MHFrance (FR)	- Site web d'information et de témoignages - Création d' outils (guides, recettes, empreinte écologique, matériel de communication, etc.)	Réalisation d' outils	Restauration commerciale et restauration collective durable	- Outil de calcul de l'empreinte écologique de l'alimentation - Guide "Mieux manger en six gestes" - Conso-guides (« Viande & produits de la mer », « Produits maraîchers & cueillette », « Labels alimentaires »)	www.goutonsunmonde.meilleur.fr	contact@goutons-unmonde-meilleur.fr
	11	Journées régionales de travail sur l'approvisionnement responsable en restauration collective, FNH-CCC (FR)	Trois journées régionales de rencontre et réflexion: - Pays de la Loire nov. 2011 - Midi-Pyrénées déc. 2011 - Picardie 18 janv. 2012	- Formulation de 150 idées + mise en évidence de 4 besoins : 1. sensibilisation et formation de tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement 2. Meilleure connaissance mutuelle des acteurs 3. (Re)structurer les filières de proximité 4. Mobiliser les élus pour impulser des politiques publiques - Développement d'un outil participatif de valorisation des démarches (World Café)	- étude qualitative sur la restauration collective responsable - valorisation du World Café et capitalisation des journées de réflexion pour la dynamique régionale - création d'un outil d'évaluation de l'impact de la restauration collective sur la biodiversité - création d'une plateforme internet collaborative nationale (outils d'information et pédagogiques pour les acteurs de la restauration collective) - création d'un référentiel participatif (basé sur principe des systèmes de garantie participative)	- Publications : synthèses des trois journées régionales + bilan national - vidéo sur les journées - développement du World Café	www.fondation-nicolas-hulot.org	Agathe Vassy, chargée de projets Alimentation, Fondation Nicolas Hulot a.vassy@fnh.org
	12	Manger Bio Ici et Maintenant (MBIM), Plateformes distribution bio-Biocoop (FR)	- Adoption d'une charte - Proposition aux collectivités d'une sélection-test de 12 produits accessibles en restauration collective - après une première période D'expérimentation cette gamme devrait être élargie à d'autres produits - les produits ont été choisis afin de démontrer qu'il était tout à fait possible de mettre en place des produits bio qui peuvent plaire au plus grand nombre, à des tarifs intéressants .	- réseau d'échanges - interface entre collectivités et plateformes locales - création d' outils	- Renforcement des plateformes de distribution locales - interface et sensibilisation des collectivités locales - amélioration et diffusion des outils communs	- outils de gestion commerciale - recettes en ligne - base de données - bimensuel de veille sur le secteur de la restauration collective bio - publications - animations (GRAB)	- www.mbim.fr - www.repasbio.org	Eric Grunewald grunewald_eric@yahoo.fr

TABLEAU DE SYNTHÈSE - Partie 2

FRANCE	13	Nos cantines pour la planète , Utopies-Graines de changement-L'instant culinaire (FR)	<ul style="list-style-type: none"> - révision du cahier des charges en partenariat entre cabinet de conseil en DD et société de restauration - généralisation de l'approvisionnement en bio, équitable ou Label Rouge pour les produits disponibles - suppression des espèces de poissons sauvages menacés - suppression des produits industrialisés (pâtisseries industrielles, flans nappés, glaces ou « cordons bleus ») - garantie d'aliments sans OGM - promotion de la biodiversité et recours à des variétés anciennes ou rares - livraisons par un camion au GNV dont le chauffeur a été formé à la conduite écologique - mise en place progressive d'une reprise des emballages pour recyclage 	offre alimentaire saine et durable dans les huit écoles maternelles		site internet : présentation du projet, outils pédagogiques pour les enseignants, etc.	www.noscantinespourla planète.com	Elisabeth Laville laville@utopies.com
	14	Plan de développement de l'alimentation durable dans les restaurants collectifs municipaux et départements , Ville de Paris (FR)	<ul style="list-style-type: none"> - Etat des lieux de l'offre disponible - Plan d'action avec les gestionnaires de la restauration collective - Plateforme interne informatique d'échanges - Actions réflexion sur la rationalisation et la centralisation des achats - Comités de suivi et de pilotage - Bilans carbone - Outils de communication 	<ul style="list-style-type: none"> - 17 % d'ingrédients labellisés en 2011 (dont 16 % en bio) - 30 % de bio dans les crèches - Presque 100 % de pain bio en restauration scolaire - Dynamique d'échanges entre les acheteurs - Augmentation de la culture environnementale des acheteurs - Démarche d'« achats directs » - Ferme pédagogique centre de ressources en alimentation durable 	Poursuite des démarches	<ul style="list-style-type: none"> - « Guide d'achat d'alimentation biologique et de saison » (guide d'achats publics) - Simulateur carbone des menus - Site internet et newsletter pour les gestionnaires du projet et gestionnaires de la restauration collective - Livret « Paris d'une alimentation durable » - Animation « Jamais trop bio » 	<ul style="list-style-type: none"> - www.paris.fr - http://acteursduparisdurable.fr 	Lise Dano, Responsable Division écodéveloppement, Mairie de Paris Lise.Dano@paris.fr
	15	Programme National pour l'Alimentation: « Bien manger, c'est l'affaire de tous » , Ministère français de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (FR)	<ul style="list-style-type: none"> - Lancement d'un programme national d'alimentation - Définition de campagnes et actions - Soutien à la mise en oeuvre locale des actions - Assises de la restauration collective (2011) 	<ul style="list-style-type: none"> - Création d'un système de reconnaissance (logo « Bien manger ») - Développement local des actions : « Un fruit pour la récré », Classes du goût, « Bien manger à la cantine », « Plaisir à la cantine », « Mobilisation pour la qualité », etc. - Création d'un Observation de l'alimentation 		<ul style="list-style-type: none"> - Plaquette de présentation du Programme national - Guide pratique « Favoriser une alimentation de qualité dans les collectivités » - Logo « Bien manger, c'est l'affaire de tous » - Fiches action (bonnes pratiques) 	http://alimentation.gouv.fr/pna	
	16	Une production locale et solidaire de légumes biologiques pour la restauration collective , Celabio (FR)	<ul style="list-style-type: none"> - organisation de la filière entre producteurs biologiques locaux et restauration scolaire et des maisons de repos 	<ul style="list-style-type: none"> - renforcement de la contractualisation avec la restauration collective - meilleure connaissance de la filière 	<ul style="list-style-type: none"> - développement des relations commerciales avec le secteur de la restauration collective - renforcement du groupe d'agriculteurs - poursuite de la communication autour de l'expérience 	<ul style="list-style-type: none"> - Publication: Une production locale et solidaire de légumes biologiques pour la restauration collective - Retour d'expérience 	http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr > publications	

TABLEAU DE SYNTHÈSE - Partie 2

G.D. LUXEMBOURG	17	Sept maisons relais montrent l'exemple. Communes-associations parents (LU)	<ul style="list-style-type: none"> - introduction de légumerie - achat de viande bio en gros par deux collectivités (veau entier), découpage se fait par un boucher, ensuite emballage sous vide et congélation - introduction de repas végétariens - collaboration avec un grossiste pour rassembler les produits chez les producteurs-mêmes - collaboration avec un potager communal où les semis se font en fonction des besoins de la restauration scolaire - activités pédagogiques de jardinage - renforcement des critères de qualité dans les cahier de charges pour la Ville de Luxembourg (produits frais et d'origine régionale) avec audits réguliers - cycle de menus saisonniers - signalisation de produits régionaux, bio et équitables sur les menus hebdomadaires avec les logos respectifs 	<ul style="list-style-type: none"> - Résultats différents selon les initiatives. - Ville de Luxembourg : le cahier de charges impose 10% des fruits et légumes, viande et poissons et 100% des céréales et des oeufs doivent être bio. Les collations doivent être bio à 100%. 	augmentation des pourcentages de produits biologiques et régionaux	<ul style="list-style-type: none"> - Exposition itinérante "L'alimentation saine, partie intégrante d'un encadrement de qualité" - Projet "Faire les bons achats - bien se nourrir" : les enfants apprennent à faire les bons choix alimentaires d'un point de vue diététique et environnemental, font leurs courses dans un supermarché miniature et cuisinent ensemble 	www.sicona.lu	Manon Braun, Sicona ; Liz Mersch, diététicienne de la Ville de Luxembourg manon.braun@sicona.lu ; ville de luxembourg fs-secretariat@vdl.lu
	18	Biologische catering in bedrijfsrestaurants - Week van de Smaak, Bionext (NL)	kantines wijzigen aanbod tijdens de actieweek,	weinig resultaat	vervolg moet aangepast worden: volgend jaar een campagne opstarten waarbij medewerkers aan werkgevers vragen om reguliere producten te vervangen door biologische	communicatiemateriaal	www.bionext.be	Miriam Van Bree van.bree@bionext.nl
	19	DIVERZIO - Duurzame Inkoop, Vers voedsel, gezonde Economie in de Regio, voor Zorg Instellingen en Overheid, Stichting Diverzio (NL)	<ul style="list-style-type: none"> - kennissessies en workshops - onderzoek, analyse en monitoring bij instellingen - coaching, training en begeleiding bij het ontwikkelen van een voedingsvisie, beleid, interne processen t/m ketenaanpak - management support - ontwikkel- en innovatietrajecten - projectmanagement 			scan met meer dan 150 meetpunten (o.a. duurzaamheid, voedselverspilling, kwaliteit, smaak, kostenbesparingen, kooktechnieken,...)	www.diverzio.nl	Hans Ronhaar hans@diverzio.nl
	20	Milieuwinst op het Menu, Centrum Biologische Landbouw (NL)	<ul style="list-style-type: none"> - effectief koppelen van vraag en aanbod - nulmeting (in kaart brengen van de voedselvoetafdruk van elke instelling) 	eind 2013 zal de voedselvoetafdruk van de instellingen nogmaals in kaart gebracht worden	publicatie, vol handvaten en inspiratie voor andere instellingen, zowel binnen als buiten Flevoland	meetinstrument voor het visueel in kaart brengen van de voedselvoetafdruk	www.biologischelandbouw.org/index.cfm?pid=1466	Didi van Dijk, Projectcoördinator Milieuwinst op het Menu didi.vandijk@biologischelandbouw.org
	21	Project Korte Keten van Land naar Klant, boer zoekt kok, Zeeuwse Milieufederatie (NL)	<ul style="list-style-type: none"> - afstemmen regionale biologische teelt op de behoeften van de keukens - organiseren van de logistiek - kennis van biologische voeding beschikbaar maken voor de startende keukens 	Doel: 5000 biologische maaltijden/dag tegen eind 2012		interactieve database	http://boerzoektkok.degroteverleiding.nl/	Melissa Ernst, Zeeuwse Milieufederatie, Alex en Anneke van Hootegem, De Grote Verleiding, memst@zmf.nl , alex@meulwaeter.nl
22	WeCanteen (NL)			<ul style="list-style-type: none"> - op verschillende plekken proefweken organiseren. - vanaf 2013 op permanente plekken het kantineconcept neerzetten, telkens in samenwerking met lokale ondernemers uit de omgeving van de betreffende locaties 	<ul style="list-style-type: none"> - flyers van WeCanteen - evenementen - verschillende krantenartikels 	www.wecanteen.nl	Maaïke de Reuver & Charlotte Van Leeuwen Maaïke@wecanteen.nl , Charlotte@wecanteen.nl	

