

Allez sur la page d'information Les Cantines S'Engagent



Newsletter #3

Chères lectrices, chers lecteurs, le printemps est arrivé et avec lui, la fin des diagnostics menés par les établissements-pilote. Malgré les contraintes et les obstacles que la situation sanitaire génère, chacun d'eux a réussi à aller au bout de cette 1ère phase.

Parmi les enseignements mis en lumière, nous retiendrons :

- l'importance d'échanger en interne et de créer une équipe-projet soudée. Une démarche de restauration durable ne peut pas être portée par une unique personne, elle nécessite l'implication de tout un groupe.
- L'importance de creuser et de confronter les informations de sa restauration, mais et surtout, d'écouter : chaque équipe-projet connaît son restaurant et ses convives, elle connaît ses points forts et ses points faibles, elle a des idées !

Enfin, tous les sujets abordés par la loi EGalim ne sont pas des enjeux pour tous les restaurants : hiérarchiser ses priorités et prévoir les futurs développements sont essentiels pour avancer sereinement et durablement.

Avant de découvrir les actions mises en oeuvre, plongez dans leurs retours sur la phase de diagnostic et d'élaboration de leur plan d'action.

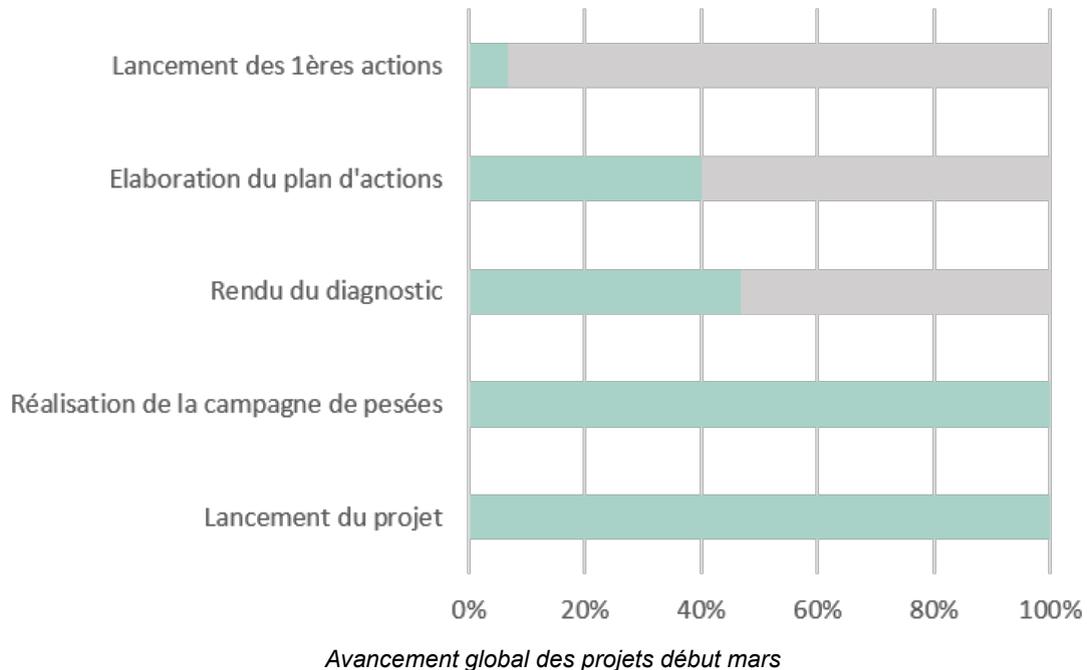
L'AVANCEE DU PROJET



Très motivés, les établissements avaient tous planifié leur diagnostic entre début décembre 2020 et mi-janvier 2021.

C'était sans compter les contraintes liées à la situation sanitaire et les blocages internes apparus dans certains établissements : cela a conduit la phase de diagnostic à s'étaler jusqu'en mars 2021.

