



# VERS UNE ALIMENTATION DURABLE DANS LES CANTINES SCOLAIRES

## L'ALIMENTATION DURABLE, définition, décryptage, enjeux et critères.



### L'ALIMENTATION DURABLE





# VERS UNE ALIMENTATION DURABLE DANS LES CANTINES SCOLAIRES

## Définition :



Selon la définition proposée, en 2010, par l'organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture ([la FAO](#)),

« Les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines ».

## Décryptage :

L'alimentation durable est un concept émergent qui répond aux critères suivants :

- Une alimentation accessible à tous, saine et équilibrée, répondant aux besoins nutritionnels humains ;
- Un système qui préserve l'environnement, le climat, les sols, l'eau, la biodiversité ;
- Une alimentation qui s'appuie au niveau local, national, européen et international sur des modes de production agricole durables, assurant un revenu équitable pour les producteurs, et préservant le tissu rural et le développement local.



# VERS UNE ALIMENTATION DURABLE DANS LES CANTINES SCOLAIRES

## Enjeux :

- **L'ENJEU DE SANTE PUBLIQUE**



Notre nourriture est de plus en plus transformée, trop riche en graisses et en sucres, favorisant les problèmes cardiovasculaires, d'obésité et de diabète. Notre santé dépend fortement de notre alimentation et de sa qualité.

L'enjeu de santé de l'alimentation durable est de répondre de façon nécessaire et suffisante à nos besoins nutritionnels, tout en évitant ou limitant l'introduction d'éléments nocifs (additifs perturbateurs endocriniens, pesticides et produits chimiques) dans l'organisme.

« *Que ta nourriture soit ta première médecine* », Hippocrate 400 av J.C.

- **L'ENJEU ENVIRONNEMENTAL**



L'augmentation de la demande alimentaire, l'intensification des modes de production et le recours aux intrants chimiques induit une pression sur notre environnement et nos ressources. Notre alimentation contribue aux changements climatiques en émettant autant de gaz à effet de serre (GES) que notre transport ou notre logement. Ces GES sont produits de la fourche à la fourchette : au niveau de la production (principalement l'élevage), de la transformation, des transports, des emballages, de la consommation, etc.



# VERS UNE ALIMENTATION DURABLE DANS LES CANTINES SCOLAIRES

## ▪ L'ENJEU ECONOMIQUE



Le droit à l'alimentation durable implique d'assurer des revenus décents aux acteurs économiques qui produisent, transforment ou offrent des services basés sur une production locale, écologique et équitable et ce, au Nord comme au Sud. Au niveau mondial, la libéralisation des échanges commerciaux place tous les agriculteurs de la planète en situation de concurrence. Les coûts de production varient fortement d'un pays à l'autre. Une spéculation de plus en plus forte sur les denrées alimentaires augmente leur prix avec un impact sur l'accessibilité à l'alimentation des populations les plus pauvres.

Cet enjeu est particulièrement prégnant dans un territoire aussi rural et agricole que le nôtre.

## ▪ L'ENJEU SOCIAL



L'enjeu de l'accessibilité à une alimentation durable vise à permettre à chacun de disposer d'une alimentation de qualité, saine et équilibrée, à des prix socialement acceptables. De plus, il s'agit de donner aux consommateurs l'information et l'éducation nécessaires pour leur permettre de faire des choix éclairés.

La restauration collective scolaire participe pleinement à cet enjeu social en permettant aux élèves de catégories sociales diverses de pouvoir accéder à des repas de qualité à un moment de leur développement où l'alimentation est d'une importance capitale.

Avec 3Mds de repas servis en France chaque année, la restauration collective est un acteur de poids dans la transition alimentaire et les équipes de cuisine en sont les ambassadeurs.

Faire manger mieux, plus sainement, éduquer les convives à des comportements alimentaires plus sains et durables, soutenir l'agriculture et la production locale, telles sont les nouvelles missions de la restauration collective.



# VERS UNE ALIMENTATION DURABLE DANS LES CANTINES SCOLAIRES

## Les critères :

Très concrètement, 12 critères peuvent être retenus pour caractériser l'alimentation durable:

- privilégier les produits frais, complets (peu ou pas raffinés) et non transformés ;
- privilégier les produits locaux et de saison ;
- réduire les protéines animales ;
- renoncer aux espèces menacées et intégrer des produits issus de la pêche durable ;
- privilégier des produits issus de l'agriculture biologique ;
- privilégier des produits issus du commerce équitable pour les produits exotiques ;
- privilégier les achats en circuits courts ;
- utiliser des variétés anciennes et paysannes de céréales, fruits et légumes ;
- réduire le gaspillage alimentaire ;
- réduire les emballages alimentaires et leurs déchets ;
- encourager la consommation de l'eau du robinet ;
- favoriser le plaisir gustatif et la convivialité.



# VERS UNE ALIMENTATION DURABLE DANS LES CANTINES SCOLAIRES

Ces douze critères de l'alimentation durable sont applicables à la restauration collective. Ils peuvent se traduire en actions concrètes qui généralement entraînent un changement de pratiques. L'alimentation durable invite donc à redéfinir et réorienter le métier de cuisinier de collectivité et la manière de gérer un restaurant collectif.

Ainsi, nous sommes amenés à transformer notre manière de:

- **cuisiner:** plus de « fait maison » et moins de produits transformés, moins de protéines animales.
- **acheter:** plus de produits frais, bruts et de saison et locaux et /ou équitables; de produits bio ou sous label (siqo); de produits en vrac et gros conditionnement et/ou non emballés individuellement.
- **travailler:** en adoptant des pratiques économes en eau (bio nettoyage) et énergie (bonnes pratiques de cuissons), lutter contre le gaspillage, notamment en mettant en œuvre les justes quantités.
- **servir et accompagner:** accompagner la prise des repas des enfants, en faire un moment convivial et pédagogique, éduquer au goût et à l'alimentation saine et durable.