TABLEAU DE SYNTHÈSE - Partie 2

ROYAUME-UNI	23	Campaign for better hospital food , Sustain, (UK)	<ul style="list-style-type: none"> - The project aimed to increase the amount of local and/or organic food served in four London NHS hospitals to 10% of their routine catering provision. - This should help to support local communities by keeping money and jobs in the local food and farming sectors, and to raise awareness about food and farming among patients, staff and visitors to the hospitals. 	<ul style="list-style-type: none"> - October 2012: Department of Health will act to ensure that its seven principles for patient food are adopted by hospitals in England, and has committed to creating hospital food inspection teams led by patients. (www.dh.gov.uk/health/2012/10/hospital-food) 	Support the introduction of a Hospital Food Bill to Parliament	Publication	- www.hospitalfood.org.uk	Alex Jackson alex@sustainweb.org
	24	Food for Life Catering Mark , Soil Association (UK)	<ul style="list-style-type: none"> - 182 Flagship schools and communities across England fast tracking to achieving the Gold award with our support - Over 4,300 schools and caterers signed up to achieving a Bronze award or higher 	<ul style="list-style-type: none"> - Over 730,000 Catering Mark meals are served each weekday - We are working with over 75% of London Boroughs and are engaging hospitals, nurseries and Business and Industry - More than 500,000 children eating Food for Life accredited meals 		<ul style="list-style-type: none"> - supplier database - standard - points calculator - publication: « Catering Mark Manual » 	www.sacert.org/catering	Emma Rose ERose@soilassociation.org
	25	Food for Life Partnership , Soil Association-Health Education Trust-Garden Organic-Focus on Food Campaigne (UK)	- network of schools and communities across England committed to transforming food culture.	<ul style="list-style-type: none"> - Three major independent research programmes have shown the impact the partnership is having. They reveal: <ul style="list-style-type: none"> - children are eating more fruit and veg - the programme helps 'close the gap' in health and academic attainment between disadvantaged children and their peers - schools show a significant increase in free school meal uptake which is crucial in encouraging healthy eating habits - twice as many primary schools received an Outstanding Ofsted rating after working with the programme. - 4,300 schools enrolled - 2012 : Health Promotion and Community Wellbeing Award from the Royal Society of Public Health (RSPH) for our work in the field of health and wellbeing - Over 150,000 children, parents and school staff have been cooking, growing and visiting farms thanks to the Food for Life Partnership 	<ul style="list-style-type: none"> - Received additional funding to expand their work. The future of the Food for Life Partnership lies in continuing the growth of our national programme through locally commissioned models. - new partners to develop the programme - develop commissioning models - first three pioneer areas : Devon, Lincolnshire and Calderdale. 	<ul style="list-style-type: none"> - evaluation report - teaching resources on different subjects for primary and secondary schools - several guidelines on 'Food leadership and school food culture', 'Food quality and provenance', 'Food education' & 'Community & partnerships' - case studies - resources for caterers - resources for farmers (e.g. how to organise a succesful farm visit) - films 	www.foodforlife.org.uk	Emma Rose ERose@soilassociation.org
	26	Good food on the public plate (2009-2011) , Greater London Authority (UK)	provided a wide range of assistance to a diverse cross-section of London's public sector organisations including local authorities, hospitals, universities and care homes, to enable them to use more sustainable food in their catering.	<ul style="list-style-type: none"> - we helped the 'London Cluster' buying consortium to prepare new tenders for grocery and frozen collaborative contracts. - we also advised on a funding bid to the GLA for a Food Procurement Officer post at the London Borough of Havering which will continue to develop similar collaborative procurement arrangements. 	project has been finalised (March 2012)	- public procurement guidelines	www.sustainweb.org/goodfoodpublicplate/	Jon Walker
	27	Sustainable Food Cities Network , Soil Association (UK)	2011: first national Sustainable Food Cities Conference (in partnership with Cardiff University and Bristol City Council) : representatives from 20 UK cities and 15 NGOs came together to share their experiences in developing city-wide sustainable food programmes.	<ul style="list-style-type: none"> - 9 cities developed a Food strategy and action plan - 2 cities have a sustainable food charter 		<ul style="list-style-type: none"> - website with inventory and publication of all different initiatives: food charter, actionsplans, strategies, organisations, examples of other cities, ... 	www.soilassociation.org/sustainablefoodcities	Tom Andrews tandrews@soilassociation.org

TABLEAU DE SYNTHESE - Partie 2

SUEDE	<p>28 Policy for sustainable development and food (approved by the municipal assembly 2010), City of Malmö (SW)</p>	<p>The policy shall - contribute to a sustainable Malmö with healthy citizens - strengthen the importance of food in the City of Malmö's own operations to increase the attractiveness of food. - work towards 100% sustainable purchasing in the City of Malmö. - ensure that the City of Malmö leads from the front and only serves sustainable and safe food when serving food at official functions and representation. - greenhouse gas emissions relating to food shall decrease by 40 % by 2020, compared to the 2002 levels - all food that is served in the City of Malmö shall be certified organic by 2020.</p>	<p>- there has been an increase in the amount of organic food served in schools and preschools - over 1.000 cooks have attended training and education courses</p>	<p>- funding until the end of 2013 - goal is 2020, hope will continue after 2020</p>	<p>- Cook book: SMART food for large and small stomachs (swedish) - 2 short films for parents with children in preschools and schools</p>	<p>- www.malmo.se/atahallbart & Malmö school restaurant homepage - www.malmo.se/Medborgare/Forskola-utbildning/Grundskola/Skolmat/Malmo-skolrestauranger-%E2%80%93mer-an-ett-mal-mat.html</p>	<p>Helen Nilsson Helen.Nilsson2@malmo.se</p>
SUISSE	<p>29 Beelong, Ecole hôtelière Lausanne (CH)</p>	<p>- création d'un indicateur d'efficacité environnementale des menus ou d'une cuisine (échelle de A à G)</p>	<p>- création d'un indicateur, testé dans trois cantines de la Ville de Lausanne, une cafétéria de l'Université de Lausanne et un restaurant indépendant à Nyon - changements internes sur le campus de l'EHL (concepteur de l'outil): augmentation de la sensibilité des acheteurs, des chefs de l'école et de la communauté estudiantine sur l'alimentation durable, choix de fournisseurs en fonction de la « durabilité » de leurs produits, augmentation des produits de proximité et de saison, augmentation des produits labellisés, réorganisation de la transformation des produits, augmentation des produits frais et peu transformés, augmentation de l'offre végétarienne, amélioration de la communication vers les consommateurs (communication quotidienne sur durabilité du plat du jour), etc.</p>	<p>utilisation de l'outil par un maximum de collectivités suisses, et éventuellement étrangères</p>	<p>- Beelong: indicateur de l'impact environnemental de la nourriture - affiches et brochures</p>	<p>www.ehl.edu</p>	<p>Christian Hunziker, responsable de projet, section développement durable EHL Christian.Hunziker@ehl.ch</p>
	<p>30 One Two We, SV Group Suisse-WWF (CH)</p>	<p>- état des lieux en début du programme - plan de développement durable spécifique à chaque restaurant - davantage de plats sans viande dans le menu 1 (le plus consommé)</p>	<p>Première institution à participer: Université de Bâle</p>	<p>développement du projet</p>		<p>www.sv-group.ch/de/nachhaltigkeit/one-two-we.html</p>	<p>Kornell Otto, Projektleiter kornell.otto@sv-group.ch</p>



PROGRAMMES APPROFONDIS

Après réception des questionnaires, **huit programmes** ont été retenus comme étant **plus particulièrement intéressants**, de par leur **contexte, initiatives et résultats**, pour **inspirer la poursuite de la politique bruxelloise** en matière d'alimentation durable:

1. Bio für Kinder (Munich, Allemagne)
2. Città del Bio (Italie / Europe)
3. Eating City (Europe)
4. East Ayrshire - Food for Life (Royaume-Uni)
5. Organic Conversion Project (Copenhague, Danemark)
6. Plan régional d'alimentation Poitou-Charentes (France)
7. Plan régional d'alimentation Rhône-Alpes (France)
8. Södertälje Municipality (Suède)

Pour ces huit programmes, une **interview** du responsable a été menée, par téléphone ou *de visu*, pour **compléter et approfondir** les informations écrites déjà reçues.

1 – BIO FÜR KINDER (Munich, Allemagne)

Type de programme : Projet pilote & politique publique

Initiateur du programme :

Tollwood GmbH : organisation privée, qui organise des festivals et favorise l'accès à la culture pour tous.

- Lors de leurs festivals, les étales alimentaires (entreprises externes) ne peuvent vendre que de l'alimentation bio contre un prix maximum/plat fixé par Tollwood, entreprises doivent donc changer leurs recettes, diminuer la part de viande, diminuer les surplus de production, etc. Tollwood donne support si nécessaire.

- Ils bénéficiaient donc déjà une expérience avec l'alimentation bio et voyaient ce qu'il était possible de faire > ils ont voulu démontrer que l'alimentation bio n'est pas forcément plus chère et se sont demandés pour quel groupe cible l'alimentation est un enjeu important

- Ils ont choisi les enfants dans les crèches et les écoles et se sont associés avec le Département Santé et Environnement de la ville de Munich pour lancer un projet pilote afin de bénéficier d'un support « public et politique ».

Porteurs de projet :

- **Département Santé et Environnement de la ville de Munich**

- **Tollwood GmbH**

- Aucune des deux structures ne dispose de lien direct ou d'une compétence politique envers les écoles ou crèches.

- Les deux partenaires se sont **répartis les tâches** comme suit :

- Tollwood: finances, éco certification, travail politique, coaching des cuisines
- Département Santé et Environnement : formations pédagogiques



Contacts :

- Angelika Lintzmeyer – Referat für Gesundheit und Umwelt
Biostadt.rgu@muenchen.de - Tel : +49 89 23 34 75 60
- Stephanie Weigel, Leitung Umweltprojekte – Tollwood GmbH
Stephanie.weigel@tollwood.de - Tel : +49 089 38 38 50 26

Web : www.tollwood.de

Couverture géographique : Munich, Allemagne

Période: 2006-2012

Projet pilote de 6 ans, mais les crèches et écoles ne reçoivent l'accompagnement que pour une période de 2 ans.

Budget & moyens:

- **Budget total** : non disponible
- **Remarque** : Le **surcoût des produits bio** a été pris en charge par les **entreprises sponsors** (voir méthodologie *infra*). Le coût des formations, du matériel d'information, etc. a été pris en charge par Tollwood et le Département Santé et Environnement de la ville de Munich.
- **Organisation de l'équipe de coordination** :
 - Tollwood : ½ ETP
 - Département Santé et Environnement : ¼ ETP
 - Formation et coaching des écoles : 10% ETP
 - Rq : Ces chiffres sont une moyenne sur l'ensemble des six ans. Lors du lancement, l'investissement a été plus important, mais celui-ci a diminué au cours du projet. La dernière année et demie a été plus intense : plus de travail dans le cadre du processus politique (lobbying – tables rondes).
- **Coûts des activités menées dans le cadre du projet** :
 - **Formations** : 500 euros/séance de formation (rq : les experts ne demandaient pas beaucoup d'argent, ils étaient contents que quelqu'un « mette le sujet sur la table »),
> deux séances de formations/an avec toutes les institutions concernées ;
 - **Contrôle** des institutions par organisme de certification: 100-200 euros/institution
> deux contrôles par an/institution ;
 - Les activités organisées par les **écoles** (visites de fermes pédagogiques, ateliers pain, etc.) étaient à la charge de l'école.

Collectivités ciblées :

- Ecoles
- Crèches

Coût moyen des repas concernés: < 5 euros

Objectifs du programme :

- Démontrer qu'il est possible de proposer des **repas équilibré et bio à prix abordable**.
- **Sensibiliser** l'opinion publique (« make the public stand behind it ») par le volet communication.
- **Travail politique** pour introduction d'alimentation bio dans les **cahiers de charges**.



Méthodologie :

Chaque institution participante a reçu l'**accompagnement** suivant :

- 3 réunions de suivi avec Tollwood : en début de projet pour définir les objectifs, au milieu du projet pour le suivi et en fin de projet pour l'évaluation,
- 2 formations/an pour toutes les institutions (principalement au moment de la mise en réseau),
- 2 contrôles/an par l'organisme de certification,
- un coaching en cas de besoin.

L'accompagnement comportait **quatre composantes** importantes :

1) Pour déjouer la crainte majeure du surcoût des produits biologiques, un système de sponsoring a été mis en place : des entreprises (de toutes sortes) « parrainent » une école ou une crèche et la sponsorisent pendant une période de deux ans. L'entreprise prend en charge le coût supplémentaire induit par les ingrédients biologiques.

Les sponsors bénéficient d'une large visibilité de leur engagement, via les media, une communication *online* et *offline*, une réception par la ville de Munich, etc.

2) Accompagnement éducatif intensif (enseignants, parents, etc.) fourni par « Müncher Aktionswerkstatt G'sundheit » (association sans but lucratif qui propose des programmes d'éducation à la santé) :

- formations,
- conseils éducatifs,
- consultations.

3) Accompagnement du personnel de cuisine par des cuisiniers professionnels spécialisés en alimentation biologique:

- coaching professionnel : alimentation saine, optimisation du fonctionnement de la cuisine afin de diminuer les coûts, calculs de coûts sur base des menus plurihebdomadaires, etc.,
- formations,
- conseils individuels :
 - coaching des cuisines principalement axé sur la gestion, le suivi et l'évaluation des coûts,
 - les trois premiers mois, au moment du passage à 100%, on constate une explosion des coûts, ensuite les coûts diminuent par la mise en place d'autres initiatives (ex. produits locaux et de saison, réduction de la viande, lutte contre le gaspillage) ; si tel n'est pas le cas, Tollwood envoie un expert cuisinier pour donner des conseils et vérifier le fonctionnement de la cuisine (dans la plupart des cas, une seule visite a suffit).

