



# Compte-rendu de l'atelier d'échanges franco-belge du 30 mai 2018: L'alimentation durable en maîtrisant son budget

Le projet " Filière AD-T ", pour le Développement de la Filière Agroalimentaire Durable Transfrontalière, accompagne les entreprises agroalimentaires françaises et belges à développer leurs activités de part et d'autre de la frontière. Une de ses activités consiste à accompagner les collectivités à l'introduction d'une alimentation durable, qui représente notamment un nouveau débouché pour ces entreprises agroalimentaires.

Le premier atelier d'échange franco-belge du 31 janvier 2018 à Chimay a permis aux participants (essentiellement des structures qui accompagnent les collectivités) d'analyser les principaux freins pour l'introduction de l'Alimentation Durable dans la restauration collective (compte rendu de l'atelier n°1 disponible sur le site [www.filiere-adt.eu](http://www.filiere-adt.eu)). Sur base des résultats de cet atelier, les opérateurs du projet « Filière AD-T » ont organisé l'Atelier n°2 à la mairie de Lys-Lez-Lannoy, le 30 mai 2018 : « L'alimentation durable en maîtrisant son budget ».

**Comment introduire une alimentation durable en restauration collective sans augmenter le coût ? Sur quels postes de dépenses travailler pour maîtriser son budget ? Quels méthodes et outils utiliser pour une bonne gestion financière du projet ?**

Deux experts ont répondu à ces questions :

Xavier Verquin – Directeur du service restauration municipale de Lys-Lez-Lannoy et Administrateur du réseau Agores (Fr)

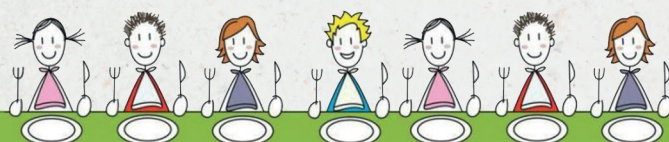
Xavier Bouvy – Consultant en gestion durable de l'alimentation et Directeur de restauration d'un CPAS (Be)

## LES CONSTATS LES PLUS FREQUENTS DANS LES PROJETS D'INTRODUCTION DE PRODUITS BIO/LOCAUX EN RESTAURATION COLLECTIVE :

- Substitution d'un produit « grossiste classique » par un produit bio ou local sans rien changer
  - Envie d'aller trop vite pour présenter les résultats à la hiérarchie
  - Peu de communication entre la production en cuisine et la gestion comptable
  - Pas de vision analytique du coût de la restauration
- > **Risque d'échec, de découragement ...**

## QUELQUES PREMIERES CLES DE REUSSITE

- Ne pas substituer un produit par un autre, réfléchir plus globalement les changements
  - Se laisser le temps de bien faire, aller pas à pas, une chose à la fois...
  - Améliorer la communication/interconnaissance entre la production en cuisine et la gestion comptable
  - Savoir calculer précisément le coût de la restauration
- > **Des conseils et exemples dans cet atelier d'échange ...**





## LES GRANDES ÉTAPES D'UN PROJET D'ÉTABLISSEMENT :

Pour découvrir les grandes étapes pour faire de l'alimentation durable un projet d'établissement, consultez sur notre site internet [www.filiere-adt.eu](http://www.filiere-adt.eu), le compte-rendu du premier atelier d'échanges datant du 31 janvier 2018.

## METHODOLOGIE POUR MAITRISER SES COUTS :

La maîtrise des coûts demande un exercice constant et une collaboration efficace entre les différents acteurs impliqués. Même si la volonté de maîtriser les coûts est présente, les établissements sont confrontés à la réalité et aux contraintes pratiques du terrain : peu ou pas de personnel formé et dédié exclusivement à cette tâche, manque de temps, budget limité, etc.

Pour avancer : un premier levier essentiel est la définition des moyens, des besoins et du degré d'exigence de l'établissement. Cet exercice permettra d'établir le parcours à réaliser et le type d'outils nécessaires.

Les étapes à suivre sont les suivantes :

### 1) ADAPTER / CONSTRUIRE SA CUISINE ET SES ÉQUIPEMENTS

- La cuisine peut-elle être un frein dans le projet ?
- Qui associer pour la réflexion de la construction /création des plans ?
- Design et originalité riment-elles avec efficacité ?
- L'aménagement de la cuisine a-t-il un impact sur la maîtrise du coût ?