Aujourd'hui, à mi-avril, l'ensemble des établissements a élaboré son plan d'action : ils sont à présent lancés dans sa mise en oeuvre.



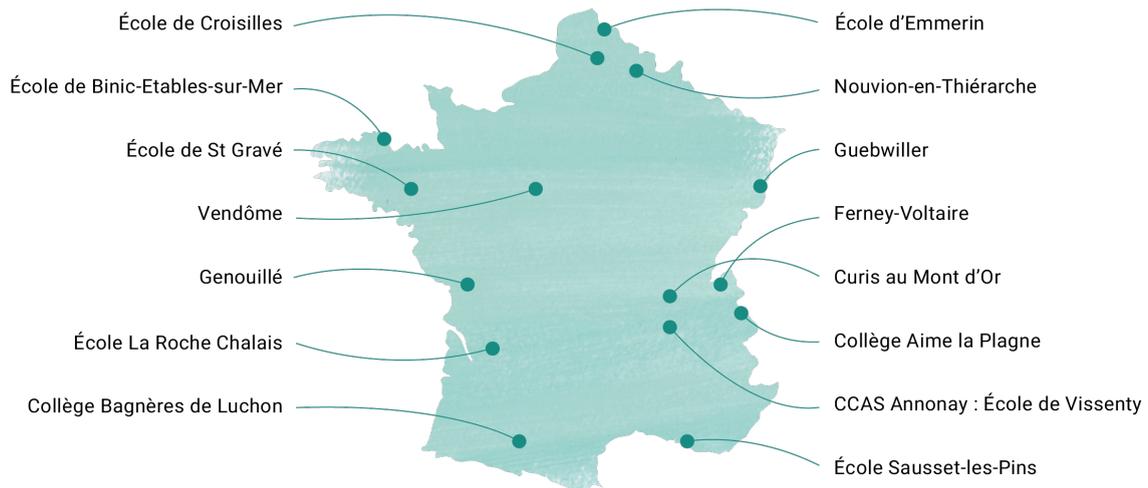
Le truc en + : pour maintenir la dynamique de projet, des suivis mensuels sont organisés. L'occasion d'évoquer les difficultés rencontrées mais également de savourer les réussites !



Quels changements depuis le lancement du projet ?

Suite à un abandon début janvier, les établissements ont accueilli la commune de Binic-Etables-sur-Mer parmi eux.

Très enthousiaste, dès qu'elle a été informée de sa sélection, la commune a immédiatement lancé la démarche : merci à toute leur équipe pour cette belle réactivité !