4) Contrôle de l'usage des fonds et du 100% bio : ce contrôle a été effectué par un organisme que s'occupe de la certification bio (www.gfrs.de). Le contrôle a été effectué deux fois par an, pour vérifier que les fonds étaient utilisés correctement et que les aliments achetés étaient bien bio. Le contrôle était important vu que les crèches et écoles participantes utilisaient du 'charity money'.

- Si les institutions bénéficiaires le souhaitent, elles peuvent se faire certifier et utiliser le label officiel 'bio'. Dans ce cas, la certification est à leur charge.

Définition de l'alimentation durable retenue:

« Sustainable food is organic food ! »

Piliers de l'alimentation durable pris en compte:

- Economique
- Social
- Environnement
- Santé



Critères de l'alimentation durable pris en compte:

- Introduction de produits issus de l'**agriculture biologique**
- Pour maintenir les coûts**, également :
 - Augmentation de la part de produits frais et non transformés
 - Augmentation de la part de produits locaux et de saison
 - Réduction des protéines animales

Principaux résultats du programme à ce jour :

- **30 entreprises-sponsors** en 2 ans.
- **460.000 € de sponsoring** sur 2 ans.
- **32 écoles et crèches** (2.000 enfants) sont passés à des repas bio (même après la période d'accompagnement de 2 ans).
- **648.000 repas bio** depuis le lancement du projet.
- **Réduction des coûts liés au bio** (coût supplémentaire pour repas 100% bio/enfant est de 16% ou 30 eurocent/repas principal).
- 2012 : **décision du conseil communal de la ville** :
 - augmentation de la part de produits bios dans les écoles et crèches communales à 50% (conversion en 2013/2014),
 - introduction de critères de qualité pour les produits animaux (bien-être des animaux et protection de l'environnement) dans les cahiers des charges des restaurants scolaires (établi par le Referat für Bildung und Sport).
- Les écoles maintiennent une **moyenne de 90% d'ingrédients bio** après le projet pilote.
- **Activités** organisées par les **écoles** dans le cadre du projet :
 - séances de cuisine avec les parents (parents invités à préparer des spécialités de leur pays d'origine avec de ingrédients bio),
 - cours de cuisine et pâtisserie avec les enfants et les ados,
 - semaines d'action,
 - création de potagers,
 - séances de travail dans une ferme bio,
 - visites de boulangeries bio,
 - visites de fermes pédagogiques,
 - concours de cuisine inter-écoles,
 - activités éducatives pour les enfants, etc.

Outils réalisés :

- **Publications** :
 - **Guide pratique** pour l'introduction d'**alimentation bio** dans les **centres pour enfants et ados** (meilleures pratiques et leçons apprises) : « *Ein Aktionshandbuch zur Umstellung auf Bio-Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen* » (2010),
 - **Etude sur le coût des produits alimentaires de qualité différenciée**:
www.tollwood.de/fileadmin/user_upload/Tollwood-Dateien/graphics/umwelt/bfk/bfk-pdf/a_verdis_Gutachten_LHM_RGU_final.pdf
 - **Flyer**: Bio für Kinder schmeckt natürlich gut, Gesundes Essen in Münchens Kindergärten und Schulen (www.tollwood.de/fileadmin/user_upload/Tollwood-Dateien/graphics/umwelt/bfk/bfk-pdf/web_BFK-Flyer_2010-05-07.pdf)
- **Newsletter** du Département Santé et Environnement, Biostadt München



- **Sites web :**

- www.bio-fuer-kinder.de
- www.muenchen.de/biostadt

Retours des collectivités impliquées et/ou des usagers :

Retours très favorables et positifs de la part de toutes les parties prenantes.

Principaux obstacles et leviers identifiés :

- **Leviers :**

- Les responsables des achats doivent être dévoués au projet afin de pouvoir participer.
- La crainte du surcoût du bio est éliminée par le système de sponsoring.
- Le type d'alimentation servie fait partie des critères de sélection lorsque les parents choisissent une école ou crèche ; il y a donc une motivation pour passer au bio.
- Dès qu'on parle alimentation dans la cuisine, le sujet est abordé en classe ou dans l'école.

- **Obstacles :**

- Persuader la ville de Munich à intégrer l'alimentation bio dans les cahiers de charges

Points positifs :

- Crèches et écoles doivent poser leur **candidature**.
- Chaque institution signe un **contrat** avec Tollwood pour la durée du projet, l'argent non-dépensé est rendu à Tollwood.
- Crainte du surcoût du bio est éliminée par le système de **sponsoring**.
- Beaucoup d'institutions n'ont pas dû utiliser tout le montant du sponsoring et ont pu rendre de l'argent.
- Les **crèches et écoles** sont **très créatives** pour l'organisation d'activités de sensibilisation.
- Tollwood a voulu intervenir le moins possible au niveau de l'école afin de permettre la **viabilité des activités** et du projet, les activités organisées par les écoles étaient à leur charge.

Suites du programme envisagées :

- Le **projet pilote** est **terminé**.
- Volonté de mettre l'**expertise à disposition** d'autres écoles et crèches intéressées.

A cette fin :

- **12 'bio für kinder'-formateurs**, qui sont des experts dans les domaines de la gestion de cuisine, de la diététique et de l'éducation à l'alimentation, assistent les écoles et crèches qui veulent faire la transition,
 - cette **expertise/coaching** est maintenant **payante** pour garantir la motivation des participants (50€),
 - **plus de phase de sponsoring** possible.
- Développement d'un **outil pour la planification des menus** (« six-week diet plans ») en tenant compte des produits de saison, de la santé, des plats végétariens/non-végétariens, du coût, etc. pour répondre à la demande des écoles et crèches.



2 – CITTA DEL BIO (Italie / Europe)

Type de programme : Campagne associative

Initiateur du programme : Association Città del Bio

Porteurs de projet :

Association Città del Bio,
soutenue par l'**ANCI** (Association Nationale des Communes Italiennes)
et **FEDERBIO** (Fédération italienne du bio et biodynamique)

Contacts :

Ignazio Garau, Directeur
Tel +39 333 5328008 (mobile) - email : i.garau@cittadelbio.it

Web : www.cittadelbio.it

Couverture géographique :

- 1ère phase : **Italie**
- 2e phase : **Europe** (réseau en construction)
- Actuellement (début 2013) : Italie, Grèce, France, Allemagne, Autriche
- Futur **siège européen** : **Bruxelles**

Période: 2003-...

Budget & moyens:

- **Budget Italie** : 100.000 euros en 2013
- **Budget international** : pas encore défini (à construire avec les villes et pays participants) ; la première phase sera financée par les fonds propres de l'association.
- **Moyens humains** : 3 personnes (en Italie) + personnes en place dans les villes et régions participantes

Objectifs du programme :

- Soutenir les administrations publiques qui souhaitent **intégrer le bio dans la restauration collective**.
- Devenir un **acteur de référence** pour les ministères nationaux, les régions, villes, etc. qui veulent soutenir l'introduction d'aliments biologiques sur leur territoire.
- Elargir le **réseau de villes et régions** participantes, en Italie et en Europe (pas d'objectif chiffré).
- Augmenter le **pourcentage de bio au sein des repas** et augmenter le nombre total de repas bio servis en Europe (objectifs chiffrés en cours de définition pour la restauration scolaire italienne).
- Démontrer la **cohérence du bio avec un système de circuit court** et la relation directe entre bio et production locale.
- Améliorer l'organisation de **chaines d'approvisionnement** efficaces et entraîner la **diminution du coût des produits**.
- Intégrer la dimension du bio dans les **modèles alimentaires**, les projets d'éducation alimentaire, d'éducation au goût, etc.



- Utiliser l'agriculture biologique pour contribuer à reconstruire **l'économie locale** : redynamiser une agriculture multifonctionnelle, renouer les relations entre ville et campagne, mettre en réseau et renforcer les territoires, susciter la participation de la communauté à un projet d'économie locale durable via une expérience de convivialité et de simplicité (importante dans le contexte de crise actuelle), etc.

Méthodologie :

Remarque: Città del Bio n'est pas une association de services : elle met des connaissances, des outils et son réseau à la disposition des membres, mais les **villes et régions** participantes doivent faire preuve d'un **engagement concret** et sont responsables de la définition et mise en œuvre de leurs propres objectifs.

- **Mise en réseau des villes** (ouverture aux villes non membres).
- **Mise en réseau au niveau local** entre producteurs et cantines scolaires pour la constitution de filières courtes.
- **Accompagnements et formations** dans les écoles : éducation alimentaire, activités didactiques (pris en charge par les villes).
- **Sensibilisation** des consommateurs (marchés de producteurs, concours de produits, etc.).
- **Soutien aux producteurs** (accompagnements et formations, recherche de débouchés, etc.).
- Collaboration aux projets de **développement territorial** (par ex. touristiques).
- Organisation des **chaines d'approvisionnement** locales.
- Création d'**outils**.
- **Echanges de bonnes pratiques** via le site internet (en cours de réalisation, voir *infra*).

Collectivités ciblées :

- Entreprises
- Institutions publiques
- Ecoles
- Universités
- Hôpitaux
- Crèches

Coût moyen des repas concernés: 5 à 10 euros

Définition de l'alimentation durable retenue:

« Une alimentation bonne, bio et solidaire, c'est-à-dire mettant l'accent sur le bio, pour la protection de notre santé et de l'environnement, sur la biodiversité, la relation avec les saisons et le lien avec la Terre. »

Piliers de l'alimentation durable pris en compte:

- Economique
- Social
- Environnement
- Santé
- Bien-être et/ou convivialité

Critères de l'alimentation durable pris en compte:

- Augmentation de la part de **produits frais et non transformés**



- Augmentation de la part de **produits locaux et de saison**
- Réduction des **protéines animales**
- Suppression des **espèces menacées**
- Introduction de produits issus de **l'agriculture biologique**
- Introduction de produits issus du **commerce équitable**
- Soutien à l'agriculture paysanne et aux **circuits courts**
- Réduction du **gaspillage alimentaire**
- Réduction des **emballages** et des **déchets**
- Gestion de **l'eau** et de **l'énergie**
- Utilisation de **produits d'entretien** écologiques

Principaux résultats du programme à ce jour :

- **185 municipalités membres** du réseau Città del Bio en Italie (de très petites villes, qui offrent 70 à 80 repas par jour, à la ville de Rome, qui propose 150.000 repas par jour).
- **Grugliasco et Cesena** sont des **villes pionnières** qui travaillent depuis vingt ans sur le thème de l'éducation alimentaire et de la nutrition biologique.
- Participation d'une **dizaine de villes en Europe** (hors Italie) : France, Allemagne, Grèce et Autriche
- Les **outils et services** de l'association sont également disponibles pour les villes non membres de l'association.
- **Chaque ville** définit ses **priorités et engagements**.

De nombreuses **activités locales** sont proposées par les villes participantes :

- marchés de producteurs,
 - produits bio en restauration scolaire,
 - concours de produits bio,
 - organisation des filières,
 - soutiens aux producteurs,
 - etc.
- Plus d'**un million de repas bio** distribués quotidiennement dans les **cantines scolaires italiennes** – 150.000 repas bio quotidiens à Rome (pas d'information disponible sur les pourcentages de bio exigés, variables d'une ville à l'autre).
- Contribution au **développement du secteur biologique** italien par l'augmentation du nombre de repas bio.

Outils réalisés :

- **Site internet** pour l'Italie (en cours de construction) :
 - bonnes pratiques dans les villes du réseau, présentation de producteurs, produits disponibles et prix, documents d'information des municipalités et organisations, etc.,
 - pour les villes, consommateurs, producteurs, sociétés de catering,
 - organisé par sections régionales.
- **Publications** :
 - « *Mangio e cucino bio* »
 - « *Charte du droit au plaisir de la nourriture* »
 - « *L'Opificio delle merende* »
 - « *La mensa scolastica di Grugliasco – cibo biologico e dieta mediterranea* »
 - « *Pappamondo* »
 - etc.



Le programme n'a pas encore fait l'objet d'une évaluation.

Principaux obstacles et leviers identifiés :

- Obstacles :

- **Absence d'un cadre réglementaire** clair sur la restauration collective durable et bio.
- **Absence d'une chaîne logistique efficace** et coût des produits.
- Certaines villes se désistent à cause du **coût des produits**.
- **Intérêt fort pour le bio et l'alimentation saine**, dans un objectif de prévention de la santé (les problèmes santé sociétaux représentent un coût de plus en plus important pour les régions)

- Leviers :

- Des **villes et mairies** acceptent de prendre en charge la **différence de coût des produits**.