La cuisine doit être adaptée à la livraison, au stockage et à la préparation des produits locaux ou biologiques. Si des travaux de rénovation sont envisagés ou nécessaires, l'établissement pourra avant tout établir les objectifs du projet 'alimentation durable' qui permettront d'adapter les locaux aux nouvelles exigences.

#### **Le petit +**

*réaliser un audit de la situation de départ permettra de définir les travaux à effectuer dans la cuisine et les nouveaux équipements plus performants à acheter.*

*A noter que les cuisines plus performantes ne doivent pas nécessairement être plus grandes. Dans une cuisine de petites dimensions, les déplacements seront plus courts et par conséquent, le travail sera plus fluide.*

*L'utilisation des équipements et des matériels de qualité nécessite un investissement majeur dans un premier temps. Cependant le prix d'achat ne devra pas être l'unique critère de choix, l'analyse devra porter aussi sur l'efficacité de la machine ou de l'outil de travail, l'impact sur le personnel (facilité d'utilisation, facilité de nettoyage, réduction du temps de travail, etc.), l'amortissement, l'efficacité énergétique.*

### 2) CRÉER SA PROPRE COMPTABILITÉ ANALYTIQUE DE GESTION

- Qu'est-ce que c'est ?
- Pourquoi le faire ? Comment faire ? Quels outils ? Quels logiciels ?
- Avec quel personnel ?
- Combien de temps cela nécessite-t-il ?

La comptabilité analytique est un soutien fondamental pour maîtriser les coûts, communiquer les résultats vers l'extérieur, connaître le coût réel d'un produit et apporter des modifications dans la gestion de la cuisine de collectivité.





Avec des charges généralement supérieures aux recettes, la restauration génère un déficit structurel, puisqu'il s'agit d'un service à caractère social.

L'essentiel en termes de gestion, est la connaissance de la maîtrise des coûts de cette activité grâce à des outils comptables pour l'établissement d'une grille d'analyse suffisamment précise.

L'objectif de tout directeur de la restauration doit être d'optimiser les moyens mis à sa disposition pour réduire au minimum ce déficit structurel. Son action se concrétise au quotidien par l'anticipation lors des projets d'investissement, par l'organisation humaine mise en place, sa participation aux choix stratégiques et sa maîtrise de la production.

Cela repose surtout sur sa connaissance des coûts (repas, logistique, personnel, la consommation énergétique...) et à leurs analyses pour éclairer les décideurs et sa hiérarchie sur les conséquences financières, organisationnelles et techniques des choix opérés.

## LES 4 APPROCHES DE LA COMPTABILITÉ

### LA COMPTABILITE BUDGETAIRE

Elle a pour objet le suivi de l'utilisation des fonds disponibles ou des crédits ouverts. Obligatoire en comptabilité publique, elle comprend la répartition du budget par section et par chapitre, l'enregistrement des engagements, la constatation de l'utilisation effective des dotations budgétaires.

### LA COMPTABILITE FINANCIERE

Elle a pour objet le suivi des transactions que le pouvoir organisateur de l'établissement passe avec des tiers extérieurs. Obligatoire en comptabilité publique, elle comprend la constatation des livraisons, l'enregistrement des factures et l'enregistrement des paiements.

### LA COMPTABILITE ANALYTIQUE

Elle a pour objet le calcul du prix de revient des produits vendus par l'entreprise.

Définition: la comptabilité analytique se définit comme l'analyse rationnelle et scientifique des coûts pour la détermination du prix de revient des biens et services offerts à la clientèle.

Facultative mais indispensable à la gestion des services, elle procède par imputation des coûts aux produits selon deux méthodes :

La méthode des coûts complets : par imputation des charges directes immédiatement aux produits et imputation des charges indirectes dans des sections d'analyse, puis répartition du coût des unités d'œuvres calculées dans les produits.

La méthode des coûts variables : par imputation des charges variables aux produits, le prix de vente des produits est calculé de telle sorte que la marge globale couvre les frais fixes.

Le calcul des coûts variables est la dépense alors que le calcul des coûts complets est la proposition.

### LA COMPTABILITE DE GESTION OU METHODE D'ANALYSE DES COÛTS PAR ACTIVITES

Elle a pour fonction de rechercher et de maintenir les avantages concurrentiels de l'entreprise. Facultative mais de plus en plus utilisée dans la gestion des services, elle permet de connaître et de suivre les facteurs d'évolution des coûts de service ou des biens.





Tous les services de l'entreprise sont considérés comme apportant de la valeur. Cette valeur est ce que le client ou l'utilisateur est prêt à payer pour un service ou un produit.

