



Entre Alimentation et Environnement...

... développement durable et éco-efficacité
pour la restauration moderne, un objectif réalisable.

Le Consortium Risteco propose des services de Conseil en Environnement et Développement Durable à support de la restauration et du Foodservice en général, dans le cadre d'une plateforme internationale multi-dimensionnelle et multi-fonctionnelle, véritable réseau d'alliances qui met en relation les entreprises privées et publiques, le monde académique, les collectivités territoriales, les associations etc.



LE RESEAU D'ALLIANCE:

En 2003, Risteco, alors division Environnement de Sotral SpA, a initié son parcours grâce à la collaboration avec l' Environment Park et le bureau d'étude: Studio LCE pour étudier l'éco-efficacité de la restauration et développer une approche de cycle de vie pour la restauration et pour la logistique.

Créé en 2005, le Consortium Risteco a étendu ses relations pour créer un réseau d'alliance international entre les propres membres et d'autres organisations qui agissent à l'avant-garde en ce qui concerne la promotion de modèles alimentaires durables.

Il est notamment membre d'AlimenTerra (www.alimenterra.org) un réseau d'organisations européennes (FNCIVAM, AIAB, CERAI, Food Links UK-Sustain, la Fondation Charles Léopold Meyer, LTO Nederland) qui oeuvrent pour la création d'un système alimentaire européen durable.

Il collabore avec Sustainable Food Lab (SFL) (www.sustainablefoodlab.org) qui regroupe des entreprises alimentaires (Unilever, US food service etc.) des associations telles que WWF des organisations gouvernementales, des universités et des fondations privées. La mission de SFL est d'accélérer les progrès en ce qui concerne l'approvisionnement alimentaire et les systèmes agricoles pour améliorer la qualité de vie dans le monde.

Il participe à l'association «Tra Cibo e Ambiente» (Entre Alimentation et Environnement) qui siège à Turin à l'Environment Park.

Il collabore avec la principale société de consulting pour la restauration collective en France Philippe Hersant & Partners (www.phpartners.fr/accueil.php) . Le Consortium Risteco était présent lors de Cantina 2007, La première convention de la restauration d'entreprise, Paris La Défense (Mars 2007), avec une présentation sur le thème du défi posé par le Développement Durable, menace ou bien opportunité?

Le Consortium Risteco a aussi démarré une collaboration avec Slow Food, dans le cadre de 2 projets créés par Slow Food sur la restauration collective durable dans les hôpitaux et les restaurants universitaires. Risteco participe all'organisation de la logistica et du catering durant les prochains évènements du Salon du goût et Terra Madre 2008.

INNOVATION, RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT

Au sein du réseau d'alliance, le Consortium Risteco produit recherche et innovation en poursuivant les objectifs suivants :



Identifier les liens entre alimentation et environnement...

... reconnaître environnement et éco-efficacité comme des moteurs de compétitivité pour une activité polluante comme la logistique des denrées alimentaires...

... identifier la logistique comme élément central et clé de la durabilité des filières d'approvisionnement et de l'industrie alimentaire,

Quelques éléments pour encadrer le problème :

- La quantité d'aliment achetée par an et par personne dépasse 700 kg , tandis que 500 kg de déchet environ sont produits par an et par personne. 40% de ces déchets dérive de ce que nous mangeons.
- 43% de l'empreinte écologique dérive également de ce que nous mangeons et 21% des émissions de gaz serre sont produites par l'activité de transport, 9% par les activités agricoles et 3% par les déchets.
- 30% des enfants (en moyenne sur le territoire Européen) risquent de devenir des adultes obèses et environ 7% des dépenses santé servent pour soigner les dégâts d'une mauvaise alimentation.
- 30% des cancers dérivent de notre régime alimentaire.

Peut on produire une alimentation saine sans considérer l'environnement parmi les facteurs prioritaires?

La qualité des aliments est un concept fondamental qui résume l'ensemble des interactions entre l'alimentation, l'environnement et la santé.

Se donner comme objectif la préparation d'un repas de qualité tout en se posant la question de l'impact causé par la propre activité est donc un mode concret et pratique d'arriver à la notion de restauration durable.

Dans un tel contexte, l'environnement est certainement une variable économique et stratégique qui exerce, au moins à long terme, des effets importants sur la croissance des entreprises. Partant du principe que la croissance économique est tout à fait compatible avec un niveau de qualité de l'environnement acceptable, Risteco a pour objectif de promouvoir l'application des principes du développement durable à la restauration collective.

Pour étudier l'éco-efficacité de la restauration, Risteco est partie de la fin la filière productive : l'analyse des déchets, convaincue que ces derniers sont directement corrélés au niveau global de qualité et d'organisation de la restauration.