Suites du programme envisagées :

- Définition d'un **standard pour la restauration scolaire bio** (groupe de travail en cours : représentants des secteurs de l'approvisionnement, de la nutrition, des municipalités, des écoles, etc.).
- Création d'un **label** pour visibiliser l'engagement des villes.
- Lancement du **site web** (cf. *supra*).
- **Initiatives didactiques** dans les écoles.
- Elargissement du **réseau européen**.

Annexe :

- Liste des villes participantes

3 – EATING CITY (International)

Type de programme : Projet privé - plateforme

Initiateur du programme : Risteco (consortium à but non lucratif) – www.risteco.it

Porteurs de projet :

Consortium Risteco – Réseau Terre Citoyenne, cofinancé par la **Fondation Charles Léopold Mayer pour le Progrès de l'Homme** (Paris) et l'entreprise **Sotral_S.p.A** (Italie).
Soutien d'institutions publiques et privées pour les activités locales.

Contacts :

Lenny Martinez et Isabelle Lacourt, Coordinateurs (Paris et Novalaise, France)
Tel : +33 9 64 41 72 92 (Isabelle Lacourt)
Emails : lenny.galabrun@gmail.com - i.lacourt@risteco.it

Web : www.eatingcity.org - www.ecomeal.info



Couverture géographique : Internationale

Période: 2010-2015

Budget & moyens :

- **Budget total** : 400.000 euros

- **Moyens humains** : 5 personnes + acteurs locaux pour l'organisation des séminaires

Objectifs du programme :

- Encourager des **politiques urbaines** favorables à la mise en place de **filières alimentaires durables** : comment les villes/territoires peuvent-elles penser leur relation aux espaces et entre les acteurs du système en se saisissant de la problématique alimentaire ?

- Mettre en place un processus de **dialogue multilatéral** en vue de la définition d'un nouveau paradigme économique basé sur les éléments suivants:

- placement du **travail de l'homme au centre** de l'économie ;

- utilisation de la **restauration collective** comme principal **levier d'action** ;

- développement d'un **nouveau rapport entre l'homme et l'alimentation** qui valorise la nourriture et dans lequel les matières premières échappent à la logique financière des *commodities* ;

- **ré-équilibre du rapport** entre **production locale et consommation** par la mise en place de **filières logistiques territoriales** qui prennent en compte tout le **cycle de vie**, de la production des matières premières à celle des déchets ;

- réflexion autour des enjeux (environnement, santé, économie, équité d'accès, soutien à l'économie locale, emploi, échanges culturels, etc.) fondant une politique alimentaire locale qui aboutisse sur des mécanismes de gouvernance alimentaire innovants ;

- **rencontre entre alimentation, santé, environnement et économie des entreprises.**

- **Réflexion des acteurs européens sur les politiques alimentaires des villes**, en lien avec les opportunités offertes par chaque territoire.

Méthodologie:

- **Analyses de cycle de vie** de repas.

- **Mise en réseau** : associations, organisations, institutions publiques, entreprises, fondations, etc.

- **Echanges de bonnes pratiques.**

- Organisation de **rencontres et conférences**, selon un modèle visant à instaurer un **dialogue social** entre les **acteurs locaux de la filière alimentaire**, le monde de la production (gestionnaires, acheteurs publics et privés, entreprises de catering, fournisseurs, associations, représentants de coopératives agricoles, cuisiniers, etc.), le monde de la recherche, les décideurs publics (collectivités territoriales), des représentants de la société civile, des journalistes spécialisés sur les questions alimentaires, etc. :

1. trois **ateliers thématiques** sur les aspects liés à la production, la consommation et le travail de l'homme,

2. **dialogue participatif** pour l'élaboration de propositions à court, moyen ou long terme qui servent de base aux **cahiers de propositions.**

- **Présence** de représentants du programme à l'occasion d'**événements** dédiés à l'alimentation des villes, la gouvernance urbaine et la filière alimentaire en général.

- Publication d'un **livre** intitulé "*La ville qui mange*", de **cahiers de propositions** qui s'adressent aux décideurs publics et privés, impliqués dans les processus en amont et aval de la filière agroalimentaire, ainsi qu'à tous les opérateurs et commanditaires de la restauration collective.



- Réalisation d'**études de cas**, de **bonnes pratiques** qui puisse servir à l'**élaboration de politiques alimentaires durables** pour les villes européennes.
- **Travail de plaidoyer** pour le développement d'**assises de l'alimentation** et la création d'un **réseau européen de Maisons de l'alimentation durable**.

Collectivités ciblées :

- Entreprises
- Institutions publiques
- Universités
- Hôpitaux
- Hôtels/auberges de jeunesse

Coût moyen des repas concernés: 4 à 11 €

Définition de l'alimentation durable retenue:

« L'alimentation durable considère tous les aspects de la filière en optique cycle de vie (production, transformation, distribution, logistique, déchets, etc.) et intègre les dimensions économiques, environnementales, sociales, de santé et culturelles dans une vision systémique, en symbiose avec les territoires. »

Piliers de l'alimentation durable pris en compte:

- Economique
- Social
- Environnement
- Santé
- Bien-être et/ou convivialité

Critères de l'alimentation durable pris en compte:

- **Gouvernance** : éléments d'action pour un plan alimentaire qui démarre avec la mise en place de filières alimentaires spécifiques pour toute la restauration collective d'un territoire donné
- Augmentation de la part de **produits frais et non transformés**
- Augmentation de la part de **produits locaux et de saison**
Travail sur la **définition de la filière courte** la plus juste et reflétant l'ensemble des enjeux soulevés par ce concept (voir annexe : Proposal Paper Bruxelles, 2012).
- Réduction des **protéines animales**
- Suppression des **espèces menacées**
- Introduction de produits issus de **l'agriculture biologique**
- Introduction de produits issus du **commerce équitable**
- Soutien à **l'agriculture paysanne** et aux **circuits courts**
- Valorisation de la **dimension artisanale** et des **savoir-faire**
- Réduction du **gaspillage alimentaire**
- Réduction des **emballages** et des **déchets**
- Gestion de **l'eau** et de **l'énergie**
- Utilisation de **produits d'entretien** écologiques

Principaux résultats du programme à ce jour :

- Première **conférence à Rome** (mars 2010)
- **Conférence** " Food and work in Mediterranean regions", **Rome** (mars 2011)



- **Conférence** « Les impacts environnementaux liés à la production des déchets de la restauration collective », **Paris** (mars 2012) (voir Proposal Paper en annexe)
- **Conférence à Canton** (Chine) (avril 2012)
- **Conférence** "La logistique des filières courtes et durables", **Bruxelles** (nov. 2012) (voir Proposal Paper en annexe)
- **Conférence** « Food for care, care for food », **Amsterdam** (déc. 2012) (voir Proposal Paper en annexe)

Outils réalisés :

- Sites internet:

1. **www.eatingcity.org** : diaporama, programmes, rapports des conférences, vidéos d'interviews avec des acteurs publics et privés, etc.
 2. **www.ecomeal.info** : outils, campagnes, publications, programmes locaux, etc.
- **Essai** : Maurizio Mariani, Nicolas Krausz et Isabelle Lacourt, « *La ville qui mange* », éditions CLM (parution prévue : juin 2013).
 - Cahiers de propositions (à paraître):
 - « *Food for healthcare and seniors* »
 - « *Food for travel* »
 - « *Food for éducation* »
 - « *Food for business industry* »
 - « *The public food service* »
 - etc.

Le programme a déjà fait l'objet d'une évaluation.

- Le projet a fait l'objet d'une **évaluation interne** en mars 2011, à l'issue de la deuxième conférence. Elle a abouti à la mise en place d'une **méthode de dialogue participatif**, outil fondamental utilisé lors des ateliers organisés en 2012.
- Une **deuxième évaluation** est en cours sur la **formalisation des études de cas** à paraître dès 2013.

Principaux obstacles et leviers:

- **Obstacle** :

- Trouver des **outils de communication appropriés** pour élargir la diffusion du projet.
- Rassembler des **acteurs d'horizons divers** qui souhaitent **s'engager de manière pérenne** dans le projet.

Suites du programme envisagées :

- Redéfinition des **adhésions et partenariats** au sein du réseau (2013).
- Parution d'un **ouvrage** intitulé "La ville qui mange", co-écrit par Maurizio Mariani, Nicolas Krausz et Isabelle Lacourt, aux éditions Charles Léopold Mayer (2013).
- Poursuite des **ateliers et conférences** : Etats-Unis, Espagne, Italie, Irlande, Albanie (2013).
- Réalisation de **trois études de cas** sur les politiques alimentaires : Copenhague et deux autres villes à déterminer.
- Travail de plaidoyer pour la mise en place des **Assises de l'alimentation** au niveau européen et le développement d'un **réseau européen des Maisons de l'alimentation durable**.
- L'objectif du projet Eating City est d'arriver à **l'Exposition Universelle de Milan « Nourrir la Planète, Energie pour la Vie » (2015)** pour élargir considérablement la visibilité internationale sur les résultats obtenus.



Annexes

- Eating City - Concept Note.
- Proposal Papers, Paris, Bruxelles et Amsterdam, 2012.

4 – EAST AYRSHIRE - FOOD FOR LIFE

Type de programme : Politique publique

Initiateurs du programme :

Local Council Initiative East Ayrshire:

- Robin Gourlay, Head of Service (on secondment to Scottish Executive)
- Andrew Kennedy, Acting Facilities Management Head of Service
- Liz Batton, Delivery Manager, Facilities Management
- Margaret Paterson, Catering Manager, Hurlford Primary School

“The School meals service has linked the Schools (Health Promotion and Nutrition) Act 2007 with Hungry for Success (the Scottish Government’s initiative to introduce a Whole School Approach for school meals) to the Council’s Community Plan, to national policy through Scotland’s Sustainable Development Strategy, and Scottish Executive guidance on local procurement in the public sector; to create a programme of work that contributes directly to the environment, economic regeneration and local employment as well as the health and education of children.”

Porteur de projet :

East Ayrshire Council’s School Food Service:

provided by The Department of Educational and Social Services, Onsite Services section. The Onsite Services provide catering across East Ayrshire working across all departments of the Council.

Personnes de contact :

- Catherine Louise Nieto,
Tel: +44 1563 576367 – email : cath.nieto@east-ayrshire.gov.uk
- Robin Gourlay, Food and Drink Division, Scottish Government
Tel : +44 300 244 9283 – email : Robin.Gourlay@scotland.gsi.gov.uk
- Andrew Kennedy, Acting Head of Facilities Management, East Ayrshire Council
Tel : +44 1563 576252 – email : Andrew.kennedy@east-ayrshire.gov.uk

Couverture géographique : East Ayrshire

Période: since August 2004 – ongoing

Budget & moyens:

- **No information** received
- Additional cost of the meals is supported by the Scottish Executive

Collectivités ciblées : Schools



Coût moyen des repas concernés: < 5 euros

Objectifs du programme :

- **Improve the health** of primary school children and educate children on food.
- Adoption of new practices in **procurement** and development of **local supply chains** (to assist in regenerating communities by maintaining investment in local food producers)
- Reduce the **carbon footprint**.
- Produce **educated consumers** of tomorrow who understand the context and the importance of food.
- East Ayrshire Council wanted to create one of the **first ‘Sustainable’ school food services in the United Kingdom**, where children enjoyed healthy meals made from ingredients that are fresh, local and organic, and in the process invest directly in the financial and cultural wellbeing of communities in East Ayrshire.

Méthodologie:

- Development of **innovative menus** and recipes which **remove processed food**, and be underpinned by **strong partnerships** involving; pupils, school staff, parents, public health practitioners, dieticians, food suppliers, catering staff and food campaigners.
- Work with the **Soil Association’s Food for Life scheme** which already developed a framework to encourage the use of local, fresh and organic food.
- Developing new **procurement approach** without breaching EU procurement legislation regarding **local products**: specify ‘fresh’ produce in contract documentation, specify delivery frequency, specific varieties of supplies and production methods which could be met by local food growers and suppliers.
- Council encouraged and **supported local food suppliers** to tender for contracts: **training sessions** for local businesses in order to build their capacity to tender for the contracts.
- Local suppliers are contracted to supply a range of items and menus are developed and changed to **increase the proportion of local and organic and seasonal food used in the school meals service**.
- **Work with suppliers to reduce packaging** and to reuse packaging and delivery containers.
- **Staff training** with Catering Managers and school Head Teachers.
- **Promotional work** within schools and with parents to encourage uptake.
- **Manage menus, ordering, stock and production** of food to ensure waste is minimized.
- Soil Association’s Food for Life has also an **“award” systems for catering** (www.foodforlife.org.uk/Whatyoucando/Caterers/CateringMark.aspx)
- **Incentive scheme** within the school meals service in partnership with Save the Children (English development NGO) and Mary’s Meals (international movement to set up school feeding projects in poor communities) to help promote the service

Définition de l’alimentation durable retenue:

“Adopting the Soil Association ‘Food for Life’ standards – where 75% of food consumed each week should be made from unprocessed ingredients, of which 50% are locally sourced and 30% organic.”