Témoignage de la
Commune de Binic-Etables-sur-Mer

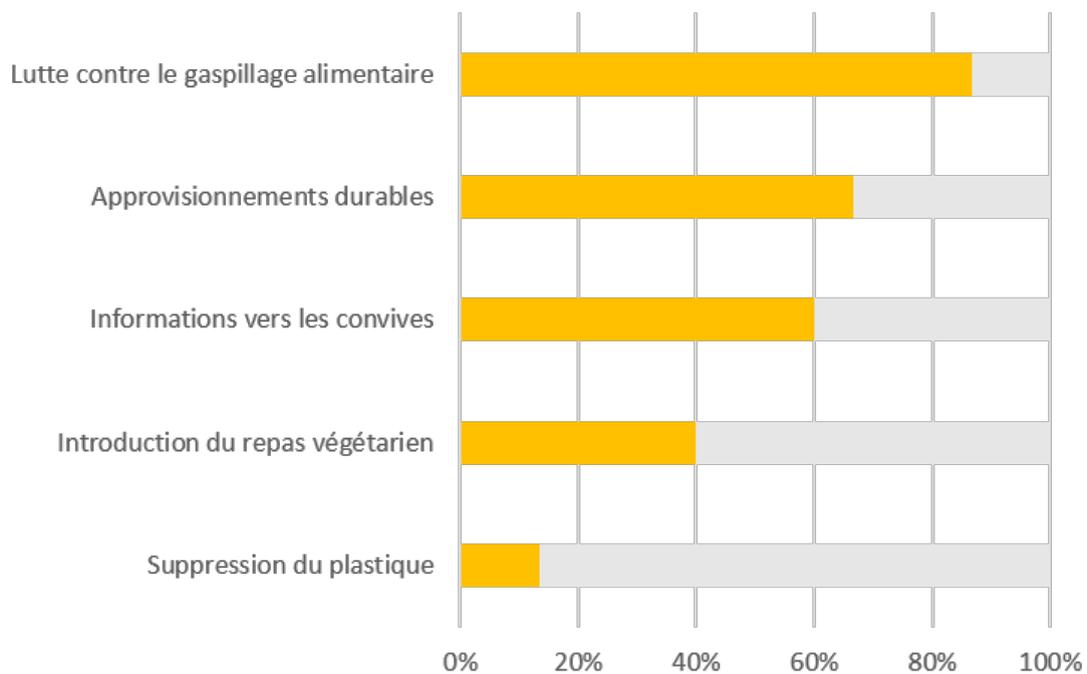
" La maire de Binic Etables sur mer a pour objectif de proposer une alimentation de qualité pour l'ensemble de sa restauration collective (écoles, résidences autonomes, centres de loisirs). Un groupe de travail composé d'élus, d'habitants et du personnel communal s'est d'ailleurs mis en place afin de rechercher et de mettre en œuvre des solutions. Le dispositif « les cantines s'engagent » est arrivé à point nommé et va permettre à partir du plan d'action élaboré de mettre en œuvre une dynamique et des actes concrets au niveau de la cantine d'une des écoles de la commune (mise en place de pesées régulières , suppression des bouteilles plastiques..). Notre accompagnatrice nous a apporté une méthode, des outils et des conseils qui seront ensuite appliqués aux autres cantines de notre commune pour une restauration en transition et durable."



Quels sujets ressortent des diagnostics ?

La réalisation des diagnostics au sein des établissements a permis de mettre en avant les enjeux durables :

1. On découvre, ainsi, que **la suppression du plastique** est plus un défi pour les cuisines centrales que pour des productions sur place.
2. Si **l'introduction du repas végétarien** a été mis en oeuvre presque partout, l'appréciation, la qualité et la diversité des plats présentés restent des axes d'amélioration forts.
3. **L'information aux convives** est encore trop souvent superficielle.
4. **L'approvisionnement en produits durables** est le point fort de la loi EGalim. Il est, pour les établissements, doublé du souhait de s'approvisionner localement. Si certains sont déjà avancé sur le sujet, pour d'autres les difficultés restent importantes.
5. Enfin, et **la lutte contre le gaspillage alimentaire** reste souvent l'enjeu à considérer en priorité.



Quelles sont les difficultés rencontrées pendant les diagnostics ?

Les principales difficultés rencontrées ont été :

- **la mobilisation des acteurs** : institutionnels ou opérationnels. Bien qu'avertis, beaucoup d'établissements se sont confrontés à une mobilisation plus faible que prévue pour les raisons classiques de manque de temps, baisse de motivation, problèmes internes, etc.... et ce d'autant plus au vu du contexte sanitaire.
- **la récupération des données chiffrées**, notamment pour les approvisionnements. Le diagnostic a révélé que nombreux sont les établissements qui ne disposent pas d'un outil de suivi des approvisionnements. Certains établissements ont dû travailler à partir de factures papier sur 1 an pour pouvoir évaluer leur niveau d'approvisionnement en produits de qualité/durable/locaux (bravo à ceux qui sont parvenus au bout !).
- **l'adaptation face à la COVID19**. Au-delà des décisions gouvernementales, les établissements ont tous été touchés par des fermetures de classes, voire d'établissement, ou par des absences de personnel de cuisine. Ce qui a compliqué les démarches et ralenti le processus.

