



UNIVERSITÉ DE TOULOUSE – JEAN JAURÈS

**INSTITUT SUPÉRIEUR DU TOURISME,
DE L'HÔTELLERIE ET DE L'ALIMENTATION**

**LICENCE PROFESSIONNELLE
DÉFINITION ET GESTION DES SYSTÈMES
ALIMENTAIRES**

PROJET TUTORÉ

La démarche RSE en restauration collective

Présenté par :
Natacha BERGER
Sarah BERNY
Valentine DELAHAYE
Sarah THOMAS
Léa VAN MOLLE
Eugénie VERDIER

LA DÉMARCHE RSE EN RESTAURATION COLLECTIVE

L'ISTHIA de l'Université Toulouse - Jean Jaurès n'entend donner aucune approbation, ni improbation dans les projets tutorés et mémoires de recherche. Les opinions qui y sont développées doivent être considérées comme propre à leur auteur(e).

« Nous n'héritons pas de la terre de nos ancêtres, nous l'empruntons à nos enfants »

Antoine de Saint-Exupéry, Écrivain Français 1900-1944

« C'est une triste chose de songer que la nature parle et que le genre humain ne l'écoute pas »

Victor Hugo, Écrivain français 1802-1885

Remerciements

Tout d'abord, nous souhaitons remercier notre tuteur de projet tutoré, Monsieur ROUILLON. Au travers de son écoute et grâce ses précieux conseils, il nous a permis de réaliser ce dossier avec beaucoup de rigueur et de professionnalisme.

Nous souhaitons également remercier l'ensemble de l'équipe pédagogique pour leurs enseignements qui ont enrichi notre projet. D'une manière plus générale, nous souhaitons remercier l'ISTHIA et l'université TOULOUSE JEAN JAURÈS pour les moyens mis à notre disposition.

Nous voulons ensuite remercier le jury qui prendra le temps de lire notre dossier et de l'évaluer afin de nous faire évoluer au travers de critiques constructives.

Nous voulons à présent exprimer toute notre gratitude aux différents professionnels et experts qui ont pris de leur temps pour nous répondre et mener notre étude en toute transparence. Par souci d'anonymat et de confidentialité, nous ne pouvons les citer mais nous désirons les remercier grandement pour l'expertise apportée à l'élaboration de notre projet

.

Nous désirons enfin remercier l'école primaire Jean Jaurès de CROZON (29160) et le centre de loisirs Marcel Aimé de MILIZAC (29290) de nous avoir accueillies dans leurs locaux et permis de réaliser une activité collage avec des enfants âgés de 6 à 10 ans. Nous remercions naturellement les enfants pour leur implication dans cette animation !

Avant-propos

L'alimentation est étroitement liée aux transformations de nos sociétés. Ainsi, au fil du temps, les régimes alimentaires ont suivi les évolutions sociétales. Cependant, les changements auxquels nous assistons aujourd'hui modifient notre modèle alimentaire. En effet, nous intégrons la dimension éthique dans notre consommation. Les populations ont compris l'impact que peut avoir l'industrialisation sur l'environnement, ce qui crée ces changements alimentaires.

Notons qu'en 2017, selon le rapport de l'Observatoire des éthiques alimentaires : « 8 Français sur 10 déclarent avoir renforcé l'attention portée à leur alimentation par rapport à 3 ans » et « 53% des répondants déclarent avoir augmenté, réduit ou supprimé la consommation d'un nombre significatif de produits alimentaires. »¹

Ces chiffres mettent en évidence une réelle et récente prise de conscience de la population française sur la façon de s'alimenter, ainsi qu'une profonde évolution des régimes alimentaires.

En effet, certains Français acceptent de changer leurs habitudes alimentaires pour consommer de manière plus responsable et favoriser le respect de l'environnement, des animaux et des Hommes. Aujourd'hui, les acteurs de la restauration collective sont dans l'obligation de suivre ces nouvelles exigences.

Ayant un attrait particulier pour ces nouvelles préoccupations environnementales et sociales, nous nous sommes intéressées, de manière naturelle, à la place de la responsabilité sociétale des entreprises en restauration collective.

¹ SA, L'influence de l'éthique sur l'alimentation , site internet www.filière-avicole.com

Sommaire

Remerciements.....	7
Avant-propos.....	8
Introduction générale.....	10
Partie 1 Les origines du changement alimentaire et son application.....	13
Chapitre 1 Le contexte historique.....	13
Chapitre 2 Évolution des modes de consommation.....	15
Chapitre 3 Evolution des régimes alimentaires.....	23
Partie 2 Définition et application de la RSE en restauration collective.....	29
Chapitre 1 Définitions.....	29
Chapitre 2 Le cadre légal et légitime.....	33
Chapitre 3 Les dimensions techniques.....	39
Partie 3 Méthodologie terrain.....	52
Chapitre 1 Les techniques de recueil de données.....	52
Chapitre 2 Analyse des données.....	56
Chapitre 3 Solutions envisagées.....	70
Conclusion générale.....	82
Bibliographie.....	83
Table des annexes.....	89
Annexes.....	90
Table des figures.....	210
Table des matières.....	211

Introduction générale

DEPUIS près de cinquante ans, les notions d'écologie et de développement durable sont mises en exergue, et ce avec la création du ministère de l'environnement en 1971. Bien que les préoccupations environnementales soient restées marginales, elles se sont toutefois largement développées au cours des dernières années en raison des différents scandales sanitaires, inquiétant de ce fait le gouvernement et les consommateurs

Selon une étude de l'Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique en 2018, 57 % des Français ont modifié leur comportement alimentaire en privilégiant les achats plus éthiques en choisissant des modèles de commercialisations transparents.

Ces changements ainsi que l'apparition de nouvelles lois qui encadrent l'alimentation contraignent les entreprises de restauration collective à continuellement s'adapter et innover.

Selon l'ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie), « *une entreprise est éco-responsable dès lors qu'elle intègre de façon globale les impacts environnementaux dans ses critères de décision, pour l'amélioration et la gestion de l'ensemble de ses processus.* »²

Dans ce processus, tous les services de l'entreprise sont impactés, de la conception jusqu'à la consommation des produits et services. Cette démarche s'intègre dans la politique de responsabilité sociétale des entreprises.

La responsabilité sociétale des entreprises (RSE) est un moyen pour permettre de conformer les entreprises aux obligations sociales et environnementales qui sont édictées par les normes internationales et nationales mais également la demande des consommateurs, et précisément au sein de la restauration collective.

La restauration collective représente un marché important avec 3,8 milliards de repas servis chaque année dans plus de 80 000 restaurants. Le secteur de la restauration scolaire est l'un des plus importants (39 %).

L'aspect social de la restauration collective est fondamental, pour autant, la recherche de la rentabilité et la maîtrise des coûts reste l'objectif central de l'entreprise. L'adaptation aux nouvelles préoccupations

² <https://www.ademe.fr/expertises/produire-autrement/production-industrielle-services/dossier/quoi-parle-t/entreprises-eco-responsables>

éthiques et aux évolutions de la législation peut déstabiliser les entreprises mais elle peut également constituer un atout important afin de les inscrire dans une démarche RSE.

C'est de ce postulat que nous avons fait émerger notre problématique : « EN QUOI LA RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES FAIT-ELLE ÉVOLUER LES COMPORTEMENTS EN RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE ET D'ENTREPRISE ? »

Afin de répondre à cette question, nous avons articulé notre dossier en trois parties, la première partie traite des origines du changement alimentaire au travers les évolutions historiques, les évolutions des modes de consommation et les évolutions des régimes alimentaire. En deuxième partie nous allons définir la démarche RSE et ses différentes applications et pour terminer, en troisième partie nous allons répondre à notre problématique ainsi qu'à nos hypothèses au travers de l'analyse de nos études et de nos préconisations.

**Partie 1 Les origines du changement
alimentaire et son
application**

Partie 1 Les origines du changement alimentaire et son application

Chapitre 1 Le contexte historique

Dans ce chapitre, les fondements historiques seront présentés dans un premier temps afin de pouvoir dans un second temps exprimer les nouveaux modes de consommations supplémentés des nouveaux régimes alimentaires.

1.1 Révolution agricole

Les premiers changements climatiques remontent à la période néolithique où le réchauffement climatique commence à se faire ressentir. Les populations commencent à cultiver des plantes nourricières et à élever des animaux qui deviennent petit à petit des animaux domestiques. Néanmoins, les populations restent tributaires du climat et des crises de subsistance surviennent. Les productions agricoles dégagent peu de surplus. Les maladies, la famine et la mort finissent par prendre le dessus.

C'est au XVIIIème siècle que l'on voit apparaître un changement. En effet, l'Europe est surpeuplée et la nécessité de faire évoluer considérablement l'agriculture est primordiale. Des innovations décisives avec des conséquences économiques importantes, vont être mises en place. On compte parmi elles :

- L'introduction de plantes fourragères qui vont supprimer la jachère et plantation de plantes à forte productivité comme la pomme de terre et le maïs ;
- Les animaux participent désormais à la traction lors des plantations et récoltes ;
- On note en 1769 l'invention de la machine à vapeur (James WATT).

La Révolution agricole dégage des surplus qui vont permettre de mettre de côté des fonds pour mener la révolution industrielle. Les famines du XXème siècle sont qualifiées de famines politiques car elles ne sont pas dues à un manque de ressources mais à une privation par autrui.

Après la Seconde Guerre mondiale, les campagnes sont métamorphosées sous la seconde Révolution agricole. Suite à la Révolution agricole, on assiste à une motorisation et à un élargissement des zones de cultures (notamment pour les céréales), les mosaïques disparaissent pour laisser place à de vastes zones de monocultures.

1.2 Révolution industrielle

Après la Seconde Guerre mondiale, on entre dans la période des Trente Glorieuses. Afin d'accroître le rendement agricole, on assiste à une industrialisation et une standardisation de l'agriculture. La motorisation fait sa grande entrée notamment pour faciliter la collecte. Le transport, le stockage, la transformation et la distribution sont également dynamisés par de nouveaux modes de production qui industrialisent et standardisent l'agriculture. Les phénomènes indiqués ci-dessus ainsi que le développement de la grande distribution et de la société de consommation ont fortement contribué à l'allongement des circuits d'approvisionnement et à l'augmentation de la distance producteur /consommateur.

L'accès à la nourriture est alors abondant et facile. On produit en large quantité tout en proposant des prix toujours plus bas. Pour cela, on utilise nos ressources épuisables en grandes quantités. Les hydrocarbures, sont puisés de plus en plus profondément pour continuer d'accroître le rendement et de proposer toujours plus de produits alimentaires aux Français.

Par ailleurs, un décalage entre les pays en développement et les pays non-développés se creuse de plus-en-plus. Les premiers consomment à outrance alors que les seconds n'ont pas les moyens de faire de même. Cela aboutit à une répartition très inégale très ressources et la malnutrition s'ancre dans les pays non développés tandis que les pays en développement consomment à outrance sans se soucier du problème des ressources épuisables et du problème de la faim dans le monde. La viabilité de ce modèle économique devient alors largement contestable.

1.3 Saturation du modèle alimentaire actuel

Les solutions d'hier sont devenues les problèmes d'aujourd'hui et il est nécessaire de trouver de nouvelles solutions car aujourd'hui les dysfonctionnements environnementaux prennent le dessus. La question de disponibilité et d'accessibilité à la nourriture doit être revue et reformulée.

Les différents États prennent les choses en main aux débuts des années 1990. En effet, en 1992, le deuxième Sommet de la Terre qui se tient à Rio de Janeiro met l'accent sur le développement durable. L'Agenda 21 est mis en place, il pose les fondements des politiques internationales en terme de

développement durable. Il est établi à la suite d'un diagnostic réel et précis. Il permet de concevoir un projet stratégique qui se traduit par un plan d'action englobant l'ensemble des acteurs concernés par les nouveaux enjeux. L'Agenda 21 se penche particulièrement sur les points suivants : La désertification, la biodiversité et le changement climatique.

Au pied du mur, les Français prennent conscience de la nécessité de modifier leurs habitudes alimentaires et même d'aller au-delà en adoptant de nouveaux modèles de conduites pour réorienter complètement le modèle alimentaire français afin que celui-dernier ne mette plus notre planète en danger et permette aux agriculteurs et éleveurs de vivre dignement.

Chapitre 2 Évolution des modes de consommation

Depuis quelques années les mentalités évoluent en terme de consommations alimentaires, les Français sont en recherche d'une alimentation plus saine, qui limite leur impact environnemental et qui soutient économiquement le pays et surtout leur région. Ces habitudes s'ancrent de plus en plus au niveau de l'alimentation en foyer et hors foyer, cantines scolaires et restaurants d'entreprise compris.

2.1 Circuits courts

Le circuit court est un nouveau mode de consommation en vogue dû à une évolution des mentalités concernant la consommation. Selon Définitions Marketing, un circuit court est défini comme un « *un mode de distribution par lequel un produit ou service est distribué majoritairement par le biais de canaux de distributions courts. C'est à dire, avec un seul intermédiaire (détaillant ou distributeur) entre le producteur et le consommateur.* »

La notion de circuits courts naît dans les années 1960, suite aux risques d'empoisonnement au mercure dans les populations japonaises. En 1960 ont été créés les premiers « *teikei* »³ au Japon, ce sont des organisations où les paysans fournissent des aliments en garantissant que ces aliments ne contiennent aucun produit chimique. « *Teikei* » signifie « *se tendre la main* » cela se rapporte à l'entraide, mais aussi cela signifie que les consommateurs arrivaient à mettre un visage sur les aliments.

³ <https://www.encyclo-ecolo.com/Circuit-court>

Ce mode de distribution est alors qualifié comme l'ancêtre du circuit court. C'est uniquement à partir des années 1980 à 2000 qu'apparaît cette notion de circuits courts en Occident.

Le développement du circuit court en restauration collective est lié à plusieurs facteurs : d'une part l'évolution de comportements de consommation qui en plus d'être tournés vers la santé et le bien être personnel s'inscrivent de plus en plus dans une volonté d'impacter la société positivement, notamment par la revalorisation des terroirs locaux et des personnes qui en sont à l'origine. Ainsi, avec une organisation en circuits courts, les intermédiaires sont supprimés pour redonner plus de liberté aux agriculteurs en matière de produit et de fixation des prix. Les circuits courts s'imposent alors comme *« une façon de lutter contre la fragilisation économique et sociale générée pour partie, par l'organisation des filières et des marchés »*

2.2 Le locavorisme

Le deuxième mode de consommation est le locavorisme, l'émergence de ce dernier remonte aux années 1980. Face à l'internationalisation croissante du modèle alimentaire, les habitudes alimentaires sont remises en cause aux États-Unis. San Francisco veut alors revendiquer une contre-culture alimentaire et faire face au développement des fast-food qui croissent et se développent proportionnellement au modèle alimentaire. Les États-Unis supportent l'identité et l'image des *fasts-food* et en opposition à cette dernière, Alice WATERS développe un restaurant dans lequel *« l'ingrédient est local, bio et saisonnier pour changer le monde en reconnectant nourriture, agriculture et culture. »* Suite à cela, le mouvement *« Slow food »* naît, Alice WATERS en est la vice-présidente.

Le terme locavorisme naît en 2005 en Californie suite à la Journée mondiale de l'environnement ; Il est ensuite élu mot de l'année en 2007 par le *New Oxford American Dictionary*. Il s'internationalise progressivement pour entrer dans le Larousse en 2010. Le locavorisme prend, premièrement, une dimension médiatique mais aujourd'hui, dix ans après son abrogation, *« il constitue bel et bien une revendication forte d'un nouvel ordre alimentaire et agricole dans le paradigme dominant du développement durable. »* Le locavorisme combine deux idées principales, celle de manger des produits locaux additionnée à celle de consommer des produits du terroir. Certains parlent d'un cercle de 100 à 250 km mais il est plus compliqué d'avoir un approvisionnement local avec certains produits que d'autres. L'important pour certains restaurateurs est de s'approvisionner au mieux pour obtenir les produits dont on a besoin.

Le choix d'une alimentation locavore vient s'inscrire dans une démarche de sécurité et de garantie alimentaire. En effet, face aux nombreux scandales comme les lasagnes de cheval

SPANGHERO, les consommateurs veulent s'assurer de la qualité des produits consommés et cela passe notamment par la proximité d'achat. Selon une étude XERFI, 40 % des consommateurs regardent en premier lieu le label du produit et 30 % des consommateurs regardent la provenance. Il y a une véritable prise de conscience, les consommateurs veulent des produits labellisés certes mais ils sont près d'un sur trois à choisir leurs produits en fonction du lieu de fabrication. Le locavorisme fait donc partie des nouveaux comportements de consommateurs tenant compte de l'ensemble des acteurs de la fourche à la fourchette.