Piliers de l’alimentation durable pris en compte:

- Economic



- Social
- Environment
- Health
- Well-being

Critères de l'alimentation durable pris en compte:

- Increase share of **fresh and unprocessed products** – 90%
- Increase share of **local and seasonal products** – 70%
Local : within 30 miles (45km)
- Suppression of **endangered species**
- Introduce **organic products** – 30%
- Introduce **Fairtrade products**
- Support to **local agriculture** and **short supply chains**
- Reduce **food waste**
- Reduce **packaging** and **waste**
- Recycling of **waste oil**

Outils réalisés :

- **Posters**: local organic posters/leaflets with information on different local suppliers.
- **Guidelines** on buying food sustainably in the public sector.
- **Marketing campaign** to develop awareness of East Ayrshire's Approach within the community, including poster campaigns, Ad trailers, newspaper adverts and radio commercials.
- **Publications**:
 - « *East Ayrshire: A Revolution in School Food – An ethical approach to economic, social and environmental sustainability* », March 2011.
- **Case Studies and Evaluations, notament:**
 - United Nation World Food Programme, *Home Grown School Feeding – A Framework to link School Feeding with Local Agricultural Production*. June 2009. Contains a Case Study on East Ayrshire, Brazil, Ghana, India, Kenya, Mali, Mozambique and Zambia.
 - The Centre for Business Relationships, Accountability, Sustainability and Society – *Understanding the Role of Skills, Learning and Knowledge for Sustainable Communities* - 2009 - www.brass.cf.ac.uk/uploads/WP51Sustainable_Communities.pdf
- **Sites web** :
 - www.east-ayrshire.gov.uk/educationandlearning/schools
 - www.eastayrshireschoolmeals.com

Exemple de bonnes pratiques menées par les collectivités impliquées :

Hurlford Primary School (first pilot August 2004 – July 2005):

- over **50%** of the food served was **organic**, including fruit, vegetables, milk, flour, pulses and brown rice,
- **70%** of the food used was **local** including bread, farmhouse cheese, free range red meat, chicken and eggs,
- **more than 90%** of the all the food on the menu was made from scratch using **unprocessed raw ingredients**.

Le programme a fait l'objet d'une évaluation:

Voir résultats *infra* et la synthèse des évaluations externes en annexe.



Principaux résultats du programme à ce jour :

- **42 educational & social service premises** involved (40 primary & 2 secondary schools).
- **7.000 meals/day**.
- **School meal uptake increased** with 4% in primary schools (2004-2009) and 4% in secondary schools (2008-2009).
- **400.000€** is invested in local economy thanks to **local procurement**.
- East Ayrshire is regarded globally as a **leader in the development of sustainable food strategies for schools**.
- The use of **organic, locally sourced fresh and unprocessed food**, adopting new procurement and supply chain practices, has contributed to:
 - o **reducing** the average distance **food travels by a third**,
 - o annual **saving of 37,7 tonnes of CO2-emissions/ school**,
 - o annual **carbon saving of 10,3 Tonnes/ school**,
 - o a **social return on investment of £6,19 for every £1 spent** (social, economic and environmental value)¹.
- Most importantly the strategy has assisted in **reducing childhood obesity by a third over two years**.
- Received **Gold Award** for the Food for Life project from the **Soil Association**.
- **Additional cost** of local, organic and unprocessed food is **10-15p/lunch**.
- **Five schools** have been **awarded an Eco Schools Scotland Green Flag** (accredited award scheme which encourages schools to “think globally, act local”), several other schools obtained Bronze and Silver Eco Schools Scotland Awards.
- **Awards** received by **East Ayrshire**:
 - o Food for Life Gold Standard awarded by the Soil Association, 2010,
 - o APSE UK Service Level Award for Public/Voluntary Partnership Working for the School Meal Incentive Scheme 2010,
 - o Educatering UK Marketing Award for the School Meal Incentive Scheme 2010,
 - o COSLA Bronze Award for Promoting Sustainability 2010,
 - o Compassion in World Farming, Award. 2009,
 - o Scotland's Green List 2009 No. 20 of 50,
 - o Food for Life Gold Standard awarded by the Soil Association 2009,
 - o Soil Association, Food for Life School Food of the Year 2006,
 - o British Institute of Facilities Management Sustainability Award, Highly Commended, 2006,
 - o Guardian Public Services Award for Innovation and Progress, Customer Service, 2005.

Retours des collectivités impliquées et/ou des usagers

- **Parents** have a **positive attitude** towards the school meals services and healthy eating awareness.
- **Kitchen staff** is **committed** to the project.

Principaux obstacles et leviers identifiés :

- **Obstacles:**
 - EU procurement legislation.

¹ Social return on investment study (SROI) carried out by Footprint Consulting



- **Leviers:**

- Quality and commitment of the staff.

Points positifs :

- Encouragement of **uptake within schools, parental involvement** and **local community support** and **involvement of local suppliers** were essential to success.

Annexe :

- Good Food for All Partnership

5 – ORGANIC CONVERSION PROJECT (Copenhagen, Denmark)

Type de programme : Public Policy

Initiateur du programme : City Council – Municipality of Copenhagen

Porteur de projet :

Copenhagen House of Food

The Copenhagen House of Food was set up by the Municipality, but functions as an independent charity-like organisation. Advantage is that they are not based in an administration and that they can play their “watchdog”-role.

Copenhagen House of Food works on behalf of the City of Copenhagen.

Contact :

Anya Hultberg

Tel +45 25 48 91 98 / +45 40 90 91 09 – email : anya@kbhmadhus.dk

Couverture géographique : Copenhagen, Denmark

Période: 2001 till present

Budget & moyens :

- **Annual budget :** 670.000 €
- **Moyens humains :** 35 ETP
- **Budget for counselling :** app. 50.000 €
- **Budget for communication :** app. 100.000 €
- **Budget for tools :** 10.000 €

Collectivités ciblées :

All food consumed in or financed by the **city administration:**

- Public institutions
- Schools
- Elderly care
- Kindergarden & child day care
- Public canteens
- Social institutions
- Shelters



Coût moyen des repas concernés:

- < 5 euro (typically day care)
- 5 – 10 euro (typically elderly care)

Objectifs du programme :

- **Improve the meals and the food** in Copenhagen in the **broad sense** (quality of the meals, hosting of the meals, educated kitchen personnel, etc.).
- **90% organic food** in 2015 (objective set up in 2006).

Méthodologie adoptée :

- **Coaching.**
- **Training.**
- **Creation of tools.**
- **Exchange of good practices.**
- **Certification system.**
- The **35 persons** working for the **Copenhagen House of Food** all have a **kitchen background**. They have specialists in every area. They are mainly working 'in the field' and giving **individual coaching** to the **900 kitchens involved**:
 - define goals together with the kitchen personnel,
 - check out main challenges,
 - involve kitchen staff, teachers, nurses, etc.,
 - identify main barriers,
 - give trainings and check out if what was learned has been put in place,
 - etc.
- Beside this they give **seminars and trainings** (can go from 3 days to 3 weeks).
- They have regular meetings/**dialogues with the procurement agents** to help them set up the procurements so that also small suppliers can supply to the city.
- They also pay attention to the **finetuning of the organic market**. Up to now the organic market was not organised to supply for catering, so adaptations were needed.

Définition de l'alimentation durable retenue:

« Organic content measured in kg »

Piliers de l'alimentation durable pris en compte:

- Economic
- Social
- Environment
- Health
- Well-being

Critères de l'alimentation durable pris en compte:

- **Main criteria:** increase part of **organic food**.
- **To find potential** for the introduction of organic food and realise this objective **within the budget**, they have to review their menu's and take into account (without specific targets):
 - increase of **fresh and non-processed products**,



- increase of **local and seasonal products**,
- reduce **meat consumption**,
- suppression of **endangered species**,
- introduce **fairtrade products**,
- support to **local agriculture** and **short supply chains**,
- reduce **waste of food**,
- reduce **packaging** and **waste**.

Principaux résultats du programme à ce jour :

- **75% organic** achieved in 2011.
- **900 kitchens** involved – **80.000 meals/day**.
- **7.375.000 kg food** annually.
- App. **40.300.000€** annual **food consumption**.
- Yearly **galla dinner** in Copenhagen City Hall celebrating public meals, sustainability and the kitchen staff.
- **Nordic Conference on Organic Public Food** arranged in November 2012.

Outils réalisés :

- Web-based **menuplanner** for day care
- **Various tools** developed specifically for different kitchens
- **Site web** : www.kbhmadhus.dk

Exemples de bonnes pratiques menées par les collectivités impliquées :

Exemple 1 – Kindergardens:

- 450 units with 80% organic food,
- level maintained for more than 10 years.

Exemple 2 – Elderly homes:

- Average in 2012 is 55% organic food,
- we celebrated the first nursing home who reached 90% organic this year (“a great achievement that was thought just impossible a few years ago!”).

Exemple 3 – School food EAT:

- 75% organic food with a strong culinary profile,
- since food shouldn't only be nourishing today, it should also facilitate « Food bildung » and create courageous eaters among children.

Le programme n'a pas encore fait l'objet d'une évaluation.

Retours des collectivités impliquées et/ou des usagers:

- **Great cooperation** with both **kitchens, kitchen staff, managers and the city of Copenhagen**, together with whom we create these results.
- **Positive feedback from parents**: in Danmark every two years parents can vote whether they want the foodservice (as schoolmeals are mandatory) to stay or to be changed à in Copenhagen 90% of the parents want the foodservice to remain the same (is the highest rate in the country).



Principaux obstacles et leviers identifiés :

- Obstacles :

- **Cooperation** between administration, kitchens and procurement officials is sometimes difficult.

- Leviers :

- **No major supply problems.**
- Copenhagen has a **central left coalition** and is in a **continual political process** of taking environmental measures and having an extensive food policy.

Points positifs :

- **Dialogue** with all the different stakeholders: suppliers, procurement officials, kitchens, etc.
- **All staff has a kitchen-background** which improves credibility on the field.
- Working together with **procurement agents and suppliers.**
- **Continuous process** so that the market can adapt to the demands.

Suites du programme envisagées :

- Aiming towards **90% of organic food in 2015.**

6 – PLAN REGIONAL D'ALIMENTATION (PRALIM) POITOU-CHARENTES (France)

Type de programme :

Politique publique : déclinaison régionale du Programme National pour l'Alimentation

Initiateur du programme :

Ministère français de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt

Porteur de projet :

- **Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) Poitou-Charentes** (= service déconcentré du Ministère national de l'Agriculture)
- Institution publique **compétente en matière d'alimentation et d'environnement** pour :
 - animation de politiques publiques
 - allocation de subventions pour montage de projets
 - coordination des services départementaux de contrôle de l'équilibre nutritionnel en restauration scolaire à l'échelon départemental (sur la base d'un décret et d'un arrêté)
- Pas de compétence directe sur les cantines et acteurs de la restauration collective.

Contacts :

- Valérie Dutruel, Responsable de la mission agroalimentaire
Tel : +33 5 49 03 11 82 – email : valerie.dutruel@agriculture.gouv.fr
- Fabrice Deligné, Chargé de mission Alimentation
Tel. +33 5 49 03 11 03 - email : fabrice.deligne@agriculture.gouv.fr

Web : draaf.poitou-charentes.agriculture.gouv.fr



Couverture géographique : Région Poitou-Charentes, France

Période: 2009 - 2017

Budget & moyens:

- **Budget annuel :** 90 000 € (fonds nationaux – budget DRAAF)
- **Moyens humains :** 1 ETP (2 personnes à mi-temps)

Objectifs du programme :

- **Quatre axes du Programme National pour l'Alimentation (PNA) :**

1. Faciliter l'**accès de tous** à une bonne alimentation
2. Développer une **offre alimentaire de qualité**
3. Favoriser la **connaissance** et l'**information** sur l'alimentation
4. Promouvoir notre **patrimoine alimentaire et culinaire**

- **Déclinés en priorités régionales :**

1. **Justice sociale** : accès à une alimentation saine pour jeunes, seniors et plus démunis
2. **Ancrage territorial** : approvisionnement de proximité

- **Objectifs régionaux prioritaires** en matière de restauration collective :

1. Améliorer la **qualité nutritionnelle des repas**
2. Développer l'**approvisionnement de proximité**
3. Diminuer le **gaspillage alimentaire**

Méthodologie:

- Les **circulaires nationales** sont construites à partir des **retours et besoins du terrain**. Le plan régional a fait l'objet d'une année de diagnostic et de rencontres avec les partenaires avant son lancement. Des groupes de travail ont été menés avec les acteurs de terrain pendant trois ans.