Les résultats obtenus à la suite de nombreuses expérimentations en Italie ont mis en évidence une situation critique. Les services de restauration scolaire prévoyant le transport de repas chauds et l'utilisation de couverts jetables et d'eau minérale en bouteille génèrent des quantités de déchets équivalentes à 250g. par repas, tandis que dans les hôpitaux, pour une typologie de service similaire chaque patient produit 536g. par jour (petit déjeuner, déjeuner et souper). Ces chiffres parlent de quantités énormes qui pourraient tout à fait être gérées avec des critères d'éco-efficacité.

Une expérience équivalente, en France, effectuée en Juin 2007 a montré une production très comparable malgré des typologies de services différentes (restauration scolaire et d'entreprise).

Risteco collabore actuellement à un projet de recherche avec l'Université de Turin sur les effets de pratiques agronomiques sur la qualité des fruits et légumes et envisage d'élargir ce projet à une échelle Européenne.

COMMUNICATION ET EDUCATION ENVIRONNEMENTALES

Sensibilisation et formation des « decision makers » : Les Cahiers de Risteco.

Les cahiers de Risteco sont une série de publications centrées sur le thème de l'éco-efficacité de la restauration moderne, qui ont pour objectif de décrire un modèle de restauration durable qui mette en relation nourriture, environnement et santé.

Ces publications à caractère technique, soulignent en particulier les différents aspects positifs et les synergies possibles qui découlent d'une approche éthique et durable et présentent les solutions possibles pour augmenter l'éco-efficacité grâce à de nouvelles procédures, dans une optique de cycle de vie de la filière productive. Elles présentent les impacts sur l'environnement causés par la restauration, en illustrant les explications avec des cas concrets de bonnes pratiques.

La finalité de ce travail est la diffusion de nouveaux modèles de restauration collective compatibles avec les principes du développement durable mais surtout la contribution à la création de valeur environnementale dans les marchés publics en totale synergie avec les normes européennes.

CAHIER N°1 Les instruments pour la structuration d'un service de restauration durable (Octobre 2005).



Ce volume introductif présente le plan éditorial de la collection et décrit les principales marques et systèmes de certification volontaires mettant en évidence leur utilisation possible comme des instruments dynamiques et proactifs orientés à l'amélioration continue de l'activité productive.

L'approche basé sur l'analyse du cycle de vie, analyse LCA (Life Cycle Assessment) ou éco-bilan qui permet d'évaluer les impacts tout au long de la filière de production est expliqué en détail ainsi que sa possible application à l'ensemble du service de restauration.

De telles certifications peuvent soutenir les entreprises dans la gestion durable de leur activité en conjuguant les aspects économiques avec les objectifs sociaux et environnementaux.

CAHIER N° 2 La production des repas (Mars 2006).



Tous les aspects liés à la production des repas sont envisagés en tenant compte des différents types de gestion et d'organisation, plus ou moins traditionnels. Le thème de la production des repas aborde des arguments tels que :

- les procédures pour la sélection et l'achat des matières premières agro-alimentaires (produits de l'agriculture biologique, du commerce équitable etc...),
- la filière courte c'est-à-dire le choix de producteurs locaux pour éviter les impacts liés au transport des aliments,
- les procédés de préparation des repas.

CAHIER N° 3 La logistique (Juillet 2006).



Cet aspect est fondamental puisqu'il peut, suivant les niveaux d'organisation, concerner une ou plusieurs phases du service de restauration et provoquer des impacts sur l'environnement plus ou moins importants. Sotral a mis toute son expérience dans ce volume pour décrire le choix des moyens de transport, les critères techniques de sécurité et d'hygiène nécessaires pour garantir le transport des repas dans les meilleures conditions. Les aspects environnementaux traités concernent en particulier la pollution atmosphérique causée en centre ville, dans les embouteillages.

CAHIER N° 4 La gestion du restaurant (Septembre 2006).



C'est le point central de toute la filière de la restauration.

Les aspects liés à l'environnement y sont nombreux:

- la sélection du type de couvert (jetable ou réutilisable) influe sur la production des déchets. Il faut par exemple souligner combien le choix des couverts jetables augmente sensiblement la production des déchets et donc l'impact sur l'environnement.
 - l'organisation et la gestion du tri différentiel des déchets produits lors de la consommation du repas.
- Le restaurant est par ailleurs un espace privilégié pour communiquer avec les utilisateurs du service, organisant par exemple des activités d'éducation à l'alimentation et à l'environnement par exemple dans le cas des cantines scolaires ou bien encore dans les hôpitaux.

CAHIER N° 5 La gestion des déchets (Février 2007).