2.3 *Le bio, les labels et les certifications*

Annexe A Tableau des labels de qualité

Faire appel aux produits comportant des labels, la mention bio ou ayant obtenu des certifications est aussi un nouveau mode de consommation.

Le mot bio provient du grec qui signifie « *la vie* ». Ce mode d'agriculture trouve ses origines dans les années 1920, il est issu des réflexions du corps médical, d'ingénieurs en agronomie, d'agriculteurs et de consommateurs. Plusieurs courants de pensées se dessinent alors. En 1964 l'association « *nature et progrès* » voit le jour grâce à l'union d'agriculteurs et consommateurs engagés qui prônent le retour à une agriculture paysanne à taille humaine, et incitent au respect des écosystèmes, aux échanges équitables ainsi qu'à la préservation du lien social.

Ensuite la méthode LEMAIRE BOUCHER élaborée par l'agronome Jean BOUCHER et le négociant en grain Raoul LEMAIRE est mise au point dans les années 70, il s'agit d'une technique culturale mettant en exergue l'importance du retrait des intrants chimiques et repose sur quatre grands principes :

- L'ameublissement de la terre plutôt que le retournement ;
- L'utilisation de fumier composté naturel comme fertilisant ;
- L'emploi du lithothamne des Glénans (algue marine riche en calcium) comme alternative naturelle aux pesticides ;
- L'association végétale c'est-à-dire la rotation des cultures pour éviter l'usage d'intrants azotés artificiels.

En effet en 1972, le premier cahier des charges définissant une agriculture bannissant l'emploi d'engrais et pesticides de synthèse, est rédigé par la FNAB (Fédération nationale de l'agriculture

biologique). Il faudra attendre une décennie pour que cette démarche soit reconnue par les pouvoirs publics avec la loi d'orientation agricole de juillet 1980 . En 1985 ce mode d'agriculture sans intrants chimiques prend la dénomination officielle « *d'agriculture biologique* » avec une homologation nationale du cahier des charges ainsi que l'apparition du logo AB.

Enfin le 24 juin 1991, l'union européenne développe sa propre réglementation sur les mêmes principes qui s'appliquent dans un premier temps aux productions végétales puis en 2000 elle s'étend au champ de la production animale.

L'obtention du label bio délivré par l'INAO (institut national de l'origine et de la qualité) résulte du respect du cahier des charges regroupant des caractéristiques liées à plusieurs grands principes :

- La préservation des propriétés du produit brut dans le produit fini ;
- Le retrait quasi-total des additifs (43 autorisés contre 300 dans le conventionnel) ;
- L'enrichissement artificiel en vitamines, oligo éléments et minéraux est interdit sauf exceptions prévues par la loi (produit premier âge) ;
- L'interdiction du traitement ionique ;
- La mise en avant de modes de traitement physique ou mécanique (pression de l'huile à froid par exemple) ;
- Le respect du bien-être animal pendant l'élevage et à l'abattage ;
- La surface minimum extérieure et intérieure (régulation de la claustration et de la densité de population) ;
- L'alimentation biologique ;
- La diminution de l'utilisation d'antibiotiques ;
- La réduction de la souffrance au minimum lors de l'abattage ;
- Le retrait total des intrants chimiques de synthèse et OGM.

Le règlement européen a aujourd'hui pris l'ascendant sur la loi française dans une logique d'harmonisation des normes européennes. Cependant sur certains points le règlement européen est moins exigeant que la loi française initialement prévue. Par exemple pour l'emploi d'OGM la loi française relative à l'agriculture biologique prévoyait une tolérance de 0,1% tandis que son homologue européenne autorise 0,9%.

Afin de recoller au niveau d'exigence initialement prévu par la loi française la FNAB crée en 2009 le label bio cohérence.

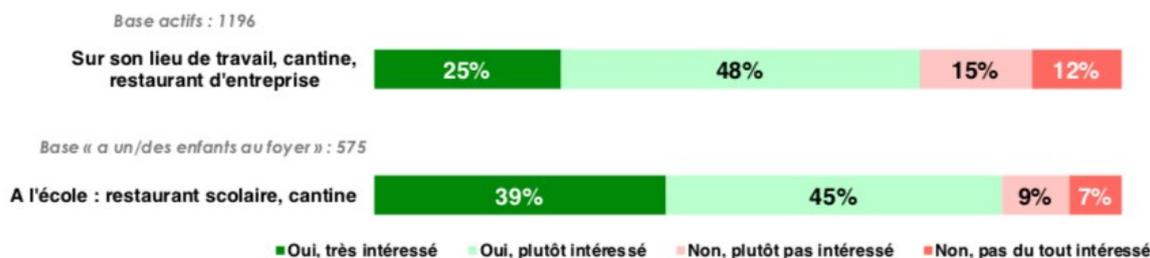


Figure 1: Les attentes des Français concernant les produits bio en restauration collective

Parmi les lieux où les consommateurs souhaitent avoir accès à une gamme de produits bio on retrouve à la fois les cantines scolaires et les restaurants d'entreprises. Les évolutions de la consommation alimentaire dépassent la frontière du foyer et impactent la restauration hors foyer, on assiste alors à de nouvelles attentes en matière d'alimentation qui poussent les acteurs de la restauration collective à s'adapter et en modifiant sa politique d'achat.

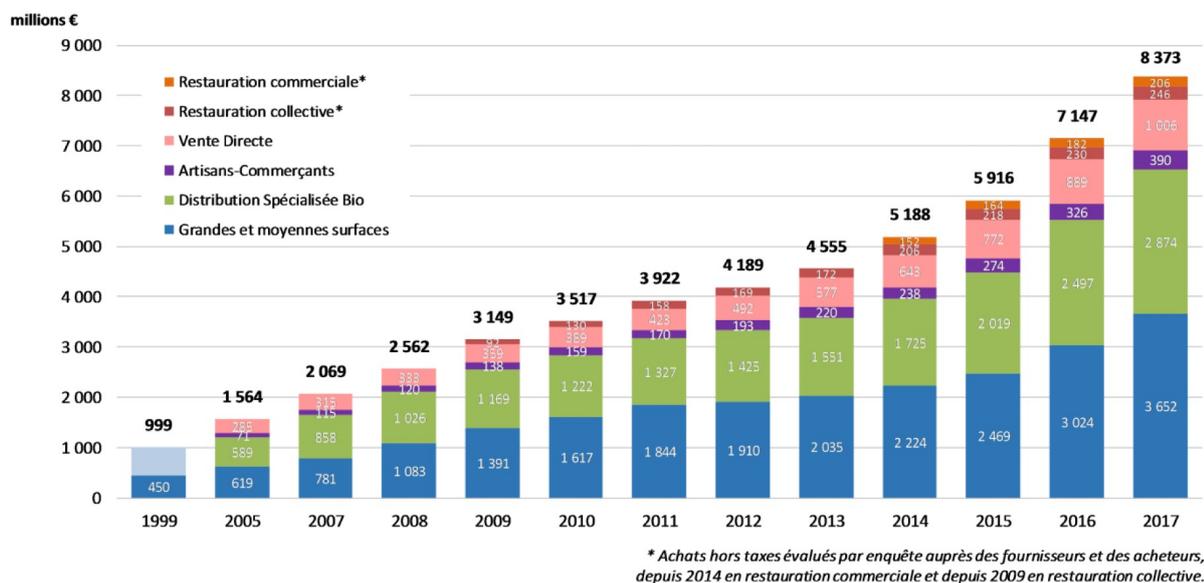


Figure 2: L'évolution des achats de produits bio chez les différents distributeurs de 1999 à 2017

On remarque ainsi qu'en dix ans la part de budget consacrée à l'achat de denrées biologiques en restauration collective a presque triplée ce qui démontre une fois encore une évolution des comportements de consommation qui rejaillissent directement sur les entreprises.

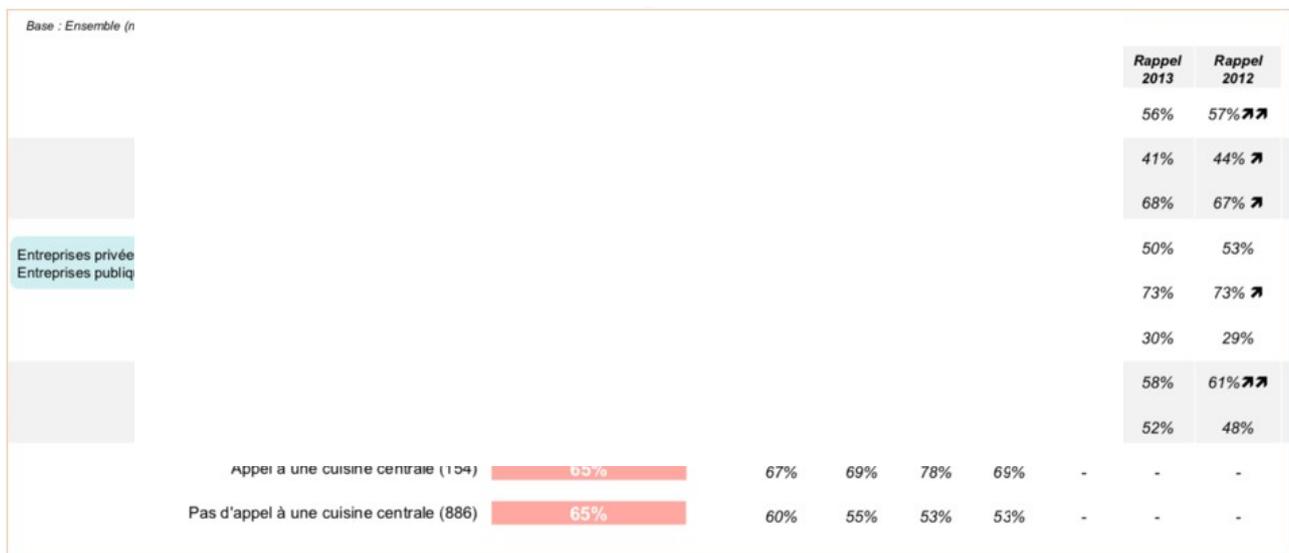


Figure 3: L'évolution de l'introduction du bio en restauration collective selon les cibles

Selon le rapport « *MESURE DE L'INTRODUCTION DES PRODUITS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE* » de l'agence Bio parue en octobre 2019, en comparaison au secteur scolaire la restauration d'entreprise est en retard concernant les approvisionnements bio, en effet seulement 58% des établissements de ce type achètent du bio avec une nette différence entre le public 78 % contre 53% dans le privé, ce phénomène s'explique par l'absence de cadre légal pour les entreprises du secteur privé, en effet la loi EGalim ne s'appliquera qu'aux entreprises de mission publique.

Plusieurs établissements issus du monde associatif ou des organismes de certifications de labels, attestent et accompagnent les établissements de restauration collective dans une certification ou une distinction qui engage une démarche RSE.

ECOCERT est un organisme de certification fondé en 1991, par des ingénieurs de l'agroalimentaire, il est leader français en matière de certification de l'agriculture biologique. Grâce à la mise en place de procédures de contrôle cet organisme veille et garantit un certain niveau de transparence des établissements certifiés. En 2013, ECOCERT lance « *Ecocert en cuisine* » pour accompagner et mettre en valeur les professionnels de la restauration collective et les établissements qui s'engagent dans une démarche de développement durable.

L'approche est graduelle et se base sur 3 niveaux :



L'objectif est à la fois de diminuer l'impact écologique de ce type d'établissement, de préserver la santé des convives à travers un respect des recommandations du PNNS (Plan national nutrition santé) et enfin de favoriser le développement de l'économie locale.

Figure 4: Les critères des trois niveaux label bio cantine par Ecocert se décomposent en quatre axes de progression qui sont :

Les trois niveaux présentés dans l'infographie ci-dessus

- L'intégration de produits issus de l'agriculture biologique avec des quotas propres à chacun des trois niveaux ;
- L'intégration de produits bio et locaux avec des quotas propres à chacun des trois niveaux ;
- La préservation de la santé du convive à travers l'abandon de produits contenant certaines substances et l'intégration d'alternatives plus saines en fonction des niveaux ;
- La sensibilisation des convives et de l'équipe à la notion de gaspillage, de traitement des déchets plastiques et mise en place d'alternatives écologiques.

+ 2000 RESTAURANTS

sont audités chaque année par Ecocert selon 4 domaines : l'introduction de produits bio et locaux dans les menus, la qualité nutritionnelle des repas et la gestion écologique des restaurants.

Répartition des 2000 engagés par niveau :

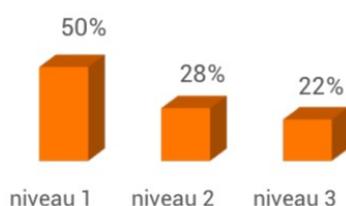


Figure 5: La répartition des 2 000 engagés Ecocert par niveau

On constate que si de nombreux établissements sont engagés avec l'organisme ECOCERT, la démarche est encore relativement récente puisque 50% des établissements sont encore au niveau un contre seulement 22% au niveau trois. et 28 % en niveaux deux.

D'autre part le segment scolaire est le principal intéressé par cette certification puisque 53% des établissements certifiés sont des écoles élémentaires et 18% sont des collèges.

D'autre part la démarche de certification et d'obtention du label est payante ce qui est un frein non-négligeable pour certains acteurs de la restauration collective.

Une autre certification pouvant concerner les acteurs de la restauration collective est la certification « *MON RESTAU RESPONSABLE* », cette démarche gratuite, elle est le fruit de la collaboration entre le réseau « *RESTAUCO* » et la fondation Nicolas HULOT, elle voit le jour en 2016 et compte aujourd'hui près de 1400 restaurants participants. Cette démarche est, dans un premier temps, basée sur l'élaboration d'un bilan au travers d'un questionnaire d'auto évaluation concernant les pratiques liées au développement durable.

Dans un second temps, un formateur se déplace au sein de l'entreprise, il effectue une visite technique et anime une conférence participative sur les démarches qui peuvent être mises en place.

Ces démarches pouvant être mises en place concernent : L'approvisionnement et la qualité des aliments (valorisation des produits qualitatifs et circuits courts), l'accueil au sein du restaurant, l'aspect éducatif des repas et la sensibilisation du convive, la prévention du gaspillage (alimentaire et d'énergie), la formation et la sensibilisation du personnel du restaurant et l'utilisation de produits à faible impact environnemental.

Le restaurant invite ensuite tous les acteurs reliés à son activité (élus, convives, fournisseurs, producteurs locaux et salariés) à une séance publique d'engagement au cours de laquelle le restaurant s'engage sur un certain nombre de pistes d'amélioration, il peut à présent communiquer et porter le logo « *MON RESTAU RESPONSABLE* ».

Le restaurant a ensuite entre six mois et deux ans pour prouver son implication dans la démarche et faire part de ces résultats concernant les pistes d'améliorations sur lesquelles il s'est engagé.

Ensuite il remplit le questionnaire et reçoit une nouvelle visite technique pour réenclencher le processus d'engagement et pouvoir continuer à porter le logo « *MON RESTAU RESPONSABLE* »

Les acteurs présents lors de la séance publique d'engagement décident si le restaurant a réellement progressé et lui attribue une garantie qui sera reconduite tous les deux ans.

Le restaurant doit donc continuer à s'améliorer et s'engager sur de nouvelles pistes d'amélioration pour conserver cette garantie.

Une autre certification pour les restaurants de collectivité peut être la certification « *UN PLUS BIO* », c'est une association qui œuvre depuis 2002 dans le soutien aux acteurs de la restauration collective (tous types d'établissements confondus) dans l'accompagnement vers une transition écologique. En prônant notamment l'intérêt de plus de bio et de produits locaux dans les assiettes des convives des collectivités.

Elle est structurée en réseaux d'adhérents qui peuvent être des convives, des élus, des salariés (cuisiniers), des parents d'élèves, des techniciens..., ce qui garantit une certaine objectivité et une approche transversale de la démarche écoresponsable.

Les principales valeurs soutenues par un plus bio à travers ses différents outils et actions sont :

- L'accès à une alimentation bio pour tous et à moindre coût ;
- La cohérence des approvisionnements avec la revalorisation des circuits courts et des produits locaux ;
- Le rétablissement du lien social entre les différents acteurs de la restauration collective ;
- Faire de l'écologie une préoccupation majeure des établissements de restauration collective en limitant leur impact environnemental ;
- La préservation de la santé des convives.

Les consommateurs sont de plus en plus sensibles aux modes de production, ils prennent conscience d'un certain nombre d'enjeux environnementaux et éthiques et leurs choix se tournent davantage vers de nouveaux régimes alimentaires jugés plus respectueux de la planète, du bien-être animal et des personnes qui contribuent à la production agricole.