- La **DRAAF** est chargée de la **mise en œuvre du programme national**. Elle a surtout une **position de « starter »**, c'est-à-dire d'**initiateur** et de **mise en réseau**. Pour la plupart des projets, elle n'est pas le plus gros financeur.

1 - Appels à projets annuels

- **Conditions d'éligibilité :**

- ouverts à tous types de structures professionnelles
- pour les acteurs qui disposent au minimum d'une antenne régionale
- pour des actions menées en faveur des habitants de la région

- **Champ d'action** : trois axes du programme national + ciblage annuel en fonction des priorités et de la situation régionales

- **Thèmes** appel à projets **2012** : 1. défense et valorisation du **patrimoine alimentaire et culinaire** / 2. alimentation des **personnes les plus défavorisées** / 3. lutte contre **gaspillage alimentaire** (cf. annexe 2)

2 - Appel à candidatures pour des **missions de service** (par ex. classes du goût, voir *infra*)

3 - Mise en réseau entre **acteurs publics** (administrations, Conseil régional, Conseils généraux, communes, écoles, etc.), **acteurs institutionnels** (chambres consulaires, chambres de commerce et industrie, chambres d'agriculture, etc.), **secteur associatif**, **secteur privé** et **associations** de consommateurs :

- organisation de **groupes de travail** (participation sur base volontaire)
- **ateliers** : échanges de pratiques, définition de pistes de priorité et élaboration de pistes d'action
- constitution de « **groupes projet** »



4 - Formations : formation des **inspecteurs de contrôle nutritionnel**, formation et information pour les **collectivités** (par ex. sur la réglementation nutritionnelle, les nouvelles techniques culinaires (basses températures), etc.)

- Ces formations sont données par :

- la DRAAF
- des organismes de formation (par ex. des collectivités territoriales (CNFPT), des entreprises, des institutions hospitalières, etc.)
- des prestataires de service privés

- Les formations sont **cofinancées** par les **institutions territoriales** et/ou d'autres **services de l'Etat** (par ex. en charge des secteurs de la santé ou des entreprises).

5 - Système de reconnaissance : délivrance locale du **logo national** « Bien manger, c'est l'affaire de tous » (cf. *infra*)

Collectivités ciblées :

- Entreprises
- Institutions publiques
- Ecoles
- Maisons de repos
- Hôpitaux
- Prisons
- Structures d'aide alimentaire

Coût moyen des repas concernés: < 5 euros

Définition de l'alimentation durable retenue:

« Une alimentation sûre, saine, équilibrée et de qualité, accessible à tous, produite dans des conditions respectueuses de l'environnement et du bien-être animal, tout en étant économiquement viables et socialement acceptables. »

Piliers de l'alimentation durable pris en compte:

- Economique
- Social
- Environnement
- Santé
- Bien-être et/ou convivialité

Critères de l'alimentation durable pris en compte:

- Augmentation de la part de produits locaux et de saison :

- La **notion de proximité** a été développée et analysée dans le cadre d'un **mémoire de Master** de l'Université de Poitiers (Emilie Cocural, 2012 : voir publications *infra*).
- De façon générale, **chaque élu ou acteur local** travaille selon sa **propre définition** du local, adaptée à la réalité de terrain et production locale.
- Plus que la proximité sociale, c'est la **dimension géographique** qui compte, selon une **approche concentrique** : le local = le plus proche possible en fonction de la disponibilité de production.
- Un projet de **définition de la saisonnalité** est en cours au **niveau national**. Par produits frais, la DRAAF entend des **produits sans traitement de conservation**, consommés à leur production la plus importante.



- **Introduction de produits issus de l'agriculture biologique :**

- Des **objectifs chiffrés** sont fixés au **niveau national** : le **Grenelle de l'Environnement** planifiait **20%** de produits bio en restauration collective en 2012, mais cet objectif est loin d'être atteint (env.3% en 2012) et a été repoussé à **2020**.
- Ces objectifs sont **adaptés au niveau local** par chaque porteur de projet.

- **Respect normes nutritionnelles :**

- **Objectif national obligatoire : 100%**

- **Réduction du gaspillage alimentaire :**

- Un **plan d'action national** sortira en **juin 2013**, assorti d'**objectifs chiffrés**.

Principaux résultats du programme à ce jour :

- De nombreuses **actions locales** sont menées par les **porteurs de projet**, sélectionnés dans le cadre des **appels à projets** annuels (voir documentation en annexe)
- Les **initiatives nationales** sont mises en œuvre au niveau local, notamment :
 1. Les « **classes du goût** » :
programme national lancé en 2010-2011 à destination des écoles
mise en œuvre régionale :
 - organisées en partenariat entre les rectorats et les communes
 - une classe du goût pilote dans chaque département organisée par une animatrice formée au niveau national = 8 séances d'1h30 d'animation sensorielle
 - formation et informations fournies aux enseignants, qui seront chargés à terme d'animer les classes du goût eux-mêmes
 - mise à disposition de mallettes pédagogiques
 2. « **Plaisir à la cantine** » :
 - destiné aux collèges et lycées
 - signature d'une charte qui engage les établissements à respecter neuf points-clés
 3. « **Bien manger dans ma petite cantine** » :
 - 60 communes participantes
 - principalement axé sur la qualité nutritionnelle et l'amélioration des plans alimentaires, ce programme intègre des critères de localité et de lutte contre le gaspillage
 4. Lancement du **site internet « Offre alimentaire Poitou-Charentes »** (cf. *infra* « Outils réalisés »)
- **Programme européen « Un fruit pour la récré » :**
 - objectif national 2012 : 1 million d'enfants
 - objectif régional : 10 à 15% des enfants, de la maternelle au lycée
 - résultat 2012 : 13% des enfants inscrits = 21.000 enfants et adolescents
- La **Ville de Poitiers** mène également de **nombreuses actions** en matière d'alimentation durable ; la **restauration scolaire** de la ville propose **deux produits biologiques par semaine** et un **repas entier** réalisé avec des produits **issus de l'agriculture biologique une fois par mois**.
- Au niveau de la **restauration collective**, les résultats s'observent principalement sur les aspects suivants :
 - augmentation de l'introduction de **produits locaux et/ou bio** (particulièrement en restauration scolaire)
 - lutte contre le **gaspillage alimentaire**
 - amélioration de la **qualité nutritionnelle** des **repas scolaires**.



Outils réalisés :

- **Affiches** nationales sur gaspillage alimentaire

- **Publications** :

1. Émilie Cocural, « *Approvisionnement de proximité en restauration collective en Poitou-Charentes* », Mémoire de Master 2 Espaces, Société, Environnement, Université de Poitiers, 2012.
2. Classeur - Plan de Maîtrise Nutritionnelle - Cuisine centrale.
3. Classeur PMN petite unit.
4. Guide « *A table, bien manger à petit prix en Charente-Maritime* », Chambre d'agriculture 17.

- **Sites web** :

1. **Programme National pour l'Alimentation** :

<http://alimentation.gouv.fr>:

- présentation du **programme** et des initiatives, nombreux **outils**, articles, **bonnes pratiques**, etc.

2. **Plan régional d'alimentation Poitou-Charentes** :

<http://draaf.poitou-charentes.agriculture.gouv.fr/Alimentation>:

- présentation du **programme**, des **projets**, **outils** disponibles, brochure « Alim info », **appels à projets**, etc.

3. **Offre alimentaire Poitou-Charentes** :

www.offrealimentairepoitoucharentes.com:

- réalisé par l'Institut régional de qualité agroalimentaire

- **mise en relation** des acteurs de la **restauration hors domicile** et des **fournisseurs** de produits alimentaires de Poitou-Charentes

- information sur les **produits disponibles** et **fournisseurs**, **outils**, échanges de **bonnes pratiques**, etc.

Le programme n'a pas encore fait l'objet d'une évaluation.

Retours des collectivités impliquées et/ou des usagers

- « **Bien manger dans ma petite cantine** » : bilan en cours

- retours **très positifs** (taux satisfaction de l'ordre de 90%)

- environ **30% de modifications** dans les pratiques

- Les **restaurants de collectivité** soulignent la **difficulté** à faire consommer **certains produits** aux **enfants** (surtout le poisson et les légumes) qui ne font pas partie de leurs habitudes alimentaires.

Principaux obstacles et leviers identifiés :

- **Obstacles** :

- **Éparpillement des responsabilités.**

- **Coût financier.**

- **Habitudes** dans la préparation et la consommation des repas.

- **Vision** très négative des **jeunes** sur le **restaurant scolaire.**

- Difficulté d'avoir des **présentations de légumes et de poisson attrayantes** pour les jeunes.

Points positifs :

- **Dynamique régionale.**

- Création de **liens entre acteurs.**



Points à améliorer :

- **Coordination** des différents acteurs et des responsabilités (à venir avec la future loi de décentralisation).
- **Effet levier.**

Suites du programme envisagées :

- **Prise en charge** de la thématique et de **l’approvisionnement de proximité par les institutions territoriales** (conseils généraux, communautés d’agglomération, communes, etc.)
- **Travail avec l’ADEME**, le pôle des éco-industries, les acteurs du commerce et de la distribution sur les biodéchets et la lutte contre le **gaspillage alimentaire** (appel à projets ADEME-Conseil régional).
- **Travail avec la profession agricole et agroalimentaire** sur les **dons aux associations d'aide alimentaire.**

Annexes :

- Présentation du Plan régional d’Alimentation (PRALIM)
- Offre de formation « Plaisir à la cantine »

7 – PLAN REGIONAL D’ALIMENTATION (PRALIM) RHONE-ALPES (France)

Type de programme :

Politique publique : Déclinaison régionale du Programme National d’Alimentation

Initiateur du programme : Ministère français de l’Agriculture, de l’Agroalimentaire et de la Forêt

Gestionnaire du programme :

Direction Régionale de l’Alimentation, de l’Agriculture et de la Forêt de Rhône-Alpes (DRAAF) Rhône-Alpes, Service régional de l’Alimentation (SRAL)

- Compétences :

- contrôles sanitaires en restauration collective
- approvisionnements des restaurants administratifs
- organisation des filières et orientation vers les modes de production agricoles durables
- industries agroalimentaires
- développement des territoires ruraux

Contact : Elisabeth Manzoni, Chef de projet « Alimentation »

Email : elisabeth.manzoni@agriculture.gouv.fr

Web : <http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/La-declinaison-du-PNA-en-Rhone>

Couverture géographique : Région Rhône-Alpes

Période:

- Mise en œuvre du Programme national d’alimentation (PNA): 2011-...



- Avant le PNA: Plan national de l'offre alimentaire : la DRAAF travaille depuis 2009 sur l'alimentation, au-delà des champs de compétence traditionnels du ministère sur les métiers de l'agriculture et de l'agroalimentaire, avec une orientation des actions également vers le consommateur (information, sensibilisation, actions pour rapprocher les producteurs des consommateurs, etc.).

Budget & moyens:

Budget : 150.000 euros/an

Moyens humains : coordination PNA : 1,3 ETP

+ chargés de mission sur aspects complémentaires (agroalimentaire, agriculture bio, circuits courts, etc.)

Objectifs du programme :

- **Quatre axes du Programme National pour l'Alimentation (PNA) :**

1. Faciliter l'accès de tous à une bonne alimentation
2. Développer une offre alimentaire de qualité
3. Favoriser la connaissance et l'information sur l'alimentation
4. Promouvoir notre patrimoine alimentaire et culinaire

- **Mise en œuvre régionale :**

- Pas les moyens humains et financiers de couvrir tous les champs du PNA > **chaque région** définit ses **priorités**.

- **Deux priorités** en Rhône-Alpes :

1. augmenter l'approvisionnement en **produits locaux et bio en restauration collective** (la région compte beaucoup de producteurs, d'unités de transformation et de cantines > volonté du Préfet de région et dimension fortement portée par les collectivités territoriales)
2. améliorer l'alimentation des **publics précaires** : complémentarité de vue entre aspects nutritionnels (portés par les acteurs santé) et la volonté de créer du lien avec les acteurs agricoles (portée par les acteurs territoriaux) : initiatives sur les produits de saison, circuits courts, ateliers de cuisine, potagers, etc.)