## POURQUOI CALCULER ? CONNAÎTRE ? ET ANALYSER LES COÛTS

- C'est l'un des rôles du Directeur de la Restauration (inscrit dans la fiche métier).
- Communiquer ces informations de gestion au sein de notre collectivité selon l'organisation de celle-ci est le premier acte de communication interne du service.
- Connaître ses coûts par type de convives, permet d'établir des comparatifs annuels et avec d'autres collectivités (ces comparaisons doivent être réalisées avec réserves et circonspections. Il faut connaître exactement le contenu de la prestation, le mode de fabrication, le taux d'encadrement, en cuisine et dans les restaurants, le mode de liaison, etc...).

## COMMENT CALCULER LE PRIX DE REVIENT ?

- **Récupérer l'ensemble des coûts inhérents à la prestation globale (coûts complets).** L'établissement et le calcul du prix de revient consistent à additionner toutes les charges de cette activité (méthode des coûts complets), et de les diviser par le nombre de convives pour la même période (année civile ou scolaire). Attention à la qualité et à l'exactitude des données qui doivent être pérennes dans le temps. Cela implique une traçabilité des informations pour les justifier et les traduire.
- **Être capable de comparer ses résultats.** Il est également important de pouvoir faire apparaître dans une seule grille de prix de revient global, le prix de revient du repas livré. Face à la mise en concurrence des services de restauration, il faut présenter les chiffres sous le même angle afin de parler du même service et de la même prestation.

## LES COÛTS ESSENTIELS

### Charge principale 1 : les matières et l'élaboration des menus

La définition de la composition des menus est une étape fondamentale qui doit associer les aspects nutritionnels à ceux environnementaux (saisonnalité, provenance, modalités de production...) et logistiques (livraisons, préparation des repas, temps de cuisson...).

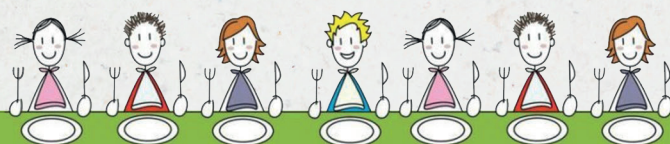
L'adaptation des menus et des quantités à l'âge et aux exigences des convives permet de réduire le gaspillage alimentaire et de réaliser des économies en amont et en aval de la restauration.

Dans une optique d'adaptation permanente aux exigences des convives, l'établissement pourra :

- communiquer les choix réalisés et inclure dans les débats la direction, les convives, leurs représentants, les personnels relais auprès du convive...
- évaluer la satisfaction des convives ;
- adapter les recettes. Par exemple, dans la soupe d'endive ajoutez du sucre et des pommes pour la rendre moins amère et l'adapter au goût des jeunes élèves.

### Le petit +

*Attention une assiette équilibrée n'est pas toujours durable, manger local ne veut pas dire manger sain et une assiette durable n'est pas toujours équilibrée !*





## Charge principale 2 : le personnel et l'outil de planification standardisée des besoins

Les temps nécessaires à la préparation des produits locaux, en circuits courts ou biologiques peuvent être plus longs. Une réorganisation de la répartition des tâches de l'équipe de cuisine sur base d'une grille de planification standardisée des tâches et besoins, permettra de gagner le temps qui pourra être consacré à d'autres fonctions.

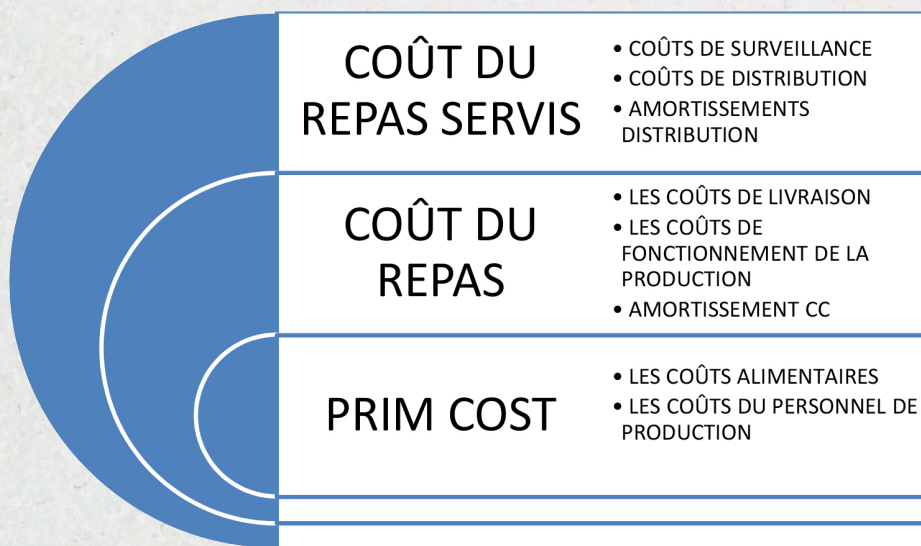
La rotation et la répartition des tâches du personnel (ex : 30 % plonge, 20 % préparation repas ...) permettra de ne pas épuiser l'équipe, de responsabiliser et remplacer facilement les agents et d'en augmenter la satisfaction.