De tous les aspects soulignés ci-dessus, la production des déchets semble être le plus banal et le plus facile à résoudre. Mais c'est aussi un point de départ privilégié pour apporter des améliorations significatives dans l'esprit du développement durable. En effet, l'analyse des poubelles est une précieuse source d'information pour résoudre toute une série de non fonctionnements et améliorer la qualité du service de restauration.

Le problème causé par la sur-production des déchets est le revers de la médaille de notre modèle de consommation. Ce n'est pas un hasard si l'Union Européenne en fait une des priorités, exhortant chacun de nous à penser et repenser à la quantité de déchets que nous produisons, de façon directe ou indirecte. Les déchets sont principalement de deux types: emballages et restes alimentaires. Les premiers peuvent facilement être optimisés et/ou valorisé par des activités de recyclage par exemples. En ce qui concernent les seconds, il faut distinguer les déchets structurels (par exemple les épluchures) des restes produits en surplus. Cette publication présente les alternatives possibles qui comprennent la récupération, le recyclage et les divers traitements (compostage, production de biogas etc...).

CAHIER N°6 La communication environnementale (Octobre 2007).



La communication environnementale devient un atout indispensable pour répondre aux nouvelles exigences des consommateurs qui veulent une alimentation saine et équilibrée, servie dans une ambiance saine et agréable et produite dans le respect de l'environnement. Une fois établie la nécessité de communiquer il faut préciser qu'il n'existe pas de non-communication. Tout geste, comportement même non intentionnel représente pour le public un message. L'absence d'une communication planifiée fait donc passer le message qu'un sujet n'a pas l'intention de se mettre en rapport avec

les propres stakeholder, qu'il estime que leurs exigences ne sont pas digne d'intérêt, ou encore qu'il ne possède pas les instruments pour répondre à leurs exigences ou satisfaire leurs besoins.

Dans un tel contexte, la communication environnementale qui peut se décliner sous diverses formes : information, formation, éducation, utilisant de nombreux instruments à disposition, et devient un instrument utile pour augmenter la compétitivité du secteur de la restauration collective et créer un dialogue constructif avec les consommateurs.

CAHIER N°7 Green Public Procurement prévu en 2008.



Le Green Public Procurement (GPP) représente un ensemble de critères et d'outils juridiques à disposition des collectivités territoriales qui permettent d'intégrer des considérations environnementales dans les procédures d'achats publics d'offre.

La commande publique représente près de 9% du PIB français (110 milliards d'euros) et 16% du PIB communautaire (soit 1500 milliards d'euros), et est un levier très puissant pour contribuer à la protection de l'environnement et à la croissance des entreprises vertes.

Par ailleurs les collectivités locales ont certainement un rôle éducatif à jouer vis à vis du marché soit en montrant le bon exemple, soit en démontrant la faisabilité des achats et services verts.

Le cahier N°7 présentera des informations sur les produits écologiques, sur les critères d'identification de tels produits ou services et des précisions techniques sur l'évolution du droit national et communautaire et sur les outils juridiques à disposition. Il montrera que le critère social, particulièrement important pour des services publics tels que la restauration peut aussi être pris en compte dans les marchés publics, dans des conditions proches du critère environnemental. Une partie importante de la publication sera dédiée à la présentation de cas pratiques et d'exemples vertueux concrets.

CAHIER N°8 Projet et planification d'un service prévu en 2008.



Ce volume marque la fin de cette première collection et a pour objectif de reconstruire le fil conducteur qui unit tous les arguments traités dans les divers numéros, afin de constituer un instrument utile pour la conception d'un service de restauration durable.

Toutes les typologies de service seront présentées ainsi que les possibles alternatives pour améliorer la gestion environnementale : en termes de diminution des impacts et d'augmentation de l'éco-efficacité de la filière productive.

Enfin le cahier N°8 examinera combien l'amélioration des prestations environnementales peut être mise en relation avec celle des prestations économiques, puisque de nombreuses actions à faveur de la protection de l'environnement se traduisent par l'abattement de coûts (économie d'énergie ou bien diminution de la production de déchets par exemple).

Education environnementale à l'école



Le repas durable (Il pranzo sostenibile™) est né en 2004 pour diffuser le concept de culture de la consommation responsable en ce qui concerne l'alimentation, la restauration et les aspects sociaux et environnementaux aux jeunes générations, futurs protagonistes du développement durable.

L'édition de 2007 bénéficie de la collaboration avec le WWF « pour donner une importance majeure au thème de l'éducation au développement durable comme toile de fond pour toutes nos

activités de sensibilisation pour la restauration scolaire » selon Maria Antonietta Quarelli, Responsable du Programme Education WWF Italie.