Méthodologie:

- **Groupes de travail** :

- gaspillage alimentaire en restauration collective,
- restauration collective (approvisionnement et mutualisation cahiers des charges),
- précarité (avec acteurs de cohésion sociale et santé),
- restauration commerciale (n'existe plus).

- **Soutien financier** (le plus souvent: cofinancement des projets)

- **Accompagnement des projets**

- **Pas d'appel à projets** parce que beaucoup trop de projets par rapport au budget disponible : les projets sont issus des groupes de travail et/ou sélectionnés sur deux critères:

1. possibilité de capitaliser l'accompagnement (par ex. par la publication d'un guide, de fiches, etc.) en vue d'une démultiplication,
2. motivation et engagement des partenaires (ex. Agence régionale de Santé, Cohésion sociale, collectivités territoriales, etc.).

Collectivités ciblées :

- Restaurants collectifs
- Entreprises



- Epicerie sociales et solidaires
Rq : pas de partenariat avec l'Education nationale jusqu'à présent

Coût moyen des repas concernés:

< 5 € (coût matières)

Définition de l'alimentation durable retenue:

Pas de définition (la DRAAF privilégie une approche pragmatique plutôt que théorique)

Piliers de l'alimentation durable pris en compte:

- Environnement
- Social
- Santé
- Economie

Critères de l'alimentation durable pris en compte:

- Augmentation de la part de **produits frais et non transformés**
- Augmentation de la part de **produits locaux et de saison**
- Introduction de produits issus de **l'agriculture biologique**
- Soutien à l'agriculture paysanne et aux **circuits courts**
- Réduction du **gaspillage alimentaire**
- Réduction des **emballages** et des **déchets**

Rq : pas de mandat pour travailler sur la réduction des **protéines animales** puisque la DRAAF a une compétence agricole.

Principaux résultats du programme à ce jour :

- Guide « Favoriser une restauration de proximité et de qualité » (2010): construit en **partenariat avec la restauration collective** (important travail d'enquête et aller-retours entre les sphères agricole et de restauration collective) ; cet outil a permis de **crédibiliser** le travail de la **DRAAF** vis-à-vis du secteur de la restauration collective.

<http://www.draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Guide-Favoriser-une-restauration>

- Guide sur la réglementation sanitaire pour une commercialisation en circuits courts : destiné tant aux producteurs qu'aux cantines qui veulent s'approvisionner en circuits courts et s'assurer du respect des conditions d'agrément ; « l'explicitation de la réglementation constitue une mission importante des pouvoirs publics ».

<http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Reglementation>

- **Nombreux projets portés par des acteurs locaux**, notamment:

- **Site internet d'information www.achatlocal-consorhonealpes.com** (Chambre régionale d'agriculture) : outil de sensibilisation (annuaire des fournisseurs, besoins de la restauration collective, saisonnalité, produits, etc).
- **Site internet d'achat www.agrilocal.fr** (Drôme) : module de géolocalisation automatique de la filière pour une mise en lien directe entre collègues et producteurs d'un même bassin de vie.
- **« Manger bio et local en entreprise »** (Corabio) : **projet-pilote** impliquant **neuf binômes entreprise/société de restauration collective** (entreprises démarchées par la DRAAF ou Corabio, avec l'aide d'un cabinet de conseil sur la restauration concédée) (voir fiche-action en annexe).

- Pour un **aperçu global** des nombreuses initiatives menées en matière d'alimentation durable,



consulter la **brochure de présentation du Plan régional alimentation Rhône-Alpes** (2011) (téléchargeable sur le site de la DRAAF : <http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/La-declinaison-du-PNA-en-Rhone>).

Outils réalisés :

La **capitalisation des expériences** et dissémination des pratiques constitue une priorité du Service régional de l'Alimentation. Autant que possible, des **guides** ou **fiches action** sont réalisés en lien avec les initiatives (voir résultats *supra* et suites du programme *infra*).

Le programme a-t-il déjà fait l'objet d'une évaluation?

- **Audit externe** par Ministère de l'Agriculture
- **Critères qualitatifs** : publications (guides, fiches de capitalisation, etc.), nombre et diversité des partenariats
- **Pas d'évaluation quantitative** (très peu d'indicateurs chiffrés)

Principaux obstacles et leviers identifiés :

- Obstacles :

- **Mises à jour des sites internet** (annuaires, cartographie, etc.),
- Région pionnière en **approvisionnement local** mais difficulté à augmenter significativement les volumes effectivement achetés en restauration collective, pour les raisons évoquées dans le guide mais aussi les **difficultés de coordination des différentes politiques publiques** d'accompagnement menées à différentes échelles territoriales : communes, territoires (au sens européen), départements, région, etc. ; pour y remédier, un département réunit régulièrement tous les acteurs et échelons engagés dans cette thématique, y compris les différentes chambres consulaires : agriculture, artisanat, commerce, etc.
- **Echec du projet « Manger local en hôpital »** (promotion du développement durable au sein des hôpitaux de Lyon) du fait des contraintes liées à un approvisionnement local.
- **L'approche projet transversale est nouvelle dans l'administration** Etat comme territoriale ; or toutes ces thématiques « alimentation » nécessitent des approches transversales, donc de transcender les approches par service/thématique : ex : santé/agriculture/environnement... Cela complique et ralentit les prises de décision.

- Leviers :

- Le **statut « Etat »** facilite grandement la mise en réseau d'acteurs qui ne travaillent pas ensemble.
- **L'approche projet** permet de faire travailler conjointement (techniquement et financièrement) des services de l'Etat séparés (ex : mobilisation de crédits spécifiques à l'agriculture biologique ou aux projets innovants FEADER dans des projets du PNA).

Suites du programme envisagées :

- Guides à paraître:

- guide des **dons de la restauration collective** aux associations d'aide alimentaire (règlements sanitaires, aspects fiscaux, etc.) et modalités pratiques d'organisation (2013)
- guide des **dons des autres types d'entreprises** (coopératives, supermarchés, hypermarchés, commerces, etc.) (2013)
- guide pour un **approvisionnement en circuits courts des épiceries sociales** (2013)
- deux guides de capitalisation du projet « **Manger bio et local en entreprise** » : comportements d'achats et liens entre restauration collective durable et RSE.



- **Cartographie des associations d'aide alimentaire** (Google Maps) : pour que tout donateur potentiel puisse **identifier les associations d'aide alimentaire à proximité**, et ainsi faire des petits dons réguliers afin d'**augmenter les dons en produits frais > infos sur les associations** répertoriées : jours de collecte, possibilité de transport, infrastructures, etc. (démarrage sur Grenoble, en partenariat avec Ile-de-France).

Visualisation de l'outil: <http://aidealimentaireidf.cartographie.pro/carte.php>

- **Partenariat avec l'ADEME sur la diminution des déchets alimentaires :**

- dans le contexte de mise en application d'une **réglementation sur les biodéchets** : depuis janvier 2012, la loi Grenelle 2 rend obligatoire le tri et la valorisation des biodéchets par les gros producteurs de déchets (cette loi va s'appliquer progressivement à toutes les entreprises produisant plus de 10 t/an) ;
- 2^e édition d'un **colloque sur les déchets alimentaires** (fin 2013) et appel à projets (croisement des réseaux ADEME-DRAAF ; possibilités de financement d'équipements et d'infrastructures permettant des dons).

Annexes :

- Présentation du Plan régional d'Alimentation (PRALIM) Rhône-Alpes (extraits)
- Fiche-action « Manger bio en entreprise », Corabio (extraits)

8 – SÖDERTÄLJE MUNICIPALITY (Suède)

Programme : Diet Policy within pre-schools, schools and elderly care

Type de programme : Public policy

Initiateur du programme :

Highest level of the Municipality

Porteur de projet :

Municipality of Södertälje

- Diet policy is implemented in the municipality schools, preschools and elderly care ; these schools belong to the municipality.
- School in Sweden have to offer free meals to the children ; school meals are financed by the municipality.

Contact :

Mrs Sara Jervfors

Head of all municipality' school and elderly care kitchens (works in the School department)

Tel + 46 (08) 52306466 – email : sara.jervfors@sodertalje.se

Web : www.beras.eu

Couverture géographique : Södertälje municipality

Période:

- Started working on food for a better environment since 2000.
- 2006 : decision on diet policy.



Budget & moyens :

- **Budget** : 119.232€ (= budget allocated to networking, study trips, trainings, education activities, etc.)
- **No human resources** for this project, beside the person in charge of the kitchens and the kitchen staff.

Collectivités ciblées :

- Public institutions
- Schools
- Elderly care
- Preschools

Coût moyen des repas concernés: 1,5€/child

Objectifs du programme :

- Serve **tasty and nutritious meals** in all municipal units.
- Facilitate **learning in preschools and schools** through satisfied, alert and healthy children and students.
- Let the **children and students get a good relationship with food**, to teach them good food habits and give knowledge and skills for health and wellbeing.
- Ensure a **good nutritional status** and **prevent elderly's malnutrition**.
- **Prevent diet-related problems** like obesity and reduce the risk of diseases such as diabetes, hypertension and cardiovascular diseases.
- Develop respect, responsibility and understanding for the **environment** and the impact that one's lifestyle can have on the environment.
- Emphasize the meal as a major source of **social contacts**.
- Strive to make the best choices from an **ethical and environmental** point of view.
- Maintain high standards of **food hygiene**.
- Create **nice and appropriate environments** where you can eat.

Méthodologie adoptée :

- Yearly **business plan** with **goals** to be reached (x% organic, meat reduction, etc.).
- **Regular follow up** of the business plan with the kitchen chefs.
- **Standards** to be follow by kitchen chefs.
- **Trainings**.
- **Study trips**.

Définition de l'alimentation durable retenue:

« Tasty and nutritious meals are served within all of Södertälje municipality's kitchens. The food served should be safe when it comes to special diets as well as food hygiene. It shall be produced under good ethical conditions and with as little environmental impact as possible. »

Piliers de l'alimentation durable pris en compte:

- Economic
- Social



- Environment
- Health
- Wellbeing

Critères de l'alimentation durable pris en compte:

- Increase of **organic products** : « The municipality of Södertälje shall work to increase the organic production by buying as much organic food as possible. ».
- Increase of **fresh and unprocessed products**.
- Increase of **local and seasonal products**:
no definition or quantitative objectifs for local products and local agriculture, but it is something that the chefs must keep in mind when making their orders. Guideline is that transportation should be minimized; this is checked by the head of kitchens and her office staff.
- Reduction of **meat consumption** :
average of 50 g/day/child.
- Introduction of **Fairtrade products**:
« The units must choose ethically labelled products to the greatest extent possible. ».
- Support to **local agriculture** and **short supply chains**.
- Reduction of **food leftovers**.
- Suppression of **endangered species**.
- Water and **energy management**.
- **Waste** reduction.
- Use of ecological **cleaning products**.
- Recommendations of the **National Food Administration**.
- **GMO** should be avoided as far as it can be traced.

Outils réalisés :

- **Communications** on food leftovers.
- **Brochure** : « *Diet Policy in preschools, schools and elderly care* ».
- **Cook book** : « *Baltic sea friendly recipes* » (en cours de réalisation).
- **Website** : www.beras.eu

Exemples de bonnes pratiques menés par les collectivités impliquées :

- **Exemple 1** : écoles primaires Wasa, Rosenborg, Valla, Ronna, Lina
- **Exemple 2** : écoles secondaires Igelsta, Vastergård
- **Exemple 3** : maisons de repos Ljungbacken and Glasberga

Le programme a déjà fait l'objet d'une évaluation.

Principaux résultats du programme à ce jour :

- **130 schools** have their own **full-equipped kitchen**.
- **Educated chefs** in all kitchens.
- **Reduced semi-prepared and ready made meals** over a period of 10 years.
- **57%** of the prepared food is **organic**.
- **95 kitchens** involved.
- **26.000 meals/day**.



Retours des collectivités impliquées et/ou des usagers :

- Very **positif feedback**.
- **Quality of the meals** was improved.
- **Parents** like the way they work.
- And the **children** eat the food.

Principaux obstacles et leviers identifiés :

- Obstacles :

- Need for **people with the right competences** in the kitchens, people that can handle food and know how to prepare the food (organic, grains, etc.).
- **Move from ready made meals** and half-prepared meals to meals with fresh ingredients.
- Need for **full equipped kitchens** near the guests.

- Leviers :

- **Political decision**.