### Le petit +

exemple d'une grille de planification des tâches

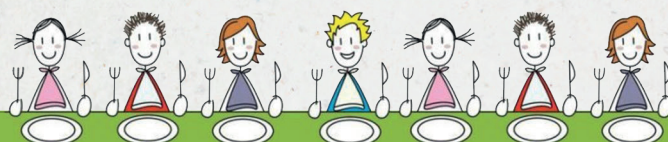
postes		7h	7h15	7h30	7h45	8h	8h15	8h30	8h45	9h	9h15	9h30	9h45	10h	10h15	10h30	10h45	11h	11h15	11h25	11h45	11h55	12h15	12h30	12h45	13h	13h15	13h30	13h45	14h	14h15	14h30	14h45	15h	15h15	15h30	15h45		
s01	second cuisine				suivi cuisine + mise en place + Haccp																repas	suivi + réapro + haccp				stock + haccp	entretien cuisine + haccp												
					0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25				0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	
s02	plat chef				mise en place plat santé et chef																repas	service plat du chef				entretien cuisine													
					0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25				0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	
s03	plat sante																			repas	service plat santé				entretien salle				mise en place salle										
																						0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25		
s04	cuisinier carte				mise en place carte																repas	service plat carte				entretien cuisine													
					0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25				0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	
s05	aide carte																			repas	service plat carte																		
																						0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25												
s06	caisse																					caisse 1																	
																						0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25												
s07	caisse																					caisse 2																	
																						0,25	0,25	0,25	0,25														
					0	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	7	7	7	7	6	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	

## LE CALCUL DU COÛT GLOBALE DU REPAS SE DECLINE EN TROIS PARTIES :



L'intérêt de cette méthode porte également sur sa progressivité qui permet au fil du temps d'affiner ses calculs et d'apporter au fur et à mesure les améliorations nécessaires à la prise en compte de tous les coûts directs et indirects.

Il faut toujours veiller à rattacher l'analyse qui est faite aux éléments comptables disponibles sur la ville, car la tentation est grande de mettre en place une micro comptabilité analytique sur la base de ses propres informations car notre analyse perdrait de sa rigueur et de sa véracité. Ce qui n'exclut pas, au contraire, d'affiner ces éléments pour modifier les pratiques comptables et les adapter à nos exigences de recherche d'information de qualité.

