

Projet ecadim restauration sociale
Afrique, Amerique du sud, Europe et Chine.
Sessions de Nant. Vendredi 3 juillet 2009

Objectif :

Evaluer les economies relatives aux services de restauration sociale, du point de vue du travail de l'homme et de la production agro-alimentaire, pour promouvoir des services de restauration plus durables, même à travers l'analyse de quelques aspects qui ont une influence particulière sur l'environnement, tels que la logistique et les déchets.

Participants: (en suite partner)

Representants des pays suivants:

Italie, France, Chili, Chine, Brasil, Cameroun, Senegal.

Activités:

Le group de travail pense qu'une étude approfondie selon la modalité Ecadim sera utile pour la diffusion d'une nouvelle culture qu'on peut nommer « consumer moins pour vivre mieux et pou longtemps ».

Le secteur socio-professionnel intéressé est celui de la restauration sociale, en particulier :

- Education-scolaire
- hospitalier
- monde du travail.

On peut classifier ces secteurs selon la dimension:

- petits utilisateurs (jusqu'à 300 repas par jour)
- utilisateurs moyens (de 301 à 1000 repas par jour)
- grands utilisateurs (plus de 1000 repas par jour)

L'étude pourra être réalisée soit sur un restaurant spécifique, soit sur le système de restauration sociale d'une ville ou d'un quartier.

1. Nous allons prélever des information de différents type, en utilisant un modèle (canevas) commun (avant le 30 septembre 2009 nous définirons le modèle), et en faisant attention sur des aspects essentiels au fin d'évaluer la durabilité du service lui-même.
2. Par filière de matières premières en distinguant la distance entre la production et le restaurant, on peut considérer 3 types de distance:
 - a. moins de 300 Km (Régional)
 - b. moins de 1000 Km (National)
 - c. plus de 1000 Km (étranger)
3. Définir la quantité en Kg de chaque repas, avec indication en sus des boissons, illustrer un menu type (n° de portées, différents choix des plats)
4. Rélever la quantité de déchets produits pendant la production et distribution du repas.
5. travail de l'homme. En identifiant les heures necessaires pour la production, la distribution, et le nettoyage (pour toute la durée du procès de production e somministration du repas)
6. Identifier les "Decision-Makers"

Pour ce qui concerne la choix des matières premières, il est important indiquer la provenance de chaque typologie de production, par ex. l'Agriculture Biologique, Agriculture familiale (Brasil), PAM (Cameroun), Afrique Nourricière (Senegal)...

Pour mieux comprendre les économies de la production agro-alimentaire liées aux services de restauration sociale. (Economia indotta).

En tout cas une série de modèles et questionnaires pour la collecte des données seront partagés avant le septembre 2009.

Tous les partenaires se sont engagés pour collecter les informations utiles pour la réalisation des différents Ecadim, avant février 2010, afin de pouvoir effectuer les évaluations tous ensemble à l'occasion d'une prochaine rencontre, qu'on pourrait organiser en Italie, à Rome en mars ou avril 2010. Risteco se propose pour s'occuper de l'organisation.

Au même temps la plate-forme web de TC sera utilisée pour l'échange des informations.

Vladimir est chargé de la gestion de la phase de début et de la création du réseau entre les sujets

Publication des différents ECADIM:

Sur conseil de Jin Syan, nous avons décidé de publier les différents Ecadims dans une série éditoriale qui sera nommée « les chemins du développement durable dans la restauration sociale », qui sera publiée par Risteco en co-production avec les autres partenaires.

Toutes les publications seront téléchargeables en pdf sur les sites ressources du réseau, TC, Ecomeal, Coredem, etc...

Les publications seront rédigées en anglais et après chaque partenaire fera la traduction en sa langue : français, espagnol, chinois.

Tous les participants se sont engagés à mener à bien le projet. Risteco s'est engagé à soutenir économiquement la première publication en 4 langues à hauteur de 10.000 euros (1.500 copies par langue) d'apport financier.

Le titre du projet et de la première publication sera: « Homme et Nature : consommer moins pour vivre mieux ».

Le produit final du projet :

On rédigera une charte mondiale sur la **responsabilité de l'homme dans l'alimentation**, avant juillet 2011.

Maurizio Mariani
Risteco

Nant 04 Luglio 2009.