Points positifs :

- **Political decision** at the highest level.
- **Businessplan** that is set up every year with goals regarding:
 - o quality,
 - o human resources,
 - o economic.

Points à améliorer:

- **Food leftovers**: need for communication towards **children**.
- Work with the **children** to make them **change** their **food habits**, they are far away from the food:
 - o use school meals as tool in lessons,
 - o organise study trips to farms,
 - o organise schoolgardens.

Suites du programme envisagées :

- Poursuite des **initiatives lancées**.

Annexe :

- Diet Policy within pre-schools, schools and elderly care, Södertälje Kommun



BONNES PRATIQUES INSPIRANTES

1 – De nombreuses bonnes pratiques innovantes ont pu être trouvées dans les pays analysés. Plusieurs d'entre elles nous paraissent **plus particulièrement pertinentes et inspirantes** pour compléter et approfondir les initiatives déjà menées en **Région bruxelloise**, notamment :

- a. un **état des lieux de l'offre et la demande** de produits durables dans la restauration collective ;
- b. **la mise en lien** entre **producteurs locaux et acteurs de la restauration collective** et la structuration des **filières d'approvisionnement** en produits locaux, par exemple via une **centrale d'achats**, une **plateforme de distribution**, un **annuaire des producteurs**, un **site internet**, etc.;
- c. la création de **légumeries collectives** : unités de traitement des légumes et fruits frais (nettoyage, pelage, découpe, etc.) communes à plusieurs restaurants de collectivité ;
- d. les **échanges de bonnes pratiques** et la **mise en réseau** (organisation d'ateliers, journées d'échanges, plateformes internet, etc.) entre tous les acteurs de la chaîne, y compris commerciaux ;
- e. les **partenariats** avec d'autres autorités publiques locales (cohésion sociale, santé, agriculture, etc.) et le **cofinancement** des projets portés ;
- f. la définition d'**objectifs clairs et mesurables** (pourcentage de produits frais, bio, locaux, etc.) pour les cuisines de collectivités impliquées ;
- g. l'introduction d'un **Code d'alimentation durable** pour le catering au sein des institutions publiques ;
- h. la création de **tableaux de bord et indicateurs** de suivi par segments de la restauration collective ;
- i. la diffusion de **pratiques et outils** permettant de **diminuer les coûts** et libérer du budget pour l'achat de produits durables ;



- j. le système de **sponsoring** permettant de pallier au surcoût des produits durables ;
- k. l'adaptation des **cahiers des charges** permettant aux **petits producteurs** de répondre aux appels d'offres ;
- l. la création d'une **Maison de l'alimentation**, centre de ressources et de formation ;
- m. **l'éducation au goût** et aux saveurs.

2 – Presque tous les programmes créent des **outils** et il existe une foison de **guides, publications, sites internet, etc.** Parmi cette pléthore, nous avons pointé les outils ci-dessous comme pouvant être **plus particulièrement intéressants pour la Région bruxelloise** :

- le **simulateur carbone** des menus de la Ville de Paris (France),
- les **sites de bonnes pratiques** www.restaurationbio.org et www.repasbio.org (France),
- l'outil de calcul de **l'empreinte écologique alimentaire**, WWF (France),
- la **cartographie des associations d'aide alimentaire**, Ile-de-France/Région Rhône-Alpes (France),
- l'**ouvrage « La ville qui mange »**, Città del Bio (à paraître 2013, France),
- le **guide « Favoriser une alimentation de qualité dans les collectivités »**, Programme National d'Alimentation (2011, France),
- le **guide « Favoriser une restauration collective de qualité et de proximité »**, Région Rhône-Alpes (2010, France),
- le « **Guide d'achat d'alimentation biologique & de saison** », Ville de Paris (2011, France)
- le **guide** de mise en œuvre du **label Restaurant durable**, Campus responsables (France),
- le **guide pratique pour l'introduction de produits biologiques dans les centres pour enfants et ados**, Bio für Kinder (Allemagne),



- le **guide** et l'**outil de calcul** pour l'obtention du **Food for Life Catering Mark** (Royaume-Uni),
- le **guide** « *Bio in der Krippe* » pour l'introduction de **bio dans les crèches** (Allemagne).
- le **site internet Bio für Kinder** (www.biofuerkinder.de) (Allemagne),
- les « **Conso-guides** », WWF (France).

3 – Plusieurs programmes ont également travaillé sur la **définition de critères** qui peuvent être utiles pour la Région bruxelloise, notamment :

- a. l'indicateur environnemental **Beelong** (Suisse),
- b. la définition de régimes alimentaires durables **LiveWell Plate** (Union européenne),
- c. le référentiel du **label Restaurant durable** (France),
- d. le mémoire de Master d'Emilie **Cocural** sur la notion de **produits de proximité** (Université de Poitiers, France).

4 – Enfin, deux programmes offrent à Bruxelles une opportunité de s'inscrire dans une **démarche internationale**, favorisant les **échanges d'outils et de bonnes pratiques** entre villes européennes :

- **Eating City**,
- **Città del Bio** (dont le futur siège européen sera installé à Bruxelles prochainement),

La présente recherche montre l'intérêt que peuvent présenter des tels échanges.

CONCLUSIONS

Cette recherche avait pour **objectif** de trouver des **idées et bonnes pratiques inspirantes** pour nourrir la poursuite de la politique régionale bruxelloise en matière d'alimentation durable. Nous n'avons bien entendu **pas** la prétention de donner une **vision**



exhaustive de ce qui existe et se fait sur le sujet dans tous les pays couverts. Quelques **observations et constats généraux** peuvent cependant être tirés de l'information récoltée :

1 – Les recherches ont permis d'identifier un **foisonnement impressionnant d'initiatives** relatives à l'alimentation durable, confirmant l'**intérêt croissant et international** pour la thématique.

2 – Des **disparités** assez importantes ont été observées **entre pays**, quant au nombre et au niveau de **développement des programmes**. Si l'alimentation durable est traitée presque partout, la France, le Royaume-Uni, l'Italie, la Suède et le Danemark paraissent les plus avancés et innovants sur la question. A l'inverse, la Suisse, les Pays-Bas, le Luxembourg, l'Irlande et l'Espagne² sont les pays où il a été le plus difficile de trouver des initiatives intéressantes.

3 – La **France** se distingue par une **politique publique forte** en la matière : un **programme national** définit le cadre général, assorti d'objectifs chiffrés et mis en œuvre par les autorités décentralisées. Celui-ci apporte une **légitimité** et des **moyens** aux initiatives locales. Si les objectifs du Grenelle de l'Environnement sont loin d'être atteints pour 2012, ce pays voisin paraît cependant comme **particulièrement dynamique** sur le sujet et mérite d'être **observé régulièrement** pour inspirer la Belgique.

4 – Le système d'**appel à projets** semble produire des résultats probants en France (multiplicité des acteurs, fort ancrage local, initiatives innovantes, etc.) et valide cette pratique également utilisée dans le cadre de la politique bruxelloise.

5 – En **Allemagne, Suède, Angleterre et Danemark**, ce sont principalement des **villes et/ou régions** qui s'engagent dans des **politiques publiques** d'alimentation durable. Ces dernières s'inscrivent soit dans une volonté de **développement économique local** (par ex. dans plusieurs régions d'Angleterre et en Suède), soit dans une **démarche de santé publique**. Dans ce cas, les politiques sont le plus souvent ciblées vers les enfants et les jeunes (par ex. en Allemagne, en Suède et au Danemark).

² En Espagne, la situation s'explique peut-être par l'obstacle de la langue et l'absence d'informations disponibles en anglais.



6 – Le **nombre de villes et régions européennes** engagées dans une politique d'alimentation durable confirme à la fois la **pertinence de l'échelon local** et **l'intérêt des acteurs publics** pour cette matière.

7 – Les **types d'initiatives**, les **thèmes** et les **publics cibles prioritaires diffèrent** d'un pays à l'autre. Par exemple, le Canada axe de nombreuses initiatives sur l'agriculture urbaine, les Pays-Bas privilégient les campagnes de sensibilisation destinées au grand public, la Scandinavie, l'Allemagne et l'Italie mettent l'accent sur l'intégration d'aliments biologiques, etc. On observe cependant des **axes de travail prioritaires** qui sont partagés par la **majorité des pays**, notamment :

- au niveau de l'approche : un **croisement entre les quatre piliers** de l'alimentation durable (économie, environnement, social et santé), et plus particulièrement la conciliation entre développement local, protection de l'environnement et alimentation saine ;
- au niveau des thèmes: les **produits de proximité** et les **circuits courts**, les **produits biologiques** et **l'alimentation saine** ;
- au niveau des publics : les **collectivités publiques** et le **secteur scolaire** (dans le double objectif du bien-être immédiat des enfants et de la sensibilisation des futurs consommateurs qu'ils représentent) ;
- au niveau des actions : la mise en **lien entre l'offre et la demande**, la **formation du personnel de cuisine** de collectivités et la **sensibilisation** des publics.

8 – Le choix de **publics cibles bien définis** permet de mettre en place des **initiatives** et développer des **outils bien adaptés** (par ex. enfants et jeunes: matériel pédagogique pour les enseignants, institutions publiques : travail sur les cahiers des charges, etc.).

9 – Enfin, pour terminer, les nombreux contacts pris à l'occasion de cette recherche ont montré le **vif intérêt pour l'échange de bonnes pratiques** et d'outils. Etant donné les nombreuses demandes, Bruxelles Environnement, administration commanditaire, a accepté de mettre à disposition le présent rapport, initialement prévu pour l'usage interne des autorités bruxelloises.



ANNEXES

A – Questionnaires reçus :

BELGIQUE

1. Des produits locaux dans la cuisine de collectivité : chimère ou réalité ?, **GAL-Transvert**
2. Duurzame grootkeukens, **Vredeseilanden**

CANADA

3. A la soupe !, **Equiterre**

DANEMARK

4. Organic Conversion Project, **Copenhagen House of Food**

FRANCE

5. Favoriser l'introduction de produits biologiques locaux en restauration collective, **Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique**
6. Journées régionales de travail sur l'approvisionnement responsable en restauration collective, **Fondation Nicolas Hulot**
7. Manger Bio Ici et Maintenant (MBIM), **Plateformes de distribution-Biocoop Restauration**
8. Plan de développement de l'alimentation durable dans les restaurants collectifs municipaux et départements, **Mairie de Paris**
9. Plan régional d'alimentation, **DRAAF Poitou-Charentes**
10. Une production locale et solidaire de légumes biologiques pour la restauration collective, **Celabio**

INTERNATIONAL

11. Città del Bio, **Association Città del Bio**
12. Eating City, **Fondation pour le Progrès de l'homme-Risteco**

PAYS-BAS

13. We Canteen, **Ch. van Leeuwen & M. de Reuver**

ROYAUME-UNI

14. Campaign for Better Hospital Food, **Sustain**
15. East Ayrshire Food for Life, **East Ayrshire Council**

SUEDE

16. Diet Policy within pre-schools, schools and elderly care, **Södertälje Municipality**
17. Sustainable Development and Food, **City of Malmö**

SUISSE

18. Beelong, **Ecole hôtelière de Lausanne**

B – Sélection de la documentation reçue :

EUROPE

1. A balance of healthy and sustainable food choices for France, Spain and Sweden - Report summary, **LifeWell for LIFE – WWF-UK**
2. Liste des villes participantes, **Città del Bio**
3. Concept Note, **Eating City**
4. Proposal Papers, **Eating City**

FRANCE

5. **Programme National pour l'Alimentation** (extrait), Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire (2011)



6. Liste des actions ou structures ayant obtenu le logo du **Programme National Alimentation** (2012)
7. **Plan de développement** de l'alimentation durable dans les restaurants collectifs municipaux et départementaux – Résumé, **Ville de Paris**
8. Le **Plan régional** de l'alimentation, **DRAAF Poitou-Charentes**
9. **Offre de formation** « Plaisir à la cantine », **DRAAF Poitou-Charentes**
10. Déclinaison du **PNA en Rhône-Alpes** (extraits), **DRAAF Rhône-Alpes** (2011)
11. **Fiche-action** « Manger bio et local en restauration d'entreprise concédée », **Corabio**
12. Critères du **référentiel Restaurant durable**, Campus responsables
ROYAUME-UNI
13. « Achieving Good Food in the Public Sector », **Sustain**
14. Good Food for All, **Food for Life Partnership**
SUEDE
15. **Diet Policy** within pre-schools, schools and elderly care, **Södertälje**
16. Policy for sustainable development and food, The **City of Malmö**
SUISSE
17. **Beelong** : indicateur de l'impact environnemental de la nourriture, Ecole hôtelière de Lausanne