Témoignage de Soraya Soriano Boullic

Collège Jovet - Aime-la-Plagne



" Nous nous sommes rendus compte, au moment de la réalisation du diagnostic, que nous disposions de très peu de ressources afin d'établir celui-ci dans les délais qui nous étaient impartis : Manque de moyens humains et manque d'outils adaptés.

Nous avons réussi à mobiliser le temps nécessaire, assez conséquent, pour établir le diagnostic. Ce temps aurait pu être largement réduit si les outils informatiques nous avaient permis de recenser les données nécessaires facilement.

Au lieu de cela, il a fallu remonter toute une année de facturation pour rechercher la part de produits bio, aoc, aop, de proximité, etc...tout cela avec les seules informations disponibles sur les factures.

Cette expérience nous aura permis d'adapter nos pratiques au moment de l'enregistrement des denrées alimentaires dans les stocks, de savoir faire preuve de précision afin, le cas échéant, connaître et mesurer la part des entrées et sorties des produits labellisés "



Quels conseils pour réaliser un diagnostic dans de bonnes conditions ?

Si on ne devait retenir que 3 conseils ce serait :

- **Allez vite !** Ou plus exactement, à partir du moment où vous lancez la démarche, mobilisez les personnes sur une période courte pour conserver leur motivation et ne pas laisser retomber la dynamique.
- **Déléguiez !** Vous n'êtes pas seul.e et si vous l'êtes, demandez un support. Une personne est insuffisante pour mener un diagnostic complet mais également pour mener les démarches. Répartissez les rôles entre les acteurs, estimez le temps de travail pour qu'ils puissent s'organiser, réunissez-les sur un temps dédié.
- **Communiquez !** Largement en amont du diagnostic, pendant le diagnostic et surtout après. Prévenez de ce qui va se passer pour ne pas prendre au dépourvu les personnes, laissez-leur le temps de s'organiser, écoutez les retours de chacun (parfois ce seront des critiques ou du mécontentement, parfois de l'approbation, parfois des remarques pertinentes ou des observations constructives), rassurez-les (un diagnostic n'a pas vocation à porter un jugement sur les personnes mais à détecter le niveau de départ et vers où on souhaite aller), tenez-les au courant des résultats, de ce pour quoi elles ont été mobilisées.

Témoignage de Séverine VALLOT
Cheffe de Pôle Cohésion Sociale
Directrice CCAS-CIAS - Annonay

" Le dispositif Les Cantines s'engagent a permis de réunir les acteurs de la restauration scolaire autour d'un projet commun. L'état des lieux du gaspillage alimentaire a été un déclencheur pour mettre en place de nouvelles actions et agir sur ce levier mais également sur les autres aspects de la loi Egalim. "



J'ELABORE MON PLAN D' ACTIONS

Les points essentiels



Un plan d'action se construit au regard des résultats du diagnostic :

1. Récupérez et consolidez les données quantitatives et qualitatives.

Pour chaque enjeu de votre restauration, recherchez des données chiffrées qui seront parlantes (quantité de déchets alimentaires jetés, quantités de plastique acheté, répartition des approvisionnements par label, etc..) et prenez le temps d'interroger vos convives et vos équipes sur leur perception.

2. Présentez les résultats lors d'une réunion d'équipe

Conviez des représentants de chaque entité (équipe de cuisine, convives, administration, gestionnaire, professeur.e.s, parents, collectivités, associations, autre établissement) afin d'obtenir une vision plurielle de la situation. Lorsque vous présentez les résultats du diagnostic, restez factuel.le et appuyez-vous sur les chiffres et le retour des personnes.

3. Ecoutez et faites des liens sans perdre de vue l'objectif

Vos participants pourront être (très) bavards et c'est une bonne chose : écoutez-les sans les laisser déborder. Si cela arrive, rappelez l'objectif de construire un plan d'action dans un temps donné. Pour permettre à chacun de s'exprimer, pensez "atelier collaboratif" et recourrez à des techniques d'expression participatives (brainstorming, post-it, world café...).