Chapitre 3 Evolution des régimes alimentaires

D'après les études de XERFI, 2 % de la population française est végétarienne ou vegan ce qui représente 1,3 million de personnes. En 2018, le chiffre d'affaires concernant la vente de produits végans et végétariens a augmenté de 24 %.

Les flexitariens, eux, représentent un tiers de la population française ce qui correspond à 23 millions de personnes.

« *La multiplication des scandales alimentaires, la remise en cause des bienfaits supposés du lait et de la viande ou encore la sensibilité accrue au bien-être animal ont de fait poussé les Français à se détourner des produits carnés au profit des protéines végétales* »⁴, précise XERFI dans un communiqué.

3.1 Flexitarien

Le flexitarisme naît à la fin des années 1990 suite à une prise de conscience sur la consommation de viande trop importante. L'émergence du mouvement est lente puisque ce n'est qu'en 2003 que le mouvement fait son entrée dans le dictionnaire. Depuis, le mouvement se développe de plus-en-plus.

Franck GIGON est un docteur en médecine spécialisé dans la phytothérapie, l'alimentation, la santé et la micro-nutrition. Damien GALTIER est un diététicien-nutritionniste spécialisé dans l'éducation thérapeutique en milieu hospitalier.

Tous deux définissent, dans leur livre intitulé « *La méthode flexitarienne* », de la manière la plus simple « *le flexitarisme comme le fait de décider de manger plus sain. Il s'agit de manger davantage de légumes sans occulter totalement la consommation de viande.* »

Un régime flexitarien est donc un mode alimentaire fondé sur une consommation de végétaux qualitativement et quantitativement supérieure à celle du régime omnivore. Malgré tout, ce régime n'exclut aucun produit alimentaire. Il y a une répartition des types de produits différente par rapport au régime omnivore. Le régime flexitarien se rapproche du régime omnivore de l'Homme du XXIème siècle. Il diversifie son alimentation notamment en consommant plus de légumes secs, fruits à coques et huiles riches en acides alpha-linoléiques. Cette nouvelle dynamique coïncide parfaitement avec les nouvelles recommandations du PNNS en matière d'alimentation pour la période 2017-2021.

Avec ce régime alimentaire, un soin particulier est apporté à la protection de la planète et notamment à sa préservation. La réduction de la consommation de viande limite les gaz à effet de serre et les volumes d'eau importants nécessaires pour l'élevage du bétail. La santé humaine est aussi une motivation qui pousse les Hommes à adopter ce régime car il est bénéfique en tous points (réduction de l'obésité, réduction maladies cardiovasculaires,...). Ce régime alimentaire n'est aucunement contraignant car il n'y a pas d'interdits. Il est donc assez simple de satisfaire des flexitariens en restauration collective

⁴ <https://www.ouest-france.fr/economie/consommation/le-marche-vegetarien-et-vegan-augmente-de-24-en-2018-6162850>

pourvu que les aliments travaillés soient de qualité et que les produits d'origine végétale soient abondants.

Franck GIGON, qui est un des auteurs de « *la Méthode flexitarienne* », fait partie de l'association APSARES (Association de Professionnels de Santé Pour une Alimentation Responsable). On peut donc dire que le régime flexitarien permet d'avoir une consommation responsable tant pour la santé que pour la planète.

3.2 Végétarien / pesco-végétarien

« *Quel crime d'engloutir des entrailles dans ses entrailles, d'engraisser avidement son corps d'un autre corps, et de vivre de la mort d'un être vivant comme nous !* »⁵ PYTHAGORE.

Le végétarisme naît dans l'antiquité avec Pythagore, mathématicien, qui défendait déjà la cause animale et refusait de consommer des chairs animales. La prise en considération de la souffrance animale ne se fera qu'au siècle des Lumières. C'est en 1847 qu'a été créée la première association anglaise « *Vegetarian Society* » ce qui introduit le terme végétarien. De nos jours, l'association est toujours active.

Le régime végétarien est un régime qui exclut la consommation de chairs animales, mais celui-ci tolère la consommation de sous produits animaux, comme le miel, les oeufs, le lait. Nous pouvons également mentionner un dérivé du régime végétarien qui est le régime pesco-végétarien. Il consiste à adopter les mêmes habitudes alimentaires que les végétariens mais en autorisant la consommation de poissons.

D'après l'étude « *Panorama de la consommation végétarienne en Europe* », réalisée par le CREDOC (Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie) pour FranceAgriMer et l'OCHA (Observatoire Cniel des habitudes alimentaires) en 2018, le régime végétarien n'est pas uniquement un mode alimentaire mais une philosophie de vie reposant sur trois principaux piliers :

- « *L'impact de l'élevage (et plus largement, de l'activité humaine) sur l'environnement ;*
- *l'attitude à l'égard du bien-être animal ;*
- *l'impact de la consommation de viande sur la santé.*»⁶

Concernant l'impact de la viande sur la santé, le régime végétarien réduit le risque de maladies cardiovasculaires ainsi que certains cancers dont principalement les colorectaux, on constate également une baisse du taux de diabète, de mauvais cholestérol et de surpoids. Ceci est dû au fait d'une moindre

5 <https://www.franceculture.fr/conferences/bibliotheque-publique-dinformation/aux-origines-du-veganisme>

6 <https://www.franceagrimer.fr/filiere-fruit-et-legumes/Actualites/Conference-au-Sommet-de-l-Elevage-evolution-de-la-consommation-de-viande-et-panorama-du-vegetarisme-en-Europe>

consommation de graisses saturées et plus d'oléagineux ainsi que plus de fruits et de légumes qui sont riches en fibres et en antioxydants.

« On se rapproche d'un régime à prédominance végétale, comme le régime dit « méditerranéen », qu'on sait favorable à la santé à long terme »⁷, note François MARIOTTI, professeur de nutrition à AgroParisTech

L'argument environnemental lui est dû au fait que l'élevage des bovins émet des gaz à effets de serres et ce serait une des causes du réchauffement climatique et l'origine d'une grande captation des eaux.

Le développement de produit végétarien est de plus en plus important. La restauration collective, les industries agroalimentaires se mettent à proposer de plus en plus de gamme différentes de produits végétariens. De plus en plus d'offres végétales dans les restaurants sont proposées.

3.3 Végétalien / végan

Concernant le régime végétalien, c'est un régime alimentaire dans lequel aucun produit d'origine animale n'est consommé. Les végétaliens ne mangent donc pas de viande, de poisson, d'œufs, de produits laitiers et de miel. Une personne vegan refuse plus globalement l'exploitation animale, c'est pourquoi elle ne porte ni cuir, ni fourrure, elle n'achète pas de produits cosmétiques testés sur les animaux et elle ne se rend pas au cirque ou au zoo.

Le terme « *vegan* » naît en 1944, il est un dérivé du mot « *vegetarian* ». Il est créé par Donald WATSON, cofondateur de la « *Vegan Society* », le but est de se différencier du régime ovo-lacto-végétarisme. Dès 1951, la « *Vegan Society* » définissait le véganisme comme « *le fait de vivre sans exploiter les animaux* ». En anglais, le terme « *vegan* » désigne simultanément un régime alimentaire et un mode de vie.. En français, le terme « *végétalien* » ne concerne que l'espace alimentaire, il n'est donc pas tout à fait une traduction du terme anglais « *vegan* ». Le véganisme s'est développé partout dans le monde par des personnes de tous âges, de toutes cultures et de toutes classes sociales.

Il existe différentes motivations pour adopter un régime végétalien. Il y a tout d'abord la raison éthique. Avec ce type de régime l'Homme montre politiquement et moralement qu'il est sur le même pied d'égalité que l'animal. Ensuite, il a été démontré que l'élevage intensif est une véritable catastrophe pour la planète. En effet, d'une part, 18 % des gaz à effet de serre sont produits par l'élevage en faisant une industrie plus polluante que tous les transports du monde réunis.

Il est important de souligner que la malnutrition n'est aucunement liée à un manque de ressources alimentaires, il est lié à une répartition très inégale des ces dernières.

⁷ http://leparticulier.lefigaro.fr/jcms/p1_1703038/les-bienfaits-demonstres-du-regime-vegetarien

Enfin, comme pour le régime végétarien, le régime végétalien semblerait plus sain pour la santé puisqu'il réduirait considérablement l'obésité, les maladies cardiovasculaires et les risques de cancers.

Concernant l'équilibre alimentaire, il est nécessaire de varier l'alimentation et de toujours consommer des produits des six groupes soit les légumes, les fruits entiers, les céréales complètes, les légumineuses, les fruits oléagineux et les graines germées ou non.

Concernant, les éventuelles carences, il est important de préciser que :

- Les protéines végétales sont aussi performantes que les protéines animales. Certaines ne présentent pas les acides aminés essentiels présents dans la viande mais le soja et le quinoa en disposent, ils sont donc de parfaits substituts ;
- Le fer est largement présent dans les légumineuses, céréales, légumes divers et variés. Toutefois, le fer hémique, disponible uniquement dans les viandes rouges et blanches ainsi que le poisson est peu disponible dans les végétaux. Ce manque va être compensé par le fer non hémique présent en abondance dans les végétaux ;
- La vitamine B12 n'est pas synthétisée par les végétaux. Toutefois, elle n'est pas non plus synthétisée par le bétail en élevage intensif. Avant, la nourriture, riche en cobalt était disponible pour les animaux, ce qui leur permettait d'avoir de la vitamine B12 de manière naturelle dans leur organisme. Maintenant, elle est fabriquée en usine grâce à des bactéries spécifiques assez rares et est donnée au bétail par ingestion.

Pour conclure, l'alimentation végétalienne est manifestement la façon la plus écologique de consommer. Elle est facile à adopter à partir du moment où l'on prend soin d'équilibrer les différents groupes d'aliments comme on le ferait pour un régime omnivore.

Les nouveaux régimes alimentaires peuvent être une alternative environnementale et éthique. Il n'est imposé à aucun citoyen d'adopter un des régimes présentés ci-dessus mais les Français peuvent s'en inspirer pour manœuvrer plus facilement dans leur changement de modèle alimentaire. Il est extrêmement difficile de se détacher d'un paradigme donc avoir des repères sur lesquels se poser peut rassurer les citoyens et les conforter afin d'adopter un nouveau modèle alimentaire répondant aux critères du développement durable.

Partie 2 Définition et application de la RSE en restauration collective

Partie 2 Définition et application de la RSE en restauration collective

Chapitre 1 Définitions

Selon Elisabeth DERANCOURT, ancienne directrice développement durable chez ELIOR, la responsabilité sociétale des entreprises « *c'est la manière dont les entreprises s'emparent des principes de développement durable dans leur métier.* » La RSE repose donc sur les trois piliers suivants : « *prosperité économique, justice sociale, viabilité écologique.* »

La restauration collective quant à elle semble se définir comme la fourniture de repas à des convives réguliers vivant ou travaillant dans des collectivités pour un prix nettement inférieur à celui de la restauration commerciale, on peut évoquer le caractère social de ce type de restauration. Elle est soumise à des contraintes particulières.

1.1 Définition RSE

Selon la commission européenne, la RSE « *c'est l'intégration volontaire par les entreprises de préoccupations sociales et environnementales à leurs activités commerciales et leurs relations avec les parties prenantes. Une entreprise qui pratique la RSE va donc chercher à avoir un impact positif sur la société tout en étant économiquement viable.* »⁸

L'organisation internationale de la normalisation définit trois piliers de la RSE dans sa norme ISO 26 000 publiée en 2010 : les droits de l'Homme ; l'environnement ; l'éthique.

Cette norme ne correspond pas à des exigences mais à des recommandations données aux entreprises. L'État s'est emparé de la RSE au commencement des années 2000 afin de créer un cadre juridique pour la transparence d'un point de vue social et environnemental des entreprises. Pour cela le gouvernement a organisé le Grenelle de l'environnement en deux parties ainsi que les États généraux de l'alimentation qui ont conduit à la loi EGalim.

⁸ <https://www.economie.gouv.fr/entreprises/responsabilite-societale-entreprises-rse>

Le premier acte du Grenelle de l'environnement qui a abouti à la loi Grenelle 1 du 03 août 2009 comprend 57 articles qui définissent 6 thèmes majeurs. Ces thèmes sont :

- « Lutte contre le changement climatique » ;
- « Biodiversité, écosystèmes et milieux naturels » ;
- « Prévention des risques pour l'environnement et la santé, prévention des déchets » ;
- « L'exemplarité de l'État » ;
- « Gouvernance, information et formation » ;
- « Les dispositions propres à l'outre-mer. »

Le Grenelle 1 impose aux politiques publiques la conciliation entre l'importance de protéger l'environnement et le développement économique ainsi que le progrès social. Cependant, on parle ici d'une « *loi de programmation* », soit une loi qui détermine les objectifs de l'État. Suite à ce premier sommet, les dispositions légales du Grenelle 2 sont adoptées en juillet 2010. Ce Grenelle a pour vocation l'application des principes du Grenelle 1. On y retrouve en partie les six titres du Grenelle 1 avec en plus deux ateliers sur le sujet des OGM et des déchets

Suite à cela en 2013, le gouvernement crée la plateforme d'actions globales pour la RSE qui réunit les parties prenantes de la RSE. Cette plateforme s'adresse non seulement aux entreprises mais également à tous citoyens. Elle donne des recommandations, et se charge également du développement du document de plan national d'actions en faveur de la RSE publié en 2013.

Enfin, les États généraux de l'alimentation, réunissant la société civile consommateurs, les industriels de l'agroalimentaire, les commerces de la grande distribution et pouvoirs publics, du 20 juillet 2017 au 21 décembre 2017 ont conduit à la promulgation de la loi EGalim (loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018) le 1er novembre 2018. Ces états généraux avaient pour objectif de trouver des solutions pour favoriser l'accessibilité à des produits alimentaires respectant l'environnement et la santé ainsi que réduire les inégalités d'accès à ces produits. Cette loi est en lien avec le PNNS.

Toutes les entreprises ne sont pas concernées par la loi EGalim, les entreprises concernées sont : les restaurants collectifs gérés par des personnes morales de droit public et les restaurants collectifs gérés par des personnes morales de droit privé en charge d'une mission de service public de type services de restauration scolaire et universitaire, services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et

médico-sociaux et des établissements pénitentiaires. Pour accompagner la mise en œuvre de la loi EGalim, il a été créé le conseil national de la restauration collective.

1.2 Définition de la restauration collective scolaire

Dans les années 1880, les lois Jules FERRY rendent l'école obligatoire, laïque et gratuite pour tous. Néanmoins, le temps de midi n'est pas structuré ; parents et enfants s'organisent comme ils peuvent sur le temps de pause du midi. Cependant, dans les écoles de campagne, au vu de l'éloignement des écoles et des domiciles des familles, il devient nécessaire de proposer aux enfants un déjeuner à l'école. Il en est de même dans les milieux urbains car les deux parents travaillant, les enfants ne peuvent rentrer déjeuner chez eux. Ces deux phénomènes vont mener à la création des cantines scolaires.

Pendant la Première Guerre mondiale, ce sont des institutions charitables qui assurent le repas du midi. En effet, les classes sont nommées classe 22, classe 23 pour préparer les futurs combattants si la guerre s'éternise. Il est donc nécessaire que les enfants mangent nutritionnellement bien pour avoir des forces. Après la guerre mondiale, la Troisième République mène à une politique scolaire qui tend à créer une école dans chaque commune. Il n'existe pas de règles spécifiques en terme d'alimentation et cette dernière n'apparaît pas comme un élément essentiel dans la journée de l'écolier. Les cantines se structurent donc au cas par cas en fonction des différents besoins et moyens des communes. Les cantines sont ouvertes à tous les enfants. Les cantines du début du XXème siècle sont donc le fruit de l'histoire et de la naissance de nouveaux besoins.

En juillet 1951, la Recommandation n° 33 de la XIVe conférence internationale de l'instruction publique de l'UNESCO (United nations educational, scientific and cultural organization) demande : « *qu'une cantine soit prévue lors de la construction de nouvelles écoles [...]* » La Ligue de l'Enseignement, soutenu par des diététiciens, forme un groupe de travail qui multiplie enquêtes et conférences, et publie en 1959 le premier Cahier de l'éducation permanente traitant de la restauration pour les enfants. Le terme « *restaurants d'enfants* » apparaît officiellement pour la première fois dans la circulaire du 15 juin 1965 de l'éducation nationale.

À partir des années 1970, grâce au rôle actif des associations laïques comme la Ligue de l'Enseignement, des textes viennent régir l'alimentation, la préparation, le transport ainsi que les

moyens de conservation des repas. L'organisme est le référent en matière de formation pour le personnel des restaurants scolaires.

C'est à partir de 2000 qu'une politique de lutte contre l'obésité et d'éducation à la bonne alimentation se met progressivement en place avec le Programme National Nutrition Santé (PNNS) qui évoque la restauration scolaire comme moyen d'éducation nutritionnelle.