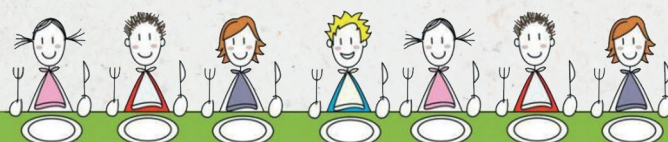




## VILLE DE LYS LEZ LANNOY

### BILAN SERVICE RESTAURATION 2009

Dernière mise à jour				
le 18/06/2010			217244	
		Montant des dépenses	Effectifs production	Coût unitaire moyen %
<b>ALIMENTATION</b>		330962,07	217244	1,523 21,10%
ALIMENTATION ET BOISSONS		330962,07		
<b>FRAIS PERSONNEL PRODUCTION</b>		491220,91	217244	2,281 31,32%
<b>FRAIS DE LIVRAISON</b>		66066,8	217244	0,304 4,21%
	FRAIS DU PERSONNEL DE LIVRAISON	42464,24		
251/60822	CARBURANTS	1700		
251/61551	ENTRETIENS ET REPARATIONS	110		
251/616	ASSURANCES	532,72		
251/6135	LOCATION MOBILIERE RESTAURATION	13449,63		
61/6135	LOCATION MOBILIERE PORTAGE DOMICILE	7810,21		
<b>FRAIS DE FONCTIONNEMENT PROD</b>		53741,93	217244	0,247 3,43%
251/6088	FOURNITURES JETTABLES	10470,1		
251/6258	FRAIS DE MISSION	175		
251/60832	FOURNITURES PETIT EQUIPEMENT	3749,53		
251/61552	ENTRETIEN BATIMENTS	8277,48		
251/61558	ENTRETIEN REPARATION MATERIELS	8536,8		
251/6182	DOCUMENTATION GENERALE	0		
251/6185	FRAIS COLLOQUES ET SEMINAIRES	510		
251/6188	ANALYSES ALIMENTAIRES	0		
251/6156	MAINTENANCE (CUISINE, HOTTE, DERATISATION)	2655,12		
251/62621	TELEPHONE ET INTERNET	1499,44		
251/6574	ADHESION CHARTER ANDRM	340,88		
251/6288	NETTOYAGE ET LOCATION DE VETEMENTS	17527,8		
<b>PRODUITS D'ENTRETIEN</b>		6712,95	217244	0,031 0,43%
251/60631/60632/6068	PRODUITS D'ENTRETIEN	6712,95		
<b>DEPENSES D'ENERGIE</b>		52948,73	217244	0,244 3,38%
	EAU	4826,61		
	CHAUFFAGE	14008,59		
	PRESTATION CHAUFFAGE	13108,83		
	ELECTRICITE	18600,77		
	GAZ	2403,93		
<b>AMORTISSEMENTS REPAS LIVRES</b>		3844,05	217244	0,018 0,25%
<b>PRIX DE REVIENT DU REPAS LIVRE</b>			217244	4,629 64,11%
<b>FRAIS PERSONNEL SERVICE</b>		533795,157	217244	2,447 33,89%
	PERSONNEL ENTRETIEN RESTAURANTS	262284,327		
	PERSONNEL DISTRIBUTION SERVICE	241098,2		
	SURVEILLANCE PERSONNEL EXTERNE	30412,63		
<b>FRAIS DE FONCTIONNEMENT SERVICE</b>		20459,14	217244	0,094 1,30%
251/6088	FOURNITURES JETTABLES	3947,79		
251/60832	FOURNITURES PETIT EQUIPEMENT	3988,73		
251/61558	ENTRETIEN REPARATION MATERIELS	2135,1		
251/60631/60632/6068	PRODUITS D'ENTRETIEN	10389,52		
251/61558	INDEMNITE COMPTABLE REGISSEUR	0		
<b>AMORTISSEMENTS REPAS SERVIS</b>		10992,11	217244	0,05 0,69%
<b>PRIX DE REVIENT SERVICE/ENCADREMENT</b>			217244	2,591 35,89%
<b>PRIX DE REVIENT GLOBAL DU REPAS</b>			217244	7,220 100,00%





## LE COÛT ALIMENTAIRE

Récupérer l'ensemble des sorties de production et de cession de stock qui entrent dans le coût alimentaire.

Ne pas oublier d'ajouter le calcul de votre inventaire de début de période en soustrayant celui de fin de période.

L'aide d'un outil informatique fera gagner un temps précieux. Il permettra une rapidité des résultats, un stock en temps réel et une gestion en flux tendu.

Globalement le coût alimentaire ou coût de matières utilisées représente entre 20 et 25 % du coût global du repas.

## LES COÛTS DE PERSONNELS

Établir une grille de répartition des ressources humaines du service.

Établir une bonne relation avec le service du personnel pour obtenir régulièrement les bonnes informations et pour qu'il puisse aussi intégrer en amont de son paramétrage les clés de répartition que nous lui fourniront.

Partager les charges dans les différents niveaux de tableau en créant des clés de répartition actualisables une fois par an au minimum pour une pérennisation des informations (méthode des coûts complet en sections homogènes).

On peut, dans la méthode des coûts complets, intégrer les participations financières et techniques des autres services de la ville.

Pour la détermination du taux de variabilité des ressources humaines, lorsque le temps de travail est indépendant du nombre de repas fabriqué ou servis, il faut le considérer comme fixe. Ce qui est souvent le cas des personnes titulaires de leur poste.

L'analytique des coûts de personnels permet de détailler la part de chaque agent dans les sections homogènes du service. On peut constater dans l'exemple l'importance d'un organigramme détaillé et de la gestion des ressources humaines.

## LES COÛTS DE LIVRAISON

Avec la méthode des coûts complets, nous pouvons recenser l'ensemble des coûts inhérents au conditionnement et à la livraison des plats cuisinés.

