



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI



**Campagne financée avec la contribution  
de l'Union Européenne et de l'Italie**

## **FORMATION SUR LES IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX DU SERVICE DE RESTAURATION**

Cette action de sensibilisation proposée à tous les acteurs de la restauration collective s'inscrit dans le cadre de la campagne européenne d'information « BIO CHEZ TOI » (2009-2012), qui a pour objectif la meilleure connaissance et la valorisation des produits BIO en Italie, France et Allemagne.

### **Pourquoi proposer cette formation aux acteurs de la restauration collective?**

Aujourd'hui la perception de la qualité d'un repas est de plus en plus globale car elle touche tous les aspects, du champs à l'assiette, ou encore, de la biodiversité au changement climatique. Par ailleurs, on assiste à une forte prise de conscience de l'importance du repas consommé quotidiennement (à l'école, à l'hôpital, sur le lieu de travail ...) par un nombre croissant de convives. En d'autres termes, les repas consommés hors du foyer deviennent un élément de comportement social de plus en plus significatif. Le défi posé par la restauration collective éco-efficace requiert un examen très attentif des impacts pour identifier les procédures et modes d'action innovants et appropriés afin de mieux protéger notre environnement. Pour atteindre l'objectif, cet examen doit se faire dans une optique de cycle de vie, tout long de la filière de production et non pour chacune des différentes activités prises en compte séparément.

### **Restauration durable avec des produits bio « Bon pour la nature, bon pour nous ».**

La formation proposée aborde l'ensemble des impacts environnementaux liés au service de restauration, et en particulier les impacts majeurs qui sont liés à la production et au transport des matières premières : voilà pourquoi l'approvisionnement en produits BIO, locaux et de saison, doit être encouragé, sans négliger l'attention à d'autres aspects, comme par exemple celui de la production de déchets.

### **Les thèmes traités:**

- 1- LES INSTRUMENTS POUR METTRE EN PLACE UN SERVICE DE RESTAURATION DURABLE
- 2- LES MATIÈRES PREMIÈRES ALIMENTAIRES
- 3- LES IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX DE LA LOGISTIQUE
- 4- L'ORGANISATION DU SERVICE DE RESTAURATION
- 5- LA GESTION DES DÉCHETS
- 6- LA COMMUNICATION ENVIRONNEMENTALE.
- 7- LES ACHATS VERTS PUBLICS

## **Les bénéficiaires de la formation :**

Les formations sont gratuites et peuvent accueillir jusqu'à 25 personnes.

Elles s'adressent aux décideurs responsables de la rédaction des cahiers des charges et de la gestion des appels d'offre pour le service de restauration, à tous les opérateurs du service directement concernés, (cuisiniers, responsables achats, gestionnaires, diététiciens, etc.) et à tous ceux qui travaillent pour la valorisation des produits bio et de filière courte dans le cadre de la restauration collective.

A l'issue de cette formation, les participants recevront le manuel de la RESTAURATION DURABLE AVEC DES PRODUITS BIO, une version adaptée des Cahiers de Risteco, éditée à l'occasion de ce projet. Un buffet de dégustation avec des produits biologiques sera offert aux participants.

## **Calendrier :**

- LYON : 31 Mai et 1<sup>er</sup> Juin 2010
- MONTPELLIER: 14 et 15 Juin 2010
- LILLE: 24 et 25 Juin 2010
- RENNES: 29 et 30 Juin 2010

## **Horaires et inscription :**

Deux formations différentes vous sont proposées :

- Formation d'une journée (9h30 - 17h30) : utilisation de l'approche cycle de vie pour décrire et analyser les impacts environnementaux du service de restauration.
- Formation d'une demi-journée (9h30 - 13h30) : utilisation de l'approche cycle de vie pour planifier le service de restauration en limitant les impacts environnementaux.

**Pour toute information sur les formations et les modalités d'inscription,  
merci de contacter [info@risteco.it](mailto:info@risteco.it)  
ou de consulter <http://www.ecomeal.info/?q=agir>**