4. Prenez note, consolidez et faites valider

A l'issue de la réunion, consolidez l'ensemble des échanges et partagez les engagements pris (personnes impliquées, calendrier, estimation coût et matériel, public-cible...) avec vos participants.

5. Suivez votre plan d'action

Réunissez périodiquement (tous les mois ou tous les trimestres) vos participants pour faire un point d'avancement : Où en est l'action? Quel blocage rencontre-t-elle? Quelle ampleur a-t-elle pris? Etc..

Réorientez votre plan d'actions si nécessaire !

Témoignage d'Odile SANSEAU-JUEL

Ajointe Gestionnaire - Collège Jean Monnet, lycée Edmond Rostand et SEP Bois - Bagnères de Luchon

" La méthode utilisée avec toutes les parties prenantes de notre restauration, nous a permis de faire en même temps, un point sur ce qui a été entrepris, les objectifs que nous aimerions atteindre et ce qui serait envisageable de mettre en place. Ainsi le point de vue de chacun (élèves, parents, professeurs, personnels administratifs, élus, collectivités) est pris en compte pour construire une restauration de qualité respectueuse de notre environnement.. "

LA BOÎTE A OUTILS



Je me lance pour accompagner ma cantine

pour agir en pratique



Plusieurs partenaires de l'ADEME ont proposé de faire bénéficier les 181 candidats d'un accès privilégié à leur outil pendant tout ou partie de la durée de la démarche :



Dans le cadre du Plan de relance, "en cohérence avec les propositions de la convention citoyenne pour le climat (CCC), l'État accordera un financement en faveur des cantines scolaires des écoles publiques primaires (y compris les maternelles) des petites collectivités qui souhaitent, en contrepartie, s'engager dans une transition durable et être en mesure de proposer plus de produits locaux, bio ou de qualité dans les repas qu'elles servent."

Pour en savoir plus : <https://www.economie.gouv.fr/plan-de-relance/profils/collectivites/developper-alimentation-saine-cantines-scolaires>

 ma cantine

Porté par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et la plateforme beta.gouv.fr, le site Ma Cantine EGAlim  a pour vocation d'accompagner au mieux les acteurs de la restauration collective dans leur offre aux consommateurs pour une alimentation de qualité, saine et durable.

Pour en savoir plus : <https://ma-cantine.beta.gouv.fr/>



Pour mener un projet en mode participatif, vous pouvez avoir recours à des outils d'intelligence collective. Une recherche Internet vous permet d'en trouver plusieurs, nous vous proposons de découvrir le livret créé par Scicabulle. Il regroupe et explique les outils disponibles pour une session constructive.

Si vous souhaitez en savoir plus :

http://www.pedagogie.ac-aix-marseille.fr/upload/docs/application/pdf/2020-10/boite_a_bulles_-_animation_participative_insa_2019.pdf



Démarche d'engagement volontaire pour une alimentation durable proposée par Restau'co et la Fondation Nicolat Hulot pour la Nature et l'Homme, Mon Restau Responsable s'adresse à tous les restaurants collectifs. La démarche, gratuite, commence par un questionnaire d'auto-évaluation (à retrouver sur le site) puis est suivie d'une visite technique par un pair, la définition des pistes d'amélioration et une séance d'engagement avec les parties prenantes.