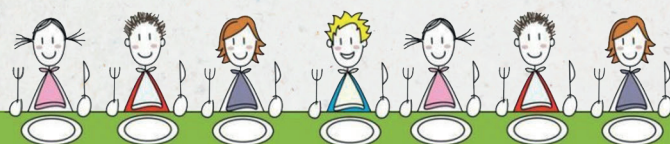
Il suffit pour cela de mesurer la consommation de films, barquettes, charges de personnels, frais inhérents aux véhicules (assurances, gasoil, entretien, amortissements, locations, etc...), pour renseigner la grille d'analyse.

## LES COÛTS DE FONCTIONNEMENT

La gestion budgétaire nous renseigne parfaitement sur ce poste. Il est cependant nécessaire de mettre en place un tableau de bord au sein de la structure pour automatiser les flux d'informations entre les services comptables et la restauration.

La constitution du tableau de bord peut se baser sur deux méthodes :

- > **Le suivi budgétaire** (engagements et mandatements des bons de commandes), elle donne une information moins fine en cours d'année mais plus facile à obtenir des services comptables et plus fiable en fin d'année lors de la clôture budgétaire.
- > **Les dépenses réelles**, elle nécessite de mettre en place le suivi en interne de la répartition des frais par section (fabrication, distribution, ...).





## LES COÛTS LIÉS AUX FLUIDES

Eau, EDF, GDF, chauffage et prestations chauffage, ...

La recherche des éléments de coûts est un travail prévisionnel de répartition d'une part en fonction des factures (2 mois, 6 mois) et d'ajustement d'autre part sur la base de compteur décomptant relevés régulièrement.

Attention au partage des fluides entre plusieurs bâtiments (compteurs décomptants) et le suivi temporel (facturation à cheval sur deux périodes de calcul) qui nécessitent de définir les règles du jeu au départ. A Lys-Lez-Lannoy, la comptabilité est capable de fournir les coûts liés aux fluides par service et par bâtiment mais comme il n'y a pas de compteur entre les restaurants et les outils de production, la restauration applique une clé de répartition.

## LES COÛTS D'AMORTISSEMENT

Il existe deux manières de calculer les amortissements :

Linéaire : (le plus utilisé) diviser le montant de l'investissement (la valeur d'origine = le coût réel d'achat augmenté des frais annexes de transport, de douane, de montage, d'installations) par le nombre d'années (durée de l'amortissement) à courir.

Dégressif : prendre en compte la valeur de désuétude de l'investissement au fil des ans. Ce calcul se fait avec une formule de calcul qui donne une valeur annuelle à l'amortissement.

Remarque: dans le secteur privé l'amortissement se réalise sur la valeur hors taxe alors que dans la comptabilité publique celle-ci s'opère sur le TTC.

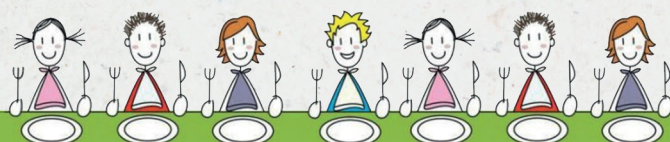
## LES POINTS CLES DE LA GESTION « FINANCIERE » D'UN SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE

- Optimiser les moyens humains, matériels et financiers
- Rechercher la performance et l'excellence à tous les niveaux de son organisation
- S'inscrire dans une démarche « Professionnelle » et « Professionnalisante » pour les agents et la collectivité
- Pour le Directeur, son Service, ses Agents et sa Collectivité : être connu et reconnu comme de véritables acteurs de son secteur d'activité
- Maîtriser son contexte et ses évolutions
- Être sa propre ressource en matière de financements internes et externes
- Être capable de manager des compétences et des savoirs
- Avoir la volonté d'échanger et de prendre du recul

Dans les structures de taille moyenne ou grande, pour maîtriser les flux et les coûts mensuels, ou annuels, un logiciel de gestion est essentiel. Pour les structures plus petites, le logiciel est toujours utile, mais une feuille de calcul pourrait suffire pour la gestion des fiches recettes, des stocks etc...