En 2001, une circulaire du Ministère de l'Éducation nationale, relative à la « *composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité alimentaire* », donne un certain nombre d'orientations sur l'organisation de la restauration scolaire des enfants et des jeunes. Depuis le 2 octobre 2011, un décret a été publié, le but est d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas. Ces règles nutritionnelles, appelées recommandations du GEMRCN (Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition), sont désormais obligatoires et font suite à la loi de modernisation de l'agriculture.

La circulaire du 1er décembre 2003 met l'accent sur un problème récurrent depuis quelques années. En effet, le surpoids se développe de plus en plus et il aboutit parfois sur l'obésité. On donne plus d'importance à l'appréciation de l'IMC (Indice de masse corporelle) et des fontaines à eau doivent être installées dans toutes les cantines. Les prises alimentaires sont régulées : Heure de prise des collations, contenu de ces dernières, organisation. Toutes les écoles reçoivent un message bien clair du recteur.

1.3 Définition de la restauration collective entreprise

Les évolutions de l'organisation du travail d'après guerre ont conduit à la nécessité pour les travailleurs de se restaurer. Il devient important de respecter des conditions de travail convenables qui permettent aux employés de se restaurer sur un lieu proche de leur lieu de travail.

L'une des premières améliorations a été l'heure de tolérance qui est l'ancêtre du temps de pause. En ce sens, la première cantine d'entreprise de la banque de France voit le jour en 1866, suivi par le premier restaurant d'entreprise du Crédit Lyonnais en 1897. En 1944, il existait une cuisine centrale à Courbevoie qui livrait 130 entreprises. Malgré ces quelques initiatives, la pause repas n'était en général que très rudimentaire. C'est l'ordonnance du 22 février 1945 du Général de Gaulle qui donne un premier cadre à la restauration d'entreprise.

Toujours dans un objectif d'amélioration des conditions de travail, cette ordonnance confie la gestion des restaurants d'entreprise au comité d'entreprise. On constate de plus en plus d'améliorations avec en

1927 la création du premier self service, la création de Sodexo en 1966 par Pierre BELLON, en 1980 le restaurant d'entreprise MÉNARS sert jusqu'à 4500 repas par jour.

Au XXIème siècle, l'image de la cantine évolue avec en 2010 la création de la « *cafet* », un nouveau lieu convivial et se restaurer.

Nous avons à présent défini de manière exhaustive la RSE et la restauration collective scolaire et entreprise. Nous avons les termes juridiques et légaux en main et il faut à présent les appliquer aux différentes obligations et contraintes de la RSE et de la restauration collective.

Chapitre 2 Le cadre légal et légitime

La démarche RSE en restauration collective impose un certain nombre de règles. D'une part, certaines sont légales comme la loi EGalim et le gaspillage. En effet, des textes ont été écrits et promulgués afin de modifier les comportements humains. Si ces lois ne sont pas respectées, des sanctions administratives et pénales peuvent être infligées. D'autre part, certaines règles ne sont pas légales, c'est à dire qu'elles ne sont écrites nulle part et qu'elles ne sont pas soumises à des sanctions. Elles sont légitimes, c'est à dire que c'est la logique et le bon-sens qui régissent ces manières de faire. Dans ce chapitre, le rôle social de l'alimentation en restauration collective sera développée.

2.1 EGalim

Comme nous l'avons expliqué précédemment la loi EGalim LOI n°2018-938 a été créée le 30 octobre 2018 dans le but d'équilibrer les relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et de garantir une alimentaire saine, durable et accessible à tous. Cette loi consiste à assurer la souveraineté alimentaire de la France, promouvoir des choix alimentaires favorables pour la santé et respectueux de l'environnement et réduire les inégalités d'accès à une alimentation de qualité et durable.

Elle comporte trois objectifs :

- Payer le juste prix aux producteurs pour leur permettre de vivre dignement de leur travail ;
- Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits ;

- Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous (50 % de produits locaux ou sous signe d'origine et de qualité dont 20 % de bio pour janvier 2022 dans les cantines scolaires).

L'une des dispositions importantes est d'intensifier la lutte contre le gaspillage alimentaire. En terme de gaspillage alimentaire c'est l'obligation pour les entreprises de restauration sans restriction de mettre à disposition des clients des contenants réutilisables ou recyclables leur permettant d'emporter ce qu'ils n'ont pas pu consommer à partir du 01 juillet 2021.

De plus , les entreprises de restauration devront également arrêter de s'approvisionner et d'utiliser de la vaisselle en plastique jetable. En 2025, les collectivités locales auront l'interdiction d'utiliser des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique. La loi prévoit aussi d'interdire toutes pailles, bâtonnets mélangeurs pour boissons, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux repas, saladiers, boîtes au 1er janvier 2020.

Également à partir du 1er janvier 2020, les personnes morales de droit public et de droit privé se doivent d'informer une fois par an les convives de la part de produits durables, présentant un sigle de qualité qui entrent dans la composition des repas.

Enfin, pour promouvoir la qualité, l'appellation « *fait maison* » est désormais possible pour la restauration collective.

L'importance d'anticiper la loi EGalim est que d'ici 2022, la loi imposera un approvisionnement avec 50% de produits durables, sous autres signes de qualité ou locaux, dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique.

Les cantines scolaires devront ajouter à leur offre un menu végétarien une fois par semaine. L'objectif de cette disposition est de déterminer la part d'options végétariennes dans le gaspillage alimentaire, les protéines animales représentant 50% du gaspillage. Les cantines scolaires devront établir un rapport au Parlement, pour en attester de l'efficacité ou non, six mois avant la fin de l'essai. Concernant les établissements qui servent plus de 200 couverts par jour, ils se devront de présenter un plan pluriannuel de diversification des protéines.

La solution envisagée par les collectivités est aussi l'accompagnement dans une transition en Bio des exploitations agricoles locales ; en d'autres termes elles les aident à passer au bio en échange d'une garantie d'un niveau de prix et d'une régularité d'approvisionnement voire d'exclusivité. L'apparition du bio dans les cantines a commencé bien avant l'arrivée de la loi EGalim grâce à l'initiative d'élus et de professionnels engagés dans les enjeux écologique et sociaux.

En matière d’approvisionnement biologiques, les champions en titres sont les établissements de restauration collective du segment scolaire avec 79 %⁹ des établissements qui proposent ce type de produits. 76 % des produits bio achetés sont d’origine française et 48 % sont locaux, cependant les menus sont loin d’être 100 % bio seul un établissement sur dix propose un menu de ce type au moins une fois par mois. Les produits privilégiés en bio sont souvent les fruits frais, les laitages et les légumes frais. La viande quant à elle est souvent trop coûteuse lorsqu’elle porte le label.

La principale difficulté liée à une modification drastique des modes d’approvisionnement réside dans le facteur prix, en effet le surcoût engendré par un approvisionnement bio est estimé à 20 ou 40 centimes supplémentaire soit 10 à 20 % de surcoût en fonction des denrées. Dans un contexte où les prix de vente sont rendus rigides par la législation et par la mission sociale de la restauration collective (fournir des repas à moindre coût pour les convives vivants dans les collectivités). La seule solution est donc d’opérer des choix stratégiques pour libérer du budget, ce qui passe souvent par la limitation du gaspillage alimentaire ou la végétalisation des menus.

Selon le magazine « *Restauration collective* », au lendemain de la promulgation de la loi 78 % des établissements de restauration collective voient ces objectifs comme inatteignables.

Si la loi EGalim devrait mener vers une harmonisation, à l’heure actuelle le choix de l’approvisionnement en bio varie en fonction de la sensibilité des élus locaux à cette préoccupation ce qui fait que certaines communes sont précurseurs tandis que d’autres accusent un énorme retard bien que la volonté d’adopter une démarche plus vertueuse soit généralement établie.

2.2 *Le rôle social dans le secteur scolaire*

Les entreprises de restauration collective ont une mission de service public et jouent donc un rôle important dans les questions de santé publique. Pour cela, le site du ministère de l’agriculture et de l’alimentation a mis en place une « *Circulaire de l’écolier* » au sein des établissements scolaires. Elle vise à développer l’éducation nutritionnelle des enfants. En effet, deux enfants sur trois déjeunent au moins une fois par semaine à la cantine.

Les ministères de la santé et de l’éducation nationale ont convenu d’un partenariat de santé publique dont le but est « *la promotion des comportements favorables à la santé notamment en matière de nutrition et d’activité physique.* » A ces mesures, viennent s’ajouter des axes plus généraux grâce auxquels les enfants adoptent des comportements plus responsables en matière de nutrition (cours de sciences et vie de la Terre, éducation civique).

⁹ *Le bio en scolaire* Restauration collective octobre 2019

De nombreuses sociétés de restauration collective ont mis en place un grand panel d'actions afin de donner un rôle social à la restauration. Par exemple, la société COMPASS qui fait partie des majeures de la restauration collective, servant plus de 210 millions de repas par an, a créé le programme « engagé ». Il a pour but de sensibiliser les populations en favorisant une alimentation bonne pour la santé, transparente, respectueuse de l'environnement et du bien-être animal. Ils organisent par exemple des ateliers de rencontre entre les enfants et les producteurs afin de créer un lien entre les producteurs et les convives.

L'entreprise Toulousaine Newrest a aussi créé des ateliers de rencontre entre producteurs et enfants et personnes âgées. Dans ces ateliers, les producteurs locaux font découvrir des produits et des animaux et communiquent sur leurs façons de travailler dans un objectif éducatif.

2.3 Le gaspillage

Premièrement, voici une définition du gaspillage alimentaire : « *il correspond à toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée.* » Dans le monde, le tiers des aliments destinés à la consommation humaine est gaspillé et en France, on évalue à près de 10 millions de tonnes la nourriture consommable jetée. Il faut, toutefois, différencier deux catégories de déchets, les premiers qui sont consommables et les seconds qui sont des déchets non-consommables et surtout inévitables (coquilles d'œufs, os de viande, arrêtes de poisson,...).

Concernant l'aspect juridique, on note une première prise de conscience pour la protection de l'environnement à l'issu du Grenelle 2. C'est la loi du 12/07/10 qui vient préciser les modalités suivantes :

- Recycler 75 % des déchets non dangereux ;
- Diminuer de 15 % les quantités de déchets partant en stockage ou en incinération.

Suite à cette disposition, en juin 2013, le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire est mis en place. Il est co-construit avec tous les acteurs de la chaîne de la fourche à la fourchette, soit de la production à la consommation. Le but, fixé par le gouvernement est simple mais ambitieux, en effet, il est de diviser par deux le gaspillage alimentaire en France d'ici 2025 (soit en 12 ans). On ressent en France une mobilisation de la part d'associations telles que FNE (France Nature Environnement) ou l'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires), d'intermédiaires de la grande distribution ou encore de citoyens. Le pacte se révèle être une réelle priorité et les acteurs se sentent réellement

impliqués. La loi Agriculture Alimentation (EGalim) vient, en 2018, renforcer la lutte contre le gaspillage.

Le 6 Janvier 2020, le ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation étend les lois EGalim et Garot à l'ensemble des opérateurs de la restauration collective. L'accent sur le gaspillage alimentaire est mis et les opérateurs de la restauration collective privée doivent désormais, tout comme l'État, les établissements publics et les collectivités territoriales pour leur service de restauration collective, lutter contre le gaspillage alimentaire.

De plus, l'ordonnance donne de nouvelles directives aux opérateurs de la restauration collective. En effet, ces derniers ont une formelle interdiction de rendre impropre à la consommation des invendus alimentaires encore consommables. Les sanctions encourues sont une amende 3 750€ et une peine d'affichage ou de diffusion par voie de presses.

Enfin, les opérateurs de la restauration collective préparant plus de 3000 repas par jour doivent obligatoirement proposer une convention aux associations habilitées d'aide alimentaire afin de pouvoir faire don des denrées non-consommées.

L'une des principales questions est la suivante : « *Quelles sont les denrées gaspillées et à quel stade de la chaîne de production ?* » Grâce aux études de l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie), nous comprenons qu'un tiers des denrées gaspillées sont des légumes, 24 % sont des liquides, 19 % des fruits, 12 % des céréales et les autres produits se partagent les quelques pourcentages restants.

Concernant les acteurs de la chaîne, un tiers des denrées gaspillées sont gaspillées lors de la production agricole, un deuxième tiers lors de la consommation et le dernier tiers est partagé entre la distribution et l'industrie.

Nous allons désormais déterminer les clés de réussite pour essayer de réduire au maximum le gaspillage alimentaire. Le ministère de l'écologie souligne le fait que les déchets alimentaires sont représentatifs de la qualité d'un repas. Dans le magazine POUR (n°223 de 2014, article écrit par Caroline JOIGNEAU-GUESNON et ANGORES, p 129 à 134), on apprend que le terme « *qualité* » doit être traité dans sa globalité et différencier des catégories distinctes afin d'approcher une idée générale de la qualité au travers :

- Du repas en lui-même avec la maturité des fruits et légumes, les modes de préparation et de cuisson adaptés aux différents aliments, l'aspect visuel, la qualité nutritionnelle, l'association des saveurs,... ;
- De systèmes d'organisation tels que la composition des menus en fonction des convives, la connaissance des quantités à préparer, la commande de produits de saison, la qualité de service (remise en température, présentation,...) ;
- Des conditions de prise des repas telles que la connaissance des plats présentés, l'accompagnement des convives dans les découvertes de nouveaux produits comme remettre au goût du jour les légumes oubliés, les conditions matérielles pour la prise des repas (temps, niveau sonore,...).

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, les entreprises tentent d'analyser et d'étudier leur taux de fréquentation et le poids des déchets afin d'adapter leurs productions au jour le jour. Des programmes de formations internes existent également afin d'apprendre aux employés à moins gaspiller et à optimiser les produits de la première étape c'est à dire la réception des livraisons jusqu'au service des plats.

Les entreprises s'associent à des programmes de réduction des déchets comme le programme « *stop hunger* » qui permet de réaliser des dons alimentaires à des ONG (Organisation non gouvernementale) pour les personnes en situation de précarité alimentaire.

Une autre initiative est de s'équiper d'un digesteur de déchets organiques. Il s'agit d'une machine qui permet de traiter une grande quantité de déchets en peu de temps et de les transformer en « *digestat* » qui est un engrais très puissant. Il est alors possible de le revendre.

Une fois ces dimensions légales et légitimes mises en place, l'entreprise n'est que partiellement apte à fonctionner ; en effet, des dimensions techniques doivent être réfléchies et travaillées afin de proposer un service de qualité répondant aux différents critères des différents acteurs.

Chapitre 3 Les dimensions techniques

Les dimensions techniques sont primordiales dans une entreprise de restauration collective. En effet, elles sont le fondement d'un fonctionnement lisse et fluide. Elles ne doivent pas être prises à la légère. Elles font l'objet d'une véritable réflexion car elles vont influencer sur la vie de l'entreprise, la direction que cette-dernière veut prendre pour le bien-être et le confort de ses salariés, ce qu'elle veut proposer en terme de mets, les économies qu'elle peut mettre en place, etc.

3.1 Les approvisionnements

Selon la Chambre de Commerce de d'Industrie (CCI) de Paris, l'approvisionnement a pour but de répondre aux besoins de l'entreprise en matière de produits ou de services nécessaires à son fonctionnement. Il consiste à acheter, au bon moment et au meilleur prix, les quantités nécessaires de produits de qualité à des fournisseurs qui respecteront les délais. Il comporte donc un élément d'achat et un élément de gestion des stocks.

La restauration collective autogérée (gestion directe) est constituée d'une équipe interne à la collectivité s'occupe intégralement de la préparation et de la livraison des repas aux convives. Tandis qu'avec la restauration concédée, un prestataire (SRC ou association) gère la partie restauration pour un établissement public ou privé. Il est soumis à un contrat de sous traitance.

En ce qui concerne les collectivités publiques en gestion directe régies par un marché public, il existe deux types d'approvisionnements, le premier se fait au travers de marchés à bon de commande, dans ces derniers, un prix unique est fixé pour chaque produit sur une année définie. Le deuxième type d'approvisionnement se nomme les marchés avec accords cadres, qui eux fixent un prix au jour le jour ce qui permet donc au chef de production de commander certains aliments lorsqu'ils sont affichés au prix le plus faible, cette méthode permet une maîtrise du budget de A à Z mais il faut être extrêmement vigilant et être à l'affût des variations de prix.