Si vous souhaitez en savoir plus, contactez :

Mylène Bliard - *Coordinatrice Réseau Restau'co* - m.bliard@restauco.fr



Climat Cantines® est un outil et une méthode conçus par Eco2 Initiative, afin de réduire l'impact carbone des cantines scolaires. Résultat de l'accompagnement de 2 Caisses des Ecoles parisiennes, cet outil va être testé dans d'autres structures dans les prochains mois. Pour en savoir plus : <https://www.eco2initiative.com/climatcantines>

Si vous souhaitez candidater pour cette opération, contactez :

Simon Dely - ECO2 - simon.dely@eco2initiative.com



Offre réservée aux structures issues de l'appel à candidatures :

Maïa est un outil issu d'un projet de recherche issu de 300 entretiens métiers, comprenant un outil de création de menus (Petit Chef) et un outil de gestion de la restauration collective (Grand Chef). Pour les structures issues de l'appel à candidature, il est proposé de tester gratuitement et sans engagement sur toute l'année scolaire 2020/2021, l'outil Grand Chef (payant à terme), tout en profitant d'un accompagnement par l'équipe de développement.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur :

<https://www.maia.bioaccompagnement-egalim>

Et toujours à votre disposition, régulièrement mis à jour, la boîte à outils « Alimentation durable et gaspillage » de l'ADEME : <https://optigede.ademe.fr/alimentation-durable>

pour rester à la page



Téléchargez le rapport "Freins et leviers pour une restauration collective scolaire plus durable / Volet 1 - Analyse préliminaire des freins et leviers : état des connaissances". Ce rapport dresse un panorama complet de freins rencontrés par les opérateurs de cantines scolaires et des leviers qu'ils peuvent actionner. Ce rapport tire profit des expériences déjà menées et apporte une 1ère réponse pour adapter sa restauration durable.

Contact : <https://www.ademe.fr/freins-leviers-restauration-collective-scolaire-plus-durable>



Téléchargez l'avis n°87 du CNA "Substitution des contenants alimentaires composés de plastique en restauration collective". Cet avis synthétise et précise le contenu de la loi concernant la suppression des plastiques en restauration collective, notamment scolaire.

Publication : mars 2021

Contact : <https://www.ademe.fr/freins-leviers-restauration-collective-scolaire-plus-durable>



Inscrivez-vous à l'**e-communauté** "Restauration collective" conçue par le CNFPT pour toutes celles et tous ceux qui veulent s'informer et échanger sur la thématique avec d'autres acteurs du secteur.

Contact : <https://e-communaut.es.cnfpt.fr/home>



Parcourez les nombreux guides pratiques mis à disposition par Un Plus Bio pour développer les approvisionnements en produits issus de l'agriculture biologique.

<https://www.unplusbio.org/>

pour se former



Parcourez les webinaires de Défis & Controverses

Prochain thème : "L'alimentation des jeunes" le 19/05/21, 17h

"Les Cantines au menu du plan de relance", "Le rôle des collectivités en restauration collective" ou "Loi EGalim et viandes Bio en restauration scolaire : une volonté politique?", autant de webinaires mis à disposition pour aller plus loin sur votre réflexion.

<https://cantinesresponsables.org/>



Parcourez le webinaire du CERDD

"Achat Public et alimentation durable" organisé en novembre 2020

Mené dans le cadre du réseau régional des Acheteurs Publics Responsables (APuRe – coanimé par la Communauté Urbaine de Dunkerque et le Cerdd), ce webinaire a réuni les acteurs de la Région Hauts-de-France de l'approvisionnement et de la commande publique alimentaire. L'objectif ? Décrypter la loi EGalim et décliner ses enjeux dans la pratique.

<https://http://www.cerdd.org/Parcours-thematiques/Transitions-economiques/Ressources-transitions-economiques/Retour-sur-le-webinaire-Achat-Public-et-alimentation-durable/>



LA SUITE DU PROGRAMME



Je suis la démarche et ...

- Je souhaite rester informé.e de l'avancée du projet
- Je souhaite recevoir les outils pour avancer en autonomie
- Je souhaite connaître les prochains événements sur les sujets EGalim



Je m'abonne à cette newsletter

Vous recevez ce mail car vous avez rejoint la newsletter du site Les Cantines S'Engagent.
[Se désinscrire](#) pour ne plus recevoir de mails de notre part.