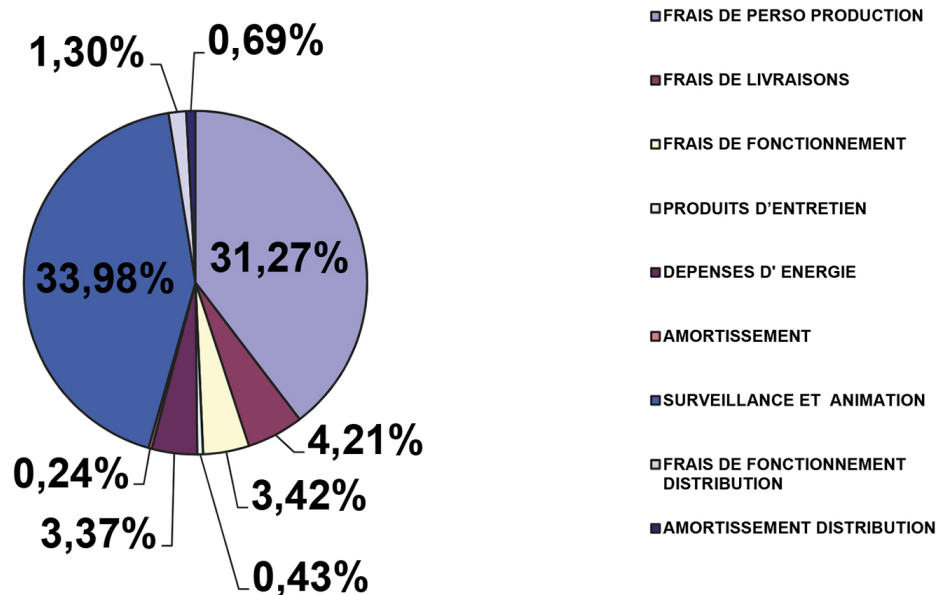
### **Le petit plus :**

la comptabilité analytique doit être adaptée à la taille de la structure. Pour choisir entre l'utilisation d'un logiciel, ou d'une feuille de calcul l'établissement doit se poser la question « qu'est-ce que veut-on savoir / connaître, et pourquoi ? »





## REPARTITION DES COÛTS DE LA RESTAURATION MUNICIPALE DE LYS-LEZ-LENNOY EN 2009



**Produire des repas de Qualité en Quantité tout en maîtrisant les coûts, c'est :**

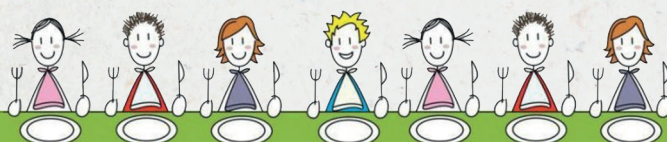
- Respecter l'Effectif prévisionnel / Ajustement
- Respecter les Fiches Techniques (Pesées)
- Maîtriser la qualité des approvisionnements en quantité et en qualité
- Choisir et maîtriser la qualité des procédés de fabrication, des approvisionnements en passant par la livraison jusqu'à la distribution des plats
- Optimiser la production, par l'organisation du travail, la gestion des cuissons, l'utilisation du matériel
- Recruter et gérer les compétences, les moyens et les outils en fonction des besoins
- Gérer ses stocks (approvisionnements et produits finis)
- Automatiser ses procédures par la mise en place d'une GPAO (Gestion de Production Assistée par Ordinateur) et une gestion analytique des écarts
- Former et accompagner les personnels
- Recueillir ses données et les comparer

### 3) REFLECHIR SON ORGANISATION INTERNE

- Quel personnel former ?
- Quelle place au multichoix ?
- Comment introduire des produits coûteux ?
- Peut-on jouer sur le matériel de service ?
- Quelles expériences sur l'antigaspiillage ?

Apportez progressivement des modifications dans les pratiques du personnel, afin de changer graduellement ses habitudes. Optez par des formations théoriques et pratiques. Une approche systémique de l'assiette est nécessaire pour provoquer le changement des comportements souhaités. Pour faire avancer le projet plus rapidement, permettez à toute l'équipe de se former et d'accroître des nouvelles connaissances pour exercer sa fonction.

Pour introduire des produits biologiques dans une cuisine habituée à travailler avec des produits conventionnels, commencez par introduire les produits moins chers et plus faciles à préparer en fonction des saisons (tomates, choux, lait, poires, fromages, poulet...).





Apportez toujours des adaptations à vos recettes, accommodez les changements ! Par exemple, la consistance de votre soupe pourra changer avec l'utilisation des produits biologiques. Pensez à adapter votre recette et les quantités préparées.

Comme tout changement, l'introduction d'une démarche Alimentation Durable peut générer des pertes en amont (dans les lieux de stockage) et en aval (en cuisine ou à la cantine).

Pendant une semaine, pesez les poubelles de nourriture gaspillée en cuisine, en salle et dans les lieux de stockage. Cet exercice permettra de différencier les quantités gaspillées par les usagers et par les cuisiniers et par conséquent, de définir les actions prioritaires à mettre en œuvre.