Concernant les collectivités publiques en gestion concédée et les établissements privés, les démarches d'approvisionnement se font au travers de centrales d'achat. Selon l'INSEE (Institut national de la statistique et des études économiques) « une centrale d'achat est une structure gérant les achats de ses affiliés qui

peuvent être des détaillants ou des grossistes ; elle étudie les produits, elle recherche des fournisseurs, elle négocie des achats, dans certains cas elle effectue des activités de réparation, d'organisation et de documentation. Ces services sont réservés à l'usage exclusif des adhérents à la centrale, à laquelle ils sont liés par un contrat. »¹⁰

Selon le BOAMP (Bulletin officiel des annonces des marchés public), un marché public se définit comme un « *contrat administratif à titre onéreux entre un organisme public et un fournisseur ou un prestataire pour répondre aux besoins de l'organisme public en matière de travaux, de fournitures ou de services.* »¹¹ Un marché public doit mettre en concurrence selon des règles bien spécifiques des candidats. Le soumissionnaire représente l'opérateur qui va proposer une offre lors de la passation d'un marché public. Concernant les principes de passation de marchés publics , il est indispensable d'avoir une liberté d'accès à la commande publique, une égalité de traitement des candidats ainsi qu'une transparence des procédures. Notons également que toutes les personnes doivent avoir un accès libre à la connaissance du besoin d'achat (cahier des charges) de l'acheteur public. L'égalité de traitement et la transparence doivent être extrêmement rigoureuse à tous les stades de la procédure, si un non respect de ces deux clauses est révélé une sanction pénale peut être infligée.

Selon le site internet e-marketing un cahier des charges est « *La définition des besoins et des attentes d'un commanditaire réunis en un document qui est soumis à l'évaluation des prestataires potentiels, afin qu'ils puissent faire une proposition en terme de prix.* »¹² Le cahier des charges doit être composé de deux grandes parties, la première comprend les critères généraux communs à tous les produits et la seconde donne des précisions spécifiques sur chaque groupe de produits.

Concernant les marchés privés les centrales d'achats permettent premièrement de réaliser des achats groupés et donc de permettre des économies d'échelle qui vont baisser le prix des produits. Grâce à cela les SRC et les associations peuvent dégager une marge plus importante . Deuxièmement les centrales d'achats permettent de faire gagner du temps aux SRC puisqu'elles gèrent la quasi totalité du principe d'approvisionnement. Passer par une centrale d'achats représente une démarche moins « *lourde* » en terme administratif car les étapes d'appels d'offres et de négociation sont supprimées.

La loi EGalim vient progressivement perturber les approvisionnements depuis sa promulgation en 2018. En effet elle impose, aux établissements scolaires, pénitenciers, médicaux, sociaux, depuis le premier janvier 2022 de proposer 50 % de produits de qualité et durable dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique.

¹⁰ <https://www.insee.fr/fr/metadonnees/definition/c1313>

¹¹ <https://www.boamp.fr/Espace-entreprises/Comment-repondre-a-un-marche-public/Questions-de-reglementation/Avant-de-repondre-a-un-marche-public/Definition-et-principes-d-un-marche-public>

¹² <https://www.e-marketing.fr/Definitions-Glossaire/Cahier-charges-240779.htm>

Selon le ministère de l'Agriculture, les produits durables et de qualités concernent :

- « Les produits végétaux étiquetés « *en conversion* » » Seuls les produits bruts ou transformés mais composés d'un seul et unique ingrédient d'origine végétale rentrent dans cette catégorie. Il faut que la conversion s'exerce depuis plus d'un an dans l'exploitation ;
- « *Les produits bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)* » ou comportant des mentions valorisantes comme le « *Label rouge* », « *l'appellation d'origine (AOC/AOP)* », « *l'indication géographique (IGP)* », « *la Spécialité traditionnelle garantie (STG)* », la mention « *issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE)* », la mention « *fermier* » ou « *produit de la ferme* » ou « *produit à la ferme* ». Il est important de préciser que les produits portant les mentions « *montagne* » ou « *produits pays* » ne sont pas pris en compte ;
- « Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel Pêche durable ». Précisons tout de même que le référentiel du label a été créé par une commission composée d'acteurs représentatifs de l'ensemble de la filière pêche, de représentants de l'administration, d'organisations non gouvernementales, de consommateurs et de scientifiques ; on prend ici en compte un large spectre d'acteurs ayant un rôle dans la filière pêche. Il est le premier écolabel public français concernant la pêche maritime ;
- Les produits bénéficiant du logo « *Région ultrapériphérique (RUP)* », c'est un logo européen qui permet de garantir une sécurité alimentaire en terme de qualité des produits fabriqués à la limite des frontières Européennes ;
- Les produits équivalents aux produits bénéficiant des signes présentés ci-dessus, ils peuvent alors comporter la mention écolabels ou une certification ;
- « *Les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie.* »¹³ On prend désormais en compte les coûts imputés aux externalités environnementales incluant le coût des émissions de gaz à effet de serre et émissions polluantes ainsi que d'autres coûts d'atténuation du changement climatique.

Il est supposé que ces approvisionnements vont nécessiter de nouvelles formes d'organisation en terme logistique et structurel afin de répondre aux exigences de la loi EGalim. Nous pouvons aussi supposer que ces modifications dans le système d'approvisionnement auront un impact fort puisqu'en plus de

13 <https://agriculture.gouv.fr/les-mesures-de-la-loi-egalim-concernant-la-restauration-collective>

répondre aux attentes des clients et d'être dans une démarche écologique, les producteurs sont mieux rémunérés.

Le calcul du ratio des produits durables et de qualité s'effectue sur l'année civile. Il s'exprime grâce à la valeur HT des produits utilisés. En effet, il correspond au rapport du montant des produits durables et de qualité achetés sur le montant total des achats effectués en HT (le montant des boissons est compris dans le calcul). Il doit être au minimum égal à 50 % (dont 20 % de produits biologiques) Le ratio doit également être calculé pour les produits biologiques (20%). À partir de 2022, les ratios devront être exprimés dans un bilan statistique regroupant les obligations d'approvisionnement sur l'année civile.

Ces « *nouveaux approvisionnement* » vont également modifier la conception de certaines cuisines afin de pouvoir traiter plus de produits bruts. C'est pourquoi la partie conception, matériels et matériaux sera développée ci dessous.

3.2 *La conception, le matériel et les matériaux*

Aujourd'hui, les valeurs environnementales d'une entreprise passent aussi par ses choix en terme de matériel, de matériaux et de conception.

La conception est un processus de création au travers de plan afin de créer, d'avoir un bien matériel, « *c'est la phase créative d'un projet d'ingénierie.* »¹⁴ Le maître d'œuvre est la personne qui dirige la conception pour un maître d'ouvrage qui est le client. La dimension environnementale dans la conception est de plus en plus intégrée. On essaie maintenant de parler d'éco conception ou de conception bioclimatique. Cette conception est définie par l'ADEME comme : « *L'intégration systématique des aspects environnementaux dès la conception et le développement de produits (biens et services, systèmes) avec pour objectif la réduction des impacts environnementaux négatifs tout au long de leur cycle de vie à service rendu équivalent ou supérieur. Cette approche dès l'amont d'un processus de conception vise à trouver le meilleur équilibre entre les exigences environnementales, sociales, techniques et économiques dans la conception et le développement de produits.* »¹⁵

La construction dite « *bioclimatiques* » est réalisée avec une architecture bioclimatique, c'est à dire qui s'adapte à l'environnement pour en tirer le meilleur profit. Le but de ce type de construction est de maximiser le rendement énergétique à partir d'un minimum d'énergie. Cela est peut être en profitant des apports solaires « *gratuit* » avec une orientation plein sud qui permettra de réduire les besoins en chauffage.

¹⁴ <http://gpp.oiq.qc.ca/conception.htm>

¹⁵

Pour la construction à proprement parler il existe la démarche HQE « *Haute qualité environnementale.* » Cette démarche donne lieu à la norme ISO 14001. Elle « *cherche à améliorer de manière continue la performance environnementale de l'entreprise par la maîtrise des impacts sur le milieu où elle exerce.* »¹⁶ Cette norme donne l'opportunité aux entreprises d'évaluer et/ou de maîtriser leurs impacts durant leur activité. Le but est « *une gestion efficace et écologique de l'entreprise.* » Cette norme peut être appliquée par toutes les entreprises souhaitant intégrer une démarche environnementale dans leurs projets.

Afin de réaliser une conception écologique ou éco conception, une méthode, un outil est mis en œuvre en aval c'est : « *l'analyse du cycle de vie produit.* » Cette méthode permet d'évaluer tous les impacts environnementaux que le produit créera tout au long de son processus de fabrication, de sa vie et de sa dégradation. Analyser les impacts permettra alors de les réduire au maximum.

L'ADEME le définit comme : « *L'analyse du cycle de vie (ACV) recense et quantifie, tout au long de la vie des produits, les flux physiques de matière et d'énergie associés aux activités humaines. Elle en évalue les impacts potentiels puis interprète les résultats obtenus en fonction de ses objectifs initiaux. Sa robustesse est fondée sur une double approche : une approche « cycle de vie.* »¹⁷ Qu'il s'agisse d'un bien, d'un service, voir d'un procédé, toutes les étapes du cycle de vie d'un produit sont prises en compte pour l'inventaire des flux, du « *berceau à la tombe* » : extraction des matières premières énergétiques et non énergétiques nécessaires à la fabrication du produit, distribution, utilisation, collecte et élimination vers les filières de fin de vie ainsi que toutes les phases de transport. Créée dans les années 1990, elle était uniquement expérimentale mais c'est aujourd'hui reconnue comme un outil performant ce qui a donné lieu à une normalisation internationale avec les normes ISO 14040 à 14043 initiés en 1994 et publiées en 2006.

« *D'après la norme ISO 14040, l'ACV est une « compilation et évaluation des intrants, des extrants et des impacts environnementaux potentiels d'un système de produits au cours de son cycle de vie »*¹⁸.

L'analyse du cycle de vie en conception est une méthode qui aide à limiter les impacts environnementaux des systèmes alimentaires, ce n'est pas la seule. Il est aussi nécessaire pour les entreprises de conception et équipementiers de vérifier leur impact en évaluant leur empreinte écologique, leur empreinte eau et en réalisant des bilans carbone. Ces évaluations permettront de relever de nombreux indicateurs tel que leur consommation en eau, en énergie, leur émission de GES qui permettront alors de prendre conscience de ces indicateurs et de trouver des moyens de les réduire.

16 <http://www.iso14001.fr/la-norme-iso14001/>

17 <https://www.ademe.fr/expertises/consommer-autrement/passer-a-l'action/dossier/lanalyse-cycle-vie/quest-lac>

18 <https://www.ademe.fr/expertises/consommer-autrement/passer-a-l'action/dossier/lanalyse-cycle-vie/quest-lacv>

Aujourd'hui, Tournus équipement est une des premières entreprises d'équipements de grandes cuisines à avoir réalisé un bilan carbone, ce qui leur a permis en plus d'évaluer leurs indicateurs environnementaux ; de montrer un engagement sérieux et mesurable qui est un critère d'évaluation qualitatif en appel d'offres. Le rapport de l'entreprise Tournus équipement rédigé par l'Arcelor et l'Université de Cambridge a démontré que : « 60 % de nos émissions de Gaz à Effet de Serre (GES) proviennent des Matières premières utilisées dans les fabrications. »¹⁹

Afin de réduire au maximum leurs gaz à effet de serre depuis 2007, Tournus Equipement a remplacé l'acier inoxydable AISI 304 (le 18-10) par l'acier inoxydable AISI 441 ce qui permet d'émettre moins de gaz à effet de serre lors de sa fabrication car il y a absence de nickel. Cet INOX est entièrement recyclable, 80 % des aciers que l'entreprise achète provient du recyclage, seuls les 20 % restant proviennent de la mine d'extraction. Grâce à ce remplacement en 2008, Tournus équipement a évité l'émission de 650 tonnes de CO2 ce qui correspond à 300 000 litres d'essence, une amélioration de 14 %.. « À retenir : un matériel fabriqué en AISI 441 est valorisable dans un projet intégrant le Développement Durable, sans perte de performance ou création de surcoûts. »

On considère donc l'inox 441 comme éco-matériaux.

En cuisine, de nombreux matériaux sont utilisés afin de concevoir un matériel, aujourd'hui les bureaux d'études équipementiers de grandes cuisines s'efforcent au maximum de prendre en compte l'environnement et les impacts environnementaux, on parle alors d'éco matériaux. Le but des constructeurs de matériels est de choisir les bons matériaux pour satisfaire autant son client que l'environnement. Le chanvre, la terre crue, le béton bas carbone ou le béton de chanvre sont des matériaux éco responsables pouvant être utilisés par les entreprises de construction.

Un éco matériau peut-être aussi défini comme un « matériau écologique » ou « matériau biosourcé » et parfois aussi qualifié de « matériau sain », c'est un matériau qui doit répondre à des critères techniques, comme la performance, et principalement il doit répondre à des critères environnementaux tout au long de son cycle de vie, de sa création à son élimination.

Ces matériaux ont l'obligation de minimiser les impacts environnementaux, c'est-à-dire diminuer l'empreinte écologique, diminuer les utilisations des ressources naturelles. Ils doivent être sains, ils ne doivent générer aucun impact négatif sur la santé que ce soit lors de sa production, de son utilisation ou de son élimination, comme nous avons pu le voir dans le cadre de l'INOX utilisé par l'entreprise Tournus Equipement.

¹⁹ https://partenaire.tournus.com/dossier-environnement-2015.pdf?fbclid=IwAR2egUL6fa2y_KRr57kaE4cnUohjaVtiVAvpbhiHqszyYlbSx7B4JvMUCRY

Enfin, adopter une démarche environnementale concernant le matériel est un atout pour les entreprises mais elles ont tout de même certaines obligations à respecter notamment concernant la collecte et le recyclage des déchets d'équipements de cuisines professionnelles.

Concernant l'eau et l'électricité, plusieurs outils sont possibles : la formation et la sensibilisation du personnel, la création de protocoles, ou encore l'utilisation de machines moins énergivores/consommatrices. En effet, de nombreux matériels permettent de réduire les consommations d'énergies ainsi que l'impact environnemental des entreprises qui les produisent.

Les déchets d'éléments d'ameublement (DEA) et les déchets d'équipements électriques (DEEE) sont tous les équipements ou éléments fonctionnant grâce à un courant électrique ou grâce à des champs électromagnétiques,

« L'intérêt de recycler les DEEE et DEA est de limiter le gaspillage des ressources naturelles et éviter la pollution car certains contiennent des gazs et des fluides très polluants. »²⁰

Pour ceci, un dispositif de recyclage, un label a été mis en place : Le label environnemental VALO RESTO PRO à l'initiative de la SYNEG (Syndicat National de l'équipement des grandes cuisines) en partenariat avec l'éco organisme « ECOLOGIC²¹ ».

Ce dispositif a pour but de donner la charge au fournisseur de matériel que ce soit le fabricant ou le revendeur de réaliser la collecte et le recyclage des déchets que produisent les équipements électriques et électroniques, ceci découle d'une réglementation européenne et nationale. Cela montre l'engagement et le respect de l'environnement des producteurs.

L'éco organisme « ECOLOGIC » avec qui la SYNEG a créé son partenariat est agréé par l'état « *pour prendre en charge la gestion que ce soit en termes de recyclage ou de revalorisation des Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE) et des Déchets d'Eléments d'Ameublement (DEA) de cuisines professionnelles sur le territoire français.* »

Ce dispositif, par la SYNEG est défini comme une « *solution mutualisée des producteurs d'équipements pour les cuisines professionnelles et des métiers de bouche* ».

La question des produits lessiviels va être développée dans ce paragraphe. Une fois les éco matériels installés, il est nécessaire d'utiliser des produits de nettoyage éco responsable, pour cela il existe de nombreuses entreprises qui proposent leurs services dans cette démarche.

20 <https://e-dechet.com/deee/qu-est-ce-qu-un-deee>

21 <https://syneg.org/valo-resto-pro-dispositif-label-de-filiere-cuisines-pros/>

L'utilisation de produits de nettoyage sans composants chimiques est aussi un autre pas vers une démarche éco-responsable, l'intérêt étant de choisir des produits sans agents polluants, aussi bien pour préserver l'environnement que pour éviter de nuire à la santé des clients et des employés.

L'entreprise qui est *leader* sur le marché des produits de nettoyage éco responsable est le groupe *Werner & Mertz*²² fondée en 1971 à Mayence en Allemagne, c'est une entreprise professionnelle. Tana PROFESSIONAL et green care PROFESSIONAL sont les deux principales marques. Ce groupe défend des valeurs environnementales, des valeurs de protection des ressources naturelles, le développement durable et la préservation de la biodiversité.

Enfin, les entreprises les plus importantes du secteur de la restauration collective ont mis en place un programme pour les restaurants de demain, restaurants qui ont pour vocation d'être plus écoresponsable. Elles souhaitent créer des infrastructures et des sites avec une gestion des ressources plus durable.

3.3 Les formations du personnel et l'ergonomie

Tout d'abord, l'ergonomie sera développée dans cette sous-partie puis les formations du personnel seront mises en lumière.

L'ergonomie occupe une place importante en restauration collective puisque c'est un domaine d'activité très physique. La nécessité d'appréhender les troubles musculo-squelettique (TMS) est donc importante.

Selon le Larousse, l'ergonomie est « *l'étude quantitative et qualitative du travail dans l'entreprise, visant à améliorer les conditions de travail et à accroître la productivité. Le but de cette science est de tenter d'adapter le travail à l'homme en analysant notamment les différentes étapes du travail industriel, leur perception par celui qui exécute, la transmission de l'information et, de façon parallèle, l'apprentissage de l'homme qui doit s'adapter aux contraintes technologiques.* »²³

L'ergonomie centre ses analyses sur l'activité réelle des travailleurs en analysant l'implication de leur corps.

Un des risques majeurs lié à la non mise en place d'une démarche ergonomique ou à la mise en place d'une démarche très limitée est l'apparition de troubles musculo-squelettiques. Le ministère de la

²² <https://wmprof.com/fr/fr/home.html>

²³ <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/ergonomie/30778>

santé en donne la définition suivante : « Ensemble des maladies localisées au niveau ou autour des articulations : Poignets, coudes, épaules, rachis ou encore genoux.

Ces pathologies concernent les muscles, tendons et gaines tendineuses, les nerfs, les bourses séreuses, les vaisseaux sanguins, les articulations, les ligaments, à la périphérie des articulations des membres supérieurs, de la colonne vertébrale et des membres inférieurs. »²⁴

Nous n'étudierons que ce type de risque dans notre étude car il représente le risque principal et le plus répandu.

Les TMS sont intimement liées aux conditions de travail même s'ils sont également fonction de l'âge de la personne, de son sexe ou encore de sa condition physique (musculature développée ou non). Ils sont dus à des sollicitations biomécaniques telles que la répétitivité, la vitesse ou encore la force) et à un engagement corporel et subjectif dans le travail de chaque individu.

La restauration collective est un domaine physique dans lequel le personnel est constamment debout et en mouvement et il y a très souvent des charges lourdes à porter (notamment lors de la réception des marchandises mais également en production).

Les TMS sont donc responsables d'une usure avancée des muscles et/ou articulations qui vont provoquer de fortes douleurs et une invalidation plus ou moins prononcée. Les TMS représente la première cause de maladies professionnelles en France, en Europe et au Canada.

Il existe deux conséquences principales. En effet, il y a, d'une part un coût économique dû aux arrêts maladie et à l'absentéisme. Cela agit donc globalement sur la production et peut mettre en péril une entreprise ou même un secteur d'activité. Ce coût économique a des répercussions sur la vie de la société de manière globale.

D'autre part, la conséquence humaine non-négligeable qui modifie avec plus ou moins d'importance la qualité de vie des individus. On recense la souffrance physique, l'inaptitude au poste, l'éventuelle désocialisation, le traitement médicamenteux,...).

Afin de prévenir de manière efficace les TMS, l'entreprise doit présenter une forte implication. La prévention doit se faire en trois parties :

- Il faut d'abord analyser l'activité des travailleurs afin de créer un diagnostics dans lequel seront répertoriées les différents mouvements et différentes postures favorisant l'apparition de TMS ;

²⁴ www.travail-emploi.gouv.fr

- Il faut ensuite travailler sur ce diagnostic afin de limiter au maximum l'apparition de TMS.

Cela passe par :

- La réduction des contraintes comme l'utilisation de matériel pour porter les charges lourdes par exemple ;
- L'aménagement des postes de travail telle que la mise en place de plans de travail à hauteur réglable par exemple ;
- La réorganisation de la production avec par exemple, des micro-pauses de récupérations pour les salariés ;

Finalement, il est nécessaire d'évaluer les actions qui ont été mises en place et de juger leur efficacité. Un suivi médical renforcé peut naturellement être mis en place afin de limiter les TMS. Plusieurs acteurs de l'entreprise sont impliqués dans la lutte contre les TMS (employeur, salariés peu importe leur grade dans l'entreprise, les délégués du personnel,...). Les services de prévention des risques professionnels peuvent aussi être sollicités pour leur rôle de conseil tels que : les associations régionales pour l'amélioration des conditions de travail, les CRAM (= Caisses Régionales d'Assurance Maladie), la CARSAT (= Caisse d'Assurance Retraite et de Santé Au Travail).

Les TMS sont, certes, dures à limiter entièrement compte-tenu de l'activité très physique en restauration collective et des volumes importants à traiter. Il est toutefois possible de jouer sur les certains aspects comme l'éclairage (lumière de premier jour, de deuxième jour), la température (20° l'hiver et 28° l'été) ou encore les temps de pause (proposer de prendre des pauses plus régulièrement pour que le corps se détache de l'activité physique importante même si ce n'est que pour quelques minutes).

Afin de lutter contre les TMS des formations sont proposées aux chefs de cuisine. Un type de formation, qui concerne plus l'alimentation existe également. Pour l'illustrer, nous prendrons l'exemple de Gilles DAVEAU.

Gilles DAVEAU est un formateur, auteur et conférencier. Il s'est spécialisé dans le domaine de la cuisine biologique alternative. Il a axé sa démarche sur une cuisine plus végétaliste mais tout aussi gourmande sans pour autant prôner le régime végétarien. Son but est de former les cuisiniers à proposer des régimes alimentaires durables dans lesquels les consommateurs ne se sentent pas restreints.

Concernant son histoire, Gilles DAVEAU obtient un baccalauréat C (équivalent du bac S actuel), il poursuit sur une licence de sociologie. Gilles DAVEAU se consacre parallèlement au yoga et à la cuisine

biologique. Ses convictions pour la cuisine végétale le pousse à ouvrir un restaurant nommé « *L'Arbre de Vie* ». Cette ouverture est un réel choix philosophique dans lequel Gilles DAVEAU souhaite promouvoir son respect pour le règne animal et pour la nature de manière plus générale. Il souhaite réhabiliter la cuisine végétarienne qui est souvent vu comme une doctrine médicale.

Gilles DAVEAU souhaite transmettre et partager ses savoir-faire et connaissances au travers de cours, ateliers et formations. Il ne souhaite convaincre personne, il veut seulement faire apprécier une cuisine qui fait les frais de beaucoup d'idées reçues. Gilles DAVEAU a toujours le même objectif en tête : Transmettre ses connaissances et compétences pour adopter une démarche alimentaire durable.

Sur le plan formation professionnelle, Gilles DAVEAU intervient auprès des unités de restauration collective lors des programmes d'introduction des produits biologiques. Ces premières interventions datent de 1997. Les formations professionnelles dédiées à la restauration collective sont de plus en plus nombreuses. Gilles DAVEAU collabore avec Marc VEYRAT et la CIVAM (= Centre d'Initiative pour Valoriser l'Agriculture en Milieu rural) du Gard afin de développer le concept « *Manger bio en restauration collective* ». De ce concept naissent plusieurs associations telles que UNPLUSBIO, INTERBIO ou encore les centres de classe verte labellisés développement durable, on note donc un essor des centres de formation pour améliorer la qualité globale en restauration collective. Cela passe par la revalorisation des conditions de travail, l'utilisation de produits labellisés qui proviennent d'un rayon plus ou moins local, l'utilisation de protéines végétales en lien avec les techniques de production en restauration collective, la considération du coût global des repas servis et non plus que des matières premières et enfin la fédération de l'ensemble des acteurs du territoire et au sein des établissements de production.

Gilles DAVEAU, en collaboration étroite avec Thierry MARION qui a axé sa démarche sur les techniques de cuisine évolutive, évoque l'importance du « *rôle éducatif des cantines dans la construction des repères et des goûts* ».

Gilles DAVEAU souhaite transmettre au travers de ses cours, stages et formations un retour aux fondements qui nous permettrait de faire face aux enjeux économiques, environnementaux et de santé humaine. Il a le souhait de faire redécouvrir ce que les sociétés ont mises de côté depuis plusieurs dizaines d'années déjà, c'est à dire la « *possibilité de ré-inspirer nos habitudes alimentaires d'une façon simple et plaisante* ». Cela passe notamment par la recherche de produits d'origine végétale qui proposent des apports protéiques très importants à un prix très intéressant et donc accessible à toutes les bourses.

Grâce à l'intégration de protéines végétales, Gilles DAVEAU démontre qu'on retrouve les protéines dans tout le repas et pas seulement dans le plat principal. On peut, par exemple, « réaliser un fondant au chocolat à base de mogettes qui aura un goût juste surprenant et qui permettra d'ingérer des protéines », qui participent à la construction cellulaire du corps humain, sans même sans rendre compte. C'est particulièrement adapté aux enfants qui sont parfois un peu réticents à consommer certains produits. De la part du personnel de cuisine, on sent un véritable blocage non pas par manque de volonté mais par manque de savoir-faire. En effet, certains cuisiniers effectuent ce métier depuis plus de trente ans et leur demander d'intégrer un repas végétarien par semaine, ce n'est pas dans leur répertoire de compétences, ils ne savent tout simplement pas le faire. C'est pourquoi, le but des formations est d'apprendre aux cuisiniers à cuisiner de manière différentes, l'objectif est d'enrichir leur connaissances sur des produits tels que les légumineuses, les céréales ou encore les produits locaux et biologiques par exemple.

Les entreprises du secteur ont également mis en place des actions dans le but de sensibiliser leurs convives et clients.

Suite à nos recherches nous pouvons désormais énoncer trois hypothèses auxquelles nous répondrons par la suite. Rappelons ici notre problématique : « EN QUOI LA RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES FAIT-ELLE ÉVOLUER LES COMPORTEMENTS EN RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE ET D'ENTREPRISE ? »

C'est donc ce que nous allons étudier plus en détails dans notre troisième partie afin de vérifier la validité des trois hypothèses suivantes :

1. La RSE est une démarche onéreuse pour les entreprises de restauration collective ;
2. La démarche RSE limite le gaspillage ;
3. La démarche RSE donne du sens à l'offre alimentaire.

Partie 3 Méthodologie terrain

Chapitre 1 Les techniques de recueil de données

Afin de traiter notre sujet dans sa globalité, nous avons réalisé deux types d'études, une étude qualitative au travers d'entretiens semi directif, de deux collages et d'une table ronde. Le deuxième type d'études est une étude quantitative qui a été traitée au travers d'un micro-trottoir et d'un questionnaire en ligne. Les études qualitatives ont pour but d'explorer en profondeur le thème abordé qui est « La démarche RSE en restauration collective ».

1.1 Partie 3 Méthodologie terrain

*Entretiens et
ronde*

table

Nous avons mené 12 entretiens semi directifs avec différents professionnels de la restauration collective, un professionnel de l'enseignement, et différents acteurs qui jouent un rôle lors de la prise des repas en restauration collective. Nous avons assisté à une conférence de la société ANSAMBLE et nous l'avons retranscrite.

Concernant les professionnels de la restauration collective nous avons questionné :

- Un directeur de cuisine centrale (entretien 6), il était important d'avoir le point de vue d'un directeur de cuisine en autogestion sur la question de la RSE, l'établissement concerné est public nous voulions évaluer la faisabilité de la mise en place d'une démarche RSE notamment d'un point de vue économique car nous savons que cet établissement est une collectivité offrant une prestation de 12 500 couverts par jours pour le segment scolaire.
- Un chef de cuisine dans le secteur scolaire en concédé (entretien 14) pour avoir son avis sur la démarche RSE sur le terrain. Nous pourrions notamment développer l'aspect gestionnaire.
- Un responsable fidélisation pour une société de restauration collective (entretien 11), ici nous voulions connaître, nous pensons obtenir des informations concernant les éventuelles nouvelles attentes des clients et les solutions commerciales en vigueur.

- Un responsable de site pour une société de restauration collective (entretien 5), le but est de pouvoir confronter sa démarche avec celle du directeur de la cuisine centrale publique. Nous aurons donc une double confrontation, celle entre le public et le privé et celle entre les secteurs scolaire et entreprise.
- Un responsable de secteur pour une société de restauration collective (entretien 4) dans le but d'avoir des informations sur les techniques managériales et les éventuelles formations proposées aux salariés.

Concernant la partie enseignement et formation nous avons interrogé :

- Un professeur de cuisine (entretien 9), nous voulons connaître la part de l'enseignement consacré à cette démarche.
- Un élève en contrat d'apprentissage dans une société de restauration collective (entretien 2), nous voulions confronter son avis avec celui de son professeur de cuisine.

Concernant les différents acteurs nous avons interviewé :

- Un consultant en RSE (entretien 8), il nous permettra d'obtenir une définition claire et complète de la démarche RSE ainsi que toutes manières de mettre en place une telle démarche.
- Un sociologue de l'alimentation (entretien 7), nous voulons approfondir le rôle social de l'alimentation ainsi que les nouveaux modèles alimentaires en vogue.
- Un ingénieur en bureau d'études grandes cuisines (entretien 1), suite à cet entretien nous espérons récolter des informations concernant la conception, les matériels et les matériaux.
- Une petite fille déjeunant à la cantine et sa maman (entretien 13), nous voulions connaître le point des convives après mûre réflexion nous réaliserons une étude quantitative pour récolter des données plus viables.
- Un directeur d'hôpital (entretien 3), malgré l'exclusion du secteur médico-social nous trouvons intéressant de questionner un directeur d'hôpital pour enrichir notre étude.

Pour mener avec professionnalisme nos entretiens nous avons réalisé un guide d'entretien composé en premier temps de questions introductives et générales dans lesquelles nous demandons au répondant de définir les termes de notre sujet soit la « RSE » et la « Restauration Collective ».

Suite à ces questions nous aborderons des thèmes plus précis au travers de questions plus implicantes. Vous trouvez le guide d'entretien détaillé en Annexe B.

Les entretiens seront structurés en quatre phases, de la façon suivante :

- La phase d'introduction dans laquelle nous présentons notre formation et notre projet, nous demandons à l'interviewé s'il accepte d'être enregistré et nous lui précisons que les enregistrements sont confidentiels et anonymes. En amont nous prendrons bien connaissance de la fonction occupée par le répondant ainsi que son entreprise. Tous ces paramètres permettront d'instaurer un climat de confiance.
- La phase de recentrage du sujet ou nous évoquons le thème principal afin de créer une ambiance propice au bon déroulement de l'entretien pour éviter les éventuels mécanismes de défense de l'enquêté tel que la fuite, le refoulement ou l'oubli...
- La phase d'approfondissement, c'est la phase dans laquelle les différentes thématiques vont être abordées. Naturellement nous laisserons les répondants s'exprimer le plus librement possible et nous n'effectuerons que quelques relances en cas de besoin (relancer le sujet ou revenir sur un point abordé partiellement)
- La phase de conclusion, une fois toutes les réponses obtenues et avant de clôturer l'entretien nous ramènerons le répondant à la réalité notamment en lui expliquant le but de l'enquête.

Le deuxième type d'études qualitatives est une table ronde, nous avons souhaité en réaliser une pour confronter les différents avis et positions de différents acteurs ayant un rôle plus ou moins important dans la restauration collective ou pouvant apporter une vision de cette dernière.

Les acteurs étaient :

- Un responsable fidélisation d'une société de restauration collective
- Un professeur de sociologie de l'alimentation
- Un directeur de cuisine centrale
- Un responsable de bureau d'études
- Un agriculteur (élevage biologique)
- Deux étudiants de la promotion assisteront à notre table ronde en tant que spectateurs

Le but sera de confronter les idées des uns et des autres sur les dimensions sous-jacentes au thème principal tel que la dimension sociologique, la dimension approvisionnement, la dimension sanitaire, la dimension légale, la dimension qualitative,...

Pour cela nous réaliserons une trame composée de questions suscitant l'intérêt et engendrant un débat entre les différents acteurs. Vous la trouverez en Annexe C.

1.2 Collages

L'idée du collage nous est venue lors d'un cours de marketing et nous avons trouvé intéressant d'en effectuer deux avec des enfants de deux moyennes d'âges différentes déjeunant à la cantine de manière régulière. Cette méthode nous permettra de récupérer de façon efficace les attentes, les envies et les besoins des convives ainsi que leur rapport à la nourriture durable à la cantine.



Le premier collage sera effectué dans une école primaire publique à CROZON (29160) dans le Finistère, les élèves interrogés seront des CE1 (6-7ans) par groupe de 3. Le second collage sera effectué dans un centre de loisirs à MILIZAC (29290) dans le Finistère, les élèves auront entre 8 et 10 ans et travailleront individuellement.

Pour réaliser ces collages tout au long de l'année nous avons récupéré tous types de magazines : alimentation, supermarché. Nous avons pris soin de sélectionner les magazines afin de proposer aux enfants un panel de possibilités de réponses et de connaître leurs avis sur des sujets actuels comme le bio, des fruits exotiques (transport), des produits emballés voire sur-emballés, la viande et sa forte consommation en France,...

Concernant les fournitures nous avons prévu des feuilles A2 et A3, des ciseaux de la colle ainsi que des feutres et marqueurs pour que les enfants puissent marquer, faire des flèches des dessins, des schémas, des annotations...

1.3 L'étude quantitative

En parallèle de l'étude qualitative nous avons souhaité réaliser une étude quantitative qui a pour but de mesurer, d'évaluer et de pondérer les attitudes et les comportements des consommateurs, pour ensuite obtenir des chiffres et des données.

Pour notre étude, nous avons réalisé deux types d'analyses quantitatives et nous nous sommes intéressés aux secteurs scolaire et entreprise. Premièrement, pour le secteur scolaire nous avons réalisé un micro trottoir, c'est une technique consistant à interroger des personnes que nous avons ciblé en amont pour obtenir leur opinion sur notre sujet, souvent cela se réalise dans la rue.

Pour le scolaire nous avons décidé de nous rendre devant les écoles maternelles et primaires pour interroger les parents d'élèves, le but était de faire ressortir au travers de trois questions leurs exigences en terme d'éco-responsabilité sur le thème des repas servis à la cantine de leurs enfants. La première question était une question à choix multiples, elle questionne les parents d'élèves sur leurs exigences en terme d'éco-responsabilité. Ensuite la deuxième question concerne le prix, nous voulons savoir de combien seraient ils prêt à augmenter le budget cantine pour que l'offre alimentaire respecte les exigences évoquées dans la première question. Pour terminer la dernière question concerne la démarche zéro déchet nous voulons savoir si les convives se sentent concernées par cette démarche.

L'objectif était de recueillir 200 réponses pour ce segment facile d'accès.

Pour le segment entreprise nous avons réalisé le même questionnaire que pour le segment scolaire mais nous l'avons réalisé sur internet et nous l'avons envoyé à nos contacts se restaurant en restauration d'entreprise. Ce segment étant plus difficile d'accès, nous voulions donc avoir un minimum de 50 réponses pour que cela puisse être le plus significatif possible.

Nous avons choisi, dans ce chapitre, d'interroger un maximum d'acteurs participant à la démarche RSE en restauration collective pour d'avoir des points de vue divers et variés et de pouvoir les confronter afin les classer en fonction de leurs poids dans nos recommandations.

Chapitre 2 Analyse des données

Dans ce chapitre, nous allons méthodiquement analyser les données récoltées au travers de diverses méthodes. Le but est de dégager des résultats probants qui approche la réalité du terrain au plus près.

2.1 Analyse des entretiens et de la table ronde

Lors de l'élaboration de l'analyse de nos entretiens, nous avons décidé d'opter pour une méthode sous forme de tableaux de confrontation par thèmes en mettant en évidence sept thèmes : La démarche RSE, les lois et les réglementations, l'approvisionnement, le personnel, la mission d'éducation, le gaspillage, et l'aspect financier.

Les tableaux de confrontation se trouvant en Annexe D à J permettent de prouver ce qui est avancé dans cette étude. Nous avons aussi fait le choix d'introduire trois de nos entretiens en Annexe afin de pourvoir au maximum illustrer : Annexe K : Retranscription entretien 6 ; Annexe L : Retranscription entretien 7 ; Annexe M : Retranscription entretien 8 .

Concernant le thème de la démarche RSE, le tableau de confrontation en Annexe D (Tableau de confrontation : la démarche RSE) prouve l'intérêt de tenir compte de l'Homme, l'importance est la vision transversale que cette démarche implique. Une démarche RSE, pour nos répondants ce n'est pas seulement l'impact sur l'environnement mais il faut également y intégrer une vision sociale de l'entreprise. Cette démarche englobante a donc une influence sur chaque aspect de l'entreprise. Il y a une prise conscience de cette démarche qui se met petit à petit en place et les lois sont établies pour faciliter sa mise en place. Nous pouvons voir qu'il y a une prise de conscience des trois piliers de la RSE, même si la démarche emballe les répondants, elle soulève toutefois des questions économiques.

Ces questions économiques créent un réel frein comme nous avons pu le constater dans l'Annexe E (Tableau de confrontation : Les aspects financiers). En effet des produits d'origine biologique sont 15 à 20 fois plus cher que les produits dit « conventionnels », néanmoins les économies sur les énergies peuvent être réalisées lorsque l'on fait de l'éco-conception. Cependant l'éco conception peut coûter cher à l'installation mais elle peut être rapidement rentabilisée. Enfin en changeant notre manière de penser, il ressort des entretiens que nous pourrions faire des économies de l'ordre de 10 à 15 %, notamment en remplaçant les protéines animales par des protéines végétales ou en se fournissant localement.

Comme présenté dans l'Annexe F (Tableau de confrontation : Les lois et réglementations), pour les lois et les réglementations, selon certains de nos interlocuteurs, elles sont créatrices de normes et sont donc un atout dans une généralisation d'une démarche RSE. Cependant, il ressort également de nos entretiens que la loi peut avoir ses limites. En effet, concernant la loi EGalim, la provenance des

aliments d'origine biologique n'est pas limitée et il peut donc y avoir des abus. Entre autre, l'une des préoccupations de nos interlocuteurs est que les entreprises choisissent du bio venant d'un autre continent alors qu'ils pourraient avoir le même produit issu d'une agriculture locale. La deuxième limite est l'hygiène puisque la traçabilité est parfois compliquée à prouver lors d'un approvisionnement local. Il est quand même à noter que la réglementation n'est pas toujours synonyme d'interdictions mais peut également ouvrir la porte à de bonnes pratiques comme le don ou le doggy bag afin de limiter le gaspillage alimentaire.

En ce qui concerne l'approvisionnement, comme nous pouvons le voir dans notre Tableau de confrontation : Approvisionnements en Annexe G, ce qui ressort de nos enquêtes, c'est qu'il reste aujourd'hui difficile de s'approvisionner en durable français même si une majorité d'entreprise tend vers ce type d'approvisionnements. Lorsqu'il s'agit de gros volumes comme l'on peut avoir en restauration collective, il semble compliqué pour les fournisseurs de répondre à la demande. Avec les lois concernant l'approvisionnement on peut voir que la crainte majeure des acteurs de la restauration collective est allier qualité et quantité.

D'un point de vue social, l'importance du bien-être du personnel ressort énormément de nos entretiens comme vous pouvez le voir en Annexe H : Tableau de confrontation : Le personnel. Une bonne ergonomie dans son environnement de travail lui permettra de travailler de façon plus efficace et lui en donnera également envie de travailler. Cela réduit également les risques d'accidents. Les techniques de management participatif sont aussi un atout pour améliorer la rentabilité de l'entreprise. Enfin, une entreprise ayant adoptée une démarche RSE, permet aux employés de mieux au sein de son entreprise au travers de formations. Ajoutons à cela les nouveaux programmes des écoles hôtelières qui intègrent ces notions de RSE permettant l'arrivée sur le marché du travail de personnels déjà sensibilisés. Concernant les formations faites au personnel, il en existe principalement sur l'hygiène, la sécurité ou le gaspillage, mais concernant les formations alimentaires, certains de nos interlocuteurs déplorent ce manque de formation.

Concernant la mission d'éducation de la restauration collective, comme illustré dans notre Annexe I : Tableau de confrontation : Mission d'éducation. On peut voir qu'elle tient une place importante et plus particulièrement dans la restauration scolaire. En effet, plusieurs de nos interlocuteurs abordent la notion de sensibilisation au travers de la communication, du choix des denrées et des animations... Pour ce qui est du secteur entreprise, cette mission d'éducation existe, bien que selon les répondants elle ait une importance moindre, parce que selon eux il est plus compliqué « d'éduquer » des personnes ayant des habitudes bien ancrées. L'enfant est un public plus malléable.

Ensuite, la lutte contre le gaspillage (Annexe J : Tableau de confrontation : Gaspillage) est un élément important de la RSE qui est beaucoup ressorti lors de nos entretiens. Si tout le monde s'accorde pour dire que c'est un problème à résoudre, c'est aussi un levier économique important, c'est pour cela que de nombreuses solutions sont mises en place et peuvent encore être mises en place.

Les points qui ressortent de notre analyse des entretiens par thèmes, c'est, dans un premier temps, l'existence d'une démarche RSE dans les entreprises de restauration collective aujourd'hui. Tout d'abord, cette démarche impacte tous les services de l'entreprise. Ensuite, une telle démarche existe déjà, par le biais de petites actions, d'initiatives individuelles et son existence a pris un caractère normatif par le biais de la loi EGalim.

Cependant, ces préoccupations émergent doucement et semblent parfois avoir du mal à s'intégrer dans la routine professionnelle des entreprises et des personnels. Pour autant, la formation des personnels et le rôle éducatif dans le secteur scolaire laisse présager une évolution rapide de la démarche RSE dans les entreprises en tant que norme.

L'analyse de la table ronde est présentée ci-dessous, vous trouverez en Annexe N la retranscription de la table ronde.

Comme pour nos entretiens semi directifs, autour de la table ronde, tout le monde s'accorde à dire que la démarche RSE est à la fois sociale et environnementale : « *il y a aussi un côté social qui tempore un peu avec ça* » (Monsieur G). Un élément nouveau apparaît ici, c'est le convive et le client qui impulse et fait vivre la démarche RSE : « *C'est nos clients qui font évoluer la RSE au quotidien.* » « *Oui il y a de plus en plus de prestataires qui demandent aux sociétés d'avoir une politique RSE* » (Madame A), « *On est vraiment dans les parties prenantes de la RSE* » (Monsieur S).

La RSE est réglementaire comme le disent deux de nos interlocuteurs : « *la RSE, il y a beaucoup d'aspects réglementaires [...] c'est la réglementation qui impose et après c'est absorbé par la société et après ça devient la norme, ça devient normal.* » (Monsieur P). On voit ici qu'il y a une création de normes lié à la réglementation : « *Au début c'est une contrainte, après la contrainte est intégré puis ça devient une norme* » (Monsieur P) « *C'est intéressant le passage de la contrainte technique à la norme, moi je dirai plutôt de la norme technique à la norme sociale* » (Monsieur S). Cependant il est également mentionné la difficulté de faire intégrer la norme : « *Parce qu'on travaille depuis des années, on a un système qui nous dit « ce système fonctionne depuis des années et c'est le meilleur et on va pas sortir de ce créneau* ». (Monsieur A).

Ce que l'on peut principalement mentionner pour cette thématique c'est la nécessité de changer la façon de s'approvisionner, qui n'est pas en accord avec la démarche RSE : « *c'est retrouver ce bon sens-là local pour développer localement, que ça profite à tout le monde, à l'économie locale [...] L'idée c'est de dire on va peut-être utiliser les produits sur place parce qu'ils sont moins chers ou plus adaptés [...] ça donne un patrimoine et d'un point de vue écologique c'est mieux.* » (Monsieur P), « *on est tous en train de trouver des solutions pour s'approvisionner localement ou avec des garanties qualitatives du produit que l'on achète.* » (Monsieur A). De nouvelles solutions apparaissent : « *moi je pense que ça bouge parce que aujourd'hui on est tous en train de trouver des solutions pour s'approvisionner localement ou avec un label ou avec une garantie qualitative du produit qu'on va acheter.* » (Monsieur A), « *il faut faire l'effort d'aller voir le producteur [...] C'est aussi mettre en place quelque chose de spécifique pour ça mais c'est comme ça que ça marche. On demande quels sont les problèmes du fournisseur et comment je peux l'aider pour régler ses problèmes et qu'il arrive à me fournir. Tout le monde est gagnant.* » (Monsieur P), « *Donc les producteurs semblent trouver des solutions parce qu'on entend parler de plates-formes locales il existe des GAEC depuis longtemps, ce type de plate-forme locales c'est assez récent finalement ! Pour répondre aux besoins locaux...* » (Monsieur S), « *Mais il faut pas freiner aussi le fait quand on sait que sanitaire on a la, mais parfois y'a du mal, en tant que professionnel je ne vais pas prendre la responsabilité de rendre malade mes convives, on est tous pareil en ce qui concerne la responsabilité, donc on va se tourner vers le producteur quand ils sont locaux comme ça pour leur dire, nous on peut vous aider à aller dans cette démarche-là.* » (Monsieur A), « *Donc si aujourd'hui on a pas les fournisseurs nous permettant de répondre à ce chiffre là, il faut que nous réfléchissions maintenant à les référencer car ce sont des processus qui sont longs mine de rien, pour avoir les quantités nécessaires* » (Madame A).

Cependant, il existe des difficultés dans cette démarche de changement : « *À un moment donné, c'est pas parce qu'on va demander ça que forcément on va l'avoir* » (Monsieur P), « *ils ne comprennent pas qu'il faut du temps par exemple moi pour ce fameux pâtissier chez qui je livre, le moment où on s'est mis d'accord OK je veux tes œufs, je commande mes ponduses sauf qu'on est presque sept mois plus tard.* » (Monsieur G), « *il est hors de question que tous les jours un fournisseur m'appelle et me dise ah moi je peux pas vous livrer les 12 000 kevis parce que j'en ai que 5000 mûrs à point* » (Monsieur A), « *On s'aperçoit que quand on veut mettre dans nos menus la saisonnalité par exemple et s'approvisionner localement, c'est à un moment donné on va avoir des difficultés de s'approvisionner, à un moment donné pour un même produit. Il faut que nous professionnels on puisse aussi se dire, sur notre territoire, il n'y aura peut-être pas le même menu, le même jour.* » (Monsieur A), « *Mais si on parle local / durable si en gros tout le monde demande les même prestations que chez XXX c'est pas possible, 100% bio 100% local ça n'est pas possible.* » (Monsieur P).

Ce que l'on voit c'est qu'il y a une évolution en terme d'approvisionnements durable mais que cette évolution met du temps à s'installer.

Dans le même esprit que pour l'approvisionnement, on voit ici que ce qui est important c'est que la mission d'éducation de la restauration collective, l'aspect social est à la fois évidente mais comporte certaines ambiguïtés. Concernant ces ambiguïtés, on peut relever notamment : « *C'est bien beau de dire je veux du bio machin mais en même temps je veux 30 entrées 30 desserts etc, on veut de tout. Le rôle du client c'est aussi une certaine sobriété,* » (Monsieur P), « *Donc moi je leur vends plutôt une fois de la tomate dans le mois, c'est pas beaucoup mais il y en a, parce que en tant que professionnel je souhaite aussi que les enfants puissent sortir de table et qu'ils aient mangé. Parce que le changement d'habitude n'a pas encore passé ce cap, moi j'espère que d'ici le plus rapidement possible, les enfants me diront « ben non nous l'hiver on va manger du chou parce que c'est un légume de saison et il n'est pas question de manger de la tomate ». Aujourd'hui c'est pas encore dans la norme.* » (Monsieur A) « *C'est 5 repas par semaine les enfants, moi je considère que la restauration collective n'a pas de rôle éducatif vis-à-vis des enfants, c'est que 5 repas. Pour autant les gens ils déchargent la responsabilité sur nous. Sur l'équilibre alimentaire, sur le bien-manger.* » (Madame A)

Concernant le rôle éducatif, voici ce qui ressort de la table ronde : « *Oui mais c'est plus facile aujourd'hui de faire bouger les lignes chez les enfants que chez les adultes. Les adultes qui passent en restaurant d'entreprise, lui ce qu'il veut c'est manger et se faire plaisir, il y a de tout.* » (Monsieur A), « *Oui on est plus dans les pathologies, le surpoids ou machin donc il on il peut y avoir des messages. Après l'enfant peut être prescripteur par rapport à ses parents par exemple effectivement, même si c'est que cinq repas dans la semaine, déjà pour un certain nombre de famille ça va être le seul repas équilibré de la semaine, de la journée et après il peut être aussi prescripteur de dire « ah ben j'ai mangé ça à la cantine, je veux aussi manger ça à la maison ».*(Monsieur P) , « *Mais après au niveau des adultes, sans parler du médico-social, dans l'entreprise de l'éducation nutritionnelle il y en a. Il y a des messages à faire passer.*» (Monsieur P)

Comme lors de nos entretiens, le gaspillage tient une place importante pour nos interlocuteurs et de nombreuses actions sont possibles pour le limiter, qu'il soit alimentaire ou autre : « *il y a beaucoup d'actions sur le gaspillage, c'est la chose qui est la plus frappante. Quand on voyait ce qui se jetait dans les restaurants et ce qui se jette encore maintenant même si c'est beaucoup moins, l'action des SRC ou des collectifs publics est fondamentale.* » (Monsieur P) « *Il y a tout ce qui est affichage en Back Office, avec éteignez la lumière, couper l'eau quand ça ne sert pas...*» (Madame A). Concernant le secteur scolaire, il est difficile d'être dans une démarche d'approvisionnements durables et éviter le gaspillage : « *Dans le secteur scolaire, bon moi je le dis mais je me ramasse les foudres de tout le monde mais moi pour ma population de convives scolaires / maternelles, moi je leur donne des tomates en hiver. (Rires). Mais je l'explique, je vais expliquer pourquoi, parce que si je commence à leur donner du chou l'hiver tous les jours du chou rouge, du chou blanc, du chou-fleur, du chou de Bruxelles à chaque repas, ça va partir à la poubelle et les parents d'élèves sont mécontents.* » (Monsieur A)

Ce que l'on peut constater ici, c'est la création d'un nouveau paradigme. En effet, la restauration collective est en train de connaître de nombreux changements systémiques comme peuvent en attester nos interlocuteurs ainsi que nos recherches mais tous changements sociétaux nécessitent du temps et il apparaît certaines ambiguïtés qui disparaîtront avec le temps laissant place à un nouveau système plus durable, éthique et écologique. Nous détaillerons dans le chapitre trois les solutions envisagées sur le court, long et moyen terme. Et comme a pu le dire un Directeur technique et méthode ayant animé une conférence au sein de l'établissement de l'ISTHIA : *« C'est la clé de tout le paradigme c'est à dire que sortir de ses paradigmes c'est ce qui va faire que votre offre va être un succès, donc je suis allé à l'école j'ai appris des choses, j'ai vécu chez mes parents ils m'ont appris des choses puis au fur et à mesure le collège le lycée mes copains euh mon environnement aujourd'hui les réseaux sociaux m'ont forgés m'ont formés à penser d'une manière et en fait sortir du paradigme c'est ça c'est arriver à sortir de tout ça. »*

2.2 Analyse des collages

Deux collages ont été réalisés au sein d'une école primaire publique et d'un centre de loisirs dans le département du Finistère. Au total, ce sont 28 enfants qui se sont prêtés au jeu et ont activement contribué à la réalisation des collages transmis.

Pour le lancement de l'activité, nous avons demandé aux enfants de nous expliquer avec leurs mots le terme « développement durable ». Nous les avons aidé en expliquant l'idée de continuité, le fait que des personnes vivront après nous et qu'elles auront elles aussi besoin de ressources. Les ressources ont été séparé en deux grands groupes, les ressources renouvelables et les ressources épuisables. De là, les enfants ont pu s'exprimer librement, ils ont parlé de leurs expériences et de leur approche du développement durable. Au bout de quelques minutes, nous avons stopper les échanges pour appliquer le terme de développement durable à l'alimentation exclusivement. Les enfants ont alors eu le droit de poser toutes les questions qu'ils jugeaient nécessaires et nous leur avons expliqué le principe du collage. Ils se sont alors munis de ciseaux et de colles et se sont appropriés les magazines afin de commencer l'activité.

Nous avons beaucoup tourné entre les enfants afin de les aiguiller si cela se faisait ressentir et pour répondre à leur questions sans les influencer. Les collages ont duré environ 45 min puis un temps de questionnement s'est mis en place pour expliquer les collages et faire ressortir les grandes idées des enfants en terme d'alimentation durable.

À l'école primaire Jean Jaurès de CROZON, les enfants sont en CE1 et ont donc entre six et sept ans. Il a été assez compliqué de soutirer des informations du fait de jeune âge des enfants mais

quelques idées intéressantes sont quand même ressorties. Grâce à ce collage, nous avons pu faire ressortir cinq notions importantes aux yeux des enfants quant à la consommation alimentaire.

Premièrement, ils évoquent beaucoup les notions de ressources (principalement animales mais également végétales) comme des ressources épuisables qu'il faut gérer. C'est pourquoi plusieurs enfants ont collé différents groupes d'aliments en petites quantités afin de « laisser de la viande et des fruits et légumes pour les générations d'après ». Un enfant nous évoquait en introduction qu'il ne fallait « pas pêcher les tourteaux femelles sinon, elles ne pourraient plus faire de bébés et on ne pourrait plus en consommer. » Cette idée de gestion des ressources sur le long terme semble très importante aux yeux des enfants. En effet, plusieurs évoquent les générations futures qui arriveront après nous et auront elles aussi besoin de se nourrir tout en préservant la planète.

Certains évoquent également le gaspillage alimentaires. Ils sont globalement d'accord pour dire qu'il ne faut produire que ce que l'on consomme. Certains ne comprennent pas qu'on puisse abattre des animaux pour ne pas les manger. Il a toutefois été difficile de faire le lien avec le gaspillage alimentaire à la cantine mais je pense qu'ils seraient très affectés par les quantités gaspillées chaque année dans les cantines scolaires au vu de leurs propos.

Deuxièmement, un enfant nous a évoqué la déforestation au travers d'un collage de pot de NUTELLA. Il nous a expliqué que le NUTELLA est fabriqué avec de l'huile de palme et que pour fabriquer ce-dernier, il faut « couper des arbres ». Les enfants sont donc parfaitement conscients des problèmes environnementaux internationaux liés à la consommation de certains produits en particulier.

Troisièmement, plusieurs enfants ont soulevé la question des emballages. Certains nous ont dit que le plastique pollue et qu'il pouvait se retrouver dans les océans et nuire à la faune marine. Les enfants ont conscience de conséquences tragiques de l'utilisation de certaines matières. Un enfant nous parlait en aparté des poissons et tortues qui s'étouffent avec les sacs plastiques qui se retrouvent dans les océans. Certains pensent également que le plastique est jeté dans la nature. En outre, quelques enfants ont tenu à dissocier le plastique du carton car selon eux, le carton est recyclé et c'est donc meilleur pour la planète.

Quatrièmement, en poussant un peu les enfants, nous avons récupéré des informations très intéressantes concernant la provenance de certains aliments et notamment les modes d'acheminement. Une enfant nous a énoncé l'essence qui est utilisée dans les avions pour amener les bananes d'Afrique jusqu'en France. Cette « essence » peut se retrouver dans les fonds marins et ainsi les polluer. Un enfant évoque également le métal comme matériau principal des avions mais il n'en dit pas plus.

Cinquièmement, nous avons essayé de poser quelques questions sur les repas végétariens aux enfants afin de connaître leur point de vue. À notre grande surprise, le repas végétarien semble être passé inaperçu même si certains enfants n'apprécient toujours pas les repas servis à la cantine ; cela ne semble pas avoir de rapport étroit avec l'instauration de repas végétariens en cantine scolaire. Plusieurs enfants trouvent que les menus servis à la cantine n'ont pas changé. On peut donc penser que les enfants sont un public ouvert à une restauration plus végétale et moins riche en viande. La question de la norme sociale se pose et semble pouvoir être mise en place au niveau de ce public réceptif.

Au sein du centre de loisirs de MILIZAC, dix enfants âgés de huit à dix ans se sont prêtés au jeu. Huit notions principales sont ressorties. Nous allons les citer et expliciter ci-dessous.

Premièrement, la notion de gaspillage alimentaire a fait surface, les enfants y sont particulièrement sensibles. Un enfant nous a dit qu'il fallait manger ce qu'on nous donnait à manger car certaines personnes n'ont pas à manger et qu'il est donc insensé de jeter de la nourriture juste parce qu'on n'aime pas ce qui est proposé. Cette notion d'équité et de justice semble peser aux yeux des enfants. Certains ont une vision très juste de ce qui est bien et ce qui n'est pas bien. « Il faut éviter de gaspiller, de mettre la nourriture à la poubelle, si on aime pas on mange quand même vu qu'il y a quand même des personnes qui n'ont pas de nourriture, ils ont rien du tout.»

Ce même enfant évoque également les modes de consommation pour éviter le gaspillage. Il nous dit qu'acheter des petites quantités plusieurs fois par semaine permettent de moins gaspiller que si une grande quantité est achetée d'un coût ; « par exemple dans les magasins quand on fait les courses on peut acheter moins quand on y va mais on peut y aller plus souvent , comme ça on est sur de moins gaspiller. » Les enfants ont notion des critères de fraîcheur des produits et aussi des nouveaux fonctionnements de consommation pour réduire le gaspillage alimentaire.

Deuxièmement, plusieurs enfants ont classé les fruits exotiques dans une colonne « Mauvais pour la planète ». En effet, ils nous parlent plus précisément du transport des fruits exotiques qui viennent en général de loin et qui sont acheminés en avion. Certains nous disent que le pétrole et le gaz consommés par les avions est rejeté dans les océans, ce qui est très mauvais pour la planète car ça participe au réchauffement climatique. « L'avocat ça peu être bon pour la santé mais par rapport à la France c'est pas un fruit qui pousse près d'ici et du coup il faut les transporter et les transport ca utilise du pétrole et malheureusement la fumée qui, fin pas la fumée mais le gaz qui est rejeté par exemple par les véhicules bah ca contribue au réchauffement climatique et à l'effet de serre. »

Troisièmement, une nouvelle fois au travers du NUTELLA, les enfants nous évoquent la déforestation. En effet, selon eux, on défriche des forêts pour planter des palmiers qui ne poussent pas de manière abondante. L'idée de déraciner des arbres semblent toucher les enfants surtout si c'est pour planter des arbres qui ne poussent pas de manière naturelle.

Quatrièmement, un certain nombre d'enfants connaissent la mention « BIO ». Ils ont parlé d'une culture sans pesticides et sans produits chimiques. Il semble important pour eux de consommer des produits exempt de produits phytosanitaires. Un enfant ajoute également que dans les serres, des mouches blanches peuvent remplacer à part entière les pesticides. Cette méthode est naturelle.

Certains enfants ont de très riches connaissances sur le sujet du développement durable appliqué à l'alimentation, on peut donc penser que ce sujet ne leur est pas indifférent et qu'il est même d'actualité pour certains d'entre eux.

Cinquièmement, bon nombre d'enfants nous ont évoqué la pêche. Certains ont parlé de la saisonnalité ; en effet, certaines espèces ne peuvent être pêchées qu'à certains moments de l'année. Ils ont également parlé de la taille des animaux pêchés, les petits doivent être relâchés.

Sixièmement, la plupart des enfants ont fait ressortir au travers de leurs collages la notion des emballages. Ils pensent globalement que les emballages doivent être réduits.

Un enfant nous parle des emballages qui sont brûlés car non-recyclables. Les fumées participent à l'effet de serre. Ils évoquent l'utilisation de contenants réutilisables comme des sacs en tissus ou bien l'utilisation de contenants en verre qui « sont réutilisables à l'infini ». On peut penser que l'enfant évoque la consigne des contenants en verre ou la réutilisation pour stocker des légumes secs par exemple.

Septièmement, les enfants prennent conscience que pour fabriquer de la viande, il faut mobiliser beaucoup de ressources pour élever les bêtes notamment. Le végétalisme, lors de certains repas, peut être une bonne option pour plusieurs d'entre eux.

Huitièmement, beaucoup d'enfants sont particulièrement attachés à la notion éthique. En effet, plusieurs nous ont parlé des « Animaux tués pour rien ». Ils apportent une grande importance à la lutte contre le gaspillage comme évoqué précédemment mais cela est d'autant plus valable pour les animaux car selon certains « on leur enlève la vie donc il ne faut pas que ce soit pour rien ».

Pour terminer, un des enfants a rédigé une trace écrite au dos de son collage. Il l'a lu en fin de séance à ses camarades pour leur donner des conseils. Son collage ainsi que sa trace écrite se trouve en Annexe O.

2.3 Analyse de l'étude quantitative

L'étude quantitative pour le secteur scolaire :

Comme nous l'avons expliqué dans le chapitre 1 de la troisième partie, nous avons réalisé un micro-trottoir pour le secteur scolaire où nous avons interrogés les parents d'élèves.

Voici ci-dessous les diagrammes que nous avons réalisés suite aux réponses que nous avons récoltées.



Figure 6: Diagramme consommation éco-responsable secteur scolaire

La première question était : « Qu'est ce que consommer éco-responsable pour vous ? »

Nous avons eu 211 réponses. Les parents jugent pour 24,2 % d'entre eux que la consommation responsable sert à prendre soin de la planète, mais ce n'est pas le seul intérêt de cette consommation car pour 20,4 % d'entre eux la consommation éco-responsable signifie consommer local et 19,4 % des répondants associe cette notion d'éco-responsabilité au fait de consommer des produits labellisés.

Une minorité des répondants ont associé la consommation éco-responsable à la notion d'éthique concernant les animaux et au fait de prendre soin de sa santé. 12,3 % des parents ont associé cette consommation à la notion de limitation du gaspillage et 12,3 % des parents ont associé cette consommation à l'éducation nutritionnelle des enfants.

Nous pouvons alors constater qu'en premier lieu la consommation éco-responsable pour cet échantillon de parents d'élèves signifie : Faire attention à la planète en consommant des produits locaux, labellisés ou provenant d'une agriculture raisonnée.

Nous avons pu définir dans les parties précédentes les produits locaux et labellisés, nous allons maintenant définir ce qu'est l'agriculture raisonnée.

Le terme « Agriculture raisonnée » est utilisé pour la première fois en France de manière officielle suite à la parution du décret n° 2002-631 du 25 avril 2002 relatif à la qualification des exploitations agricoles au titre de l'agriculture raisonnée.

L'article 1 de ce décret définit d'ailleurs cette notion comme désignation « des modes de production raisonnés en agriculture consistent en la mise en œuvre, par l'exploitant agricole sur l'ensemble de son exploitation dans une approche globale de celle-ci, de moyens techniques et de pratiques agricoles conformes aux exigences du référentiel de l'agriculture raisonnée.

Le référentiel porte sur le respect de l'environnement, la maîtrise des risques sanitaires, la santé et la sécurité au travail et le bien-être des animaux. »

L'agriculture raisonnée concerne l'accès des agriculteurs et de leurs salariées à la formation et l'information en matière de traitement d'une exploitation plus éco responsable, la mise en place d'une traçabilité des actions menées et des produits utilisés tant pour l'exploitation animale que végétale et la justification d'emploi de pesticides et engrais pour en limiter l'usage, cette mesure vise à la préservation des sols et à la limitation de la pollution.

Votre budget cantine est d'environ 3 à 4 euros, seriez vous prêt à augmenter le budget cantine pour consommer plus responsable ? Si oui, de combien ?

211 réponses

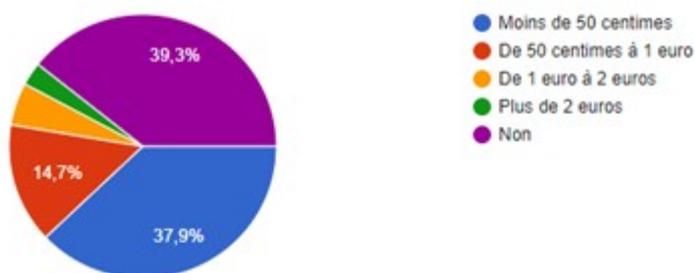


Figure 7: Diagramme budget secteur scolaire

Au travers de la première question nous avons pu voir les attentes des parents d'élèves en terme de consommation éco-responsable. Notre deuxième question concernait la dimension économique. Nous voulions savoir combien le convive serait-il prêt à augmenter le budget repas pour son enfant. Nous nous sommes basés sur un prix moyens d'environ trois à quatre euros. Nous avons pu voir que 39,3% des parents ne sont pas prêt à augmenter leur budget cantine, 37,9% sont prêt à augmenter leur budget cantine de moins de 50 centimes et seulement 14,7 % sont prêt à augmenter leur budget de 50 centimes à 1 euro. Ici nous pouvons mettre en opposition les exigences en terme de qualité des repas et la volonté économique des parents d'élèves. Néanmoins, plus de 60% des répondants sont prêts à augmenter leur budget même si cela reste minime, c'est encourageant. Cela montre que l'envie de consommer plus responsable peut soulever certains moyens financiers afin de répondre aux attentes des parents d'élèves.

Etes-vous sensible à la démarche zéro déchet ?

211 réponses

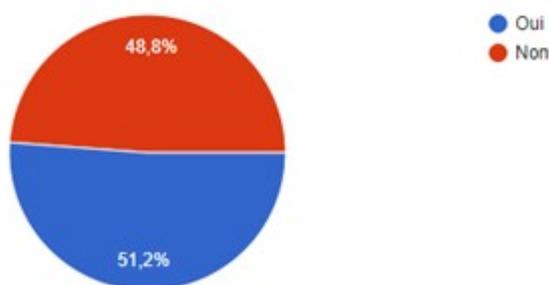