Les données chiffrées pourront servir à l'équipe de cuisine ou pouvoir organisateur pour évaluer l'évolution des quantités gaspillées.

#### 4) COMMUNICATION DE LA DEMARCHE

---

- > Communiquer à qui ? Interne ? Externe ?
- > Sur quoi ?
- > Faut-il tout dire ?
- > Faut-il laisser les convives exprimer leurs besoins ?
- > Quels actions / outils de communication ont prouvé leur efficacité ?

La communication interne et externe au projet alimentation durable doit être claire et régulière. Communiquez sur le projet alimentation durable sur le site internet de votre établissement.

Cependant, il faut éviter d'afficher que le repas du jour est végétarien, mettez plutôt le nom des recettes et évitez de stigmatiser les repas.

Faites appel aux associations environnementales actives dans votre territoire pour enrichir le restaurant d'affiches ou outils pour la sensibilisation des convives à l'alimentation durable.

En fonction des saisons, mettez en valeur les produits achetés localement afin de sensibiliser les convives et leur permettre de connaître les producteurs du terroir.

Cherchez à recréer de la confiance avec les fournisseurs et les questionner sur leurs modalités de production et distribution.

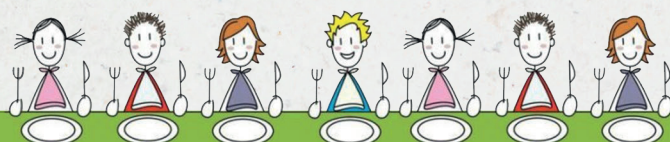
#### 5) TRAVAILLER SUR LES MARCHES, TROUVER LES FOURNISSEURS

---

Lors des premières réflexions autour d'un projet d'établissement, les équipes et les gestionnaires des établissements pensent très souvent qu'avant tout, il faut changer les fournisseurs, alors que c'est la dernière étape du processus à mettre en place.

Commencez par analyser votre situation de départ et formez les équipes, les sensibilisez à l'alimentation durable, puis réadaptez les menus, respectez la saisonnalité, maîtrisez les coûts, si possible, optez pour la comptabilité analytique et **enfin changez progressivement les fournisseurs, seulement quand toute la cuisine sera prête et appropriée à la démarche Alimentation Durable.**

En fonction des possibilités budgétaires de votre établissement, réalisez des visites dans les lieux de production de vos fournisseurs.





Restez informés et participez aux initiatives présentes dans votre territoire :

En fonction des possibilités budgétaires de votre établissement, réalisez des visites dans les lieux de production de vos fournisseurs.

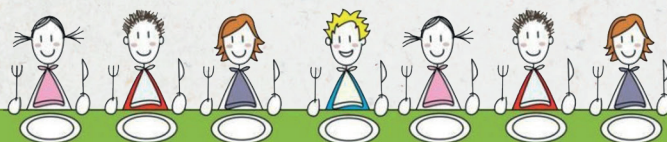
Pour aller plus loin et se tenir informé, quelques ressources documentaires :

En Belgique, la Fédération Wallonie-Bruxelles a réalisé un cahier spécial des charges pour des repas sains et durables dans les cantines scolaires (téléchargeable ici : [http://mangerbouger.be/IMG/pdf/cahier\\_special\\_des\\_charges.pdf](http://mangerbouger.be/IMG/pdf/cahier_special_des_charges.pdf)). Elle vient également de lancer un nouveau projet «Green Deal – cantines durables» pour encourager les collectivités à mettre en place une politique d'alimentation durable (plus d'informations, <https://www.walloniedemain.be/articles/greendeal/>).

En France, le CERDD propose différentes ressources documentaires consultables:

<http://www.cerdd.org/Parcours-thematiques/Alimentation-durable/Ressources-Alimentation-Durable/Infographie-restauration-collective-et-developpement-durable>

<http://cerdd-prod.telmedia.fr/Parcours-thematiques/Alimentation-durable/Ressources-Alimentation-Durable/DeveloPPER-une-restauration-collective-locale-et-bio>





# Interreg

France-Wallonie-Vlaanderen



UNION EUROPÉENNE  
EUROPESE UNIE

## Filière AD-T



Avec le soutien du  
Fonds Européen de Développement Régional

Pour plus d'informations, visitez notre site internet

**[www.filiere-adt.eu](http://www.filiere-adt.eu)**

ou contactez Laurie Dilbeck

E-mail: [laurie.dilbeck@hainaut.be](mailto:laurie.dilbeck@hainaut.be) - Tél: +32 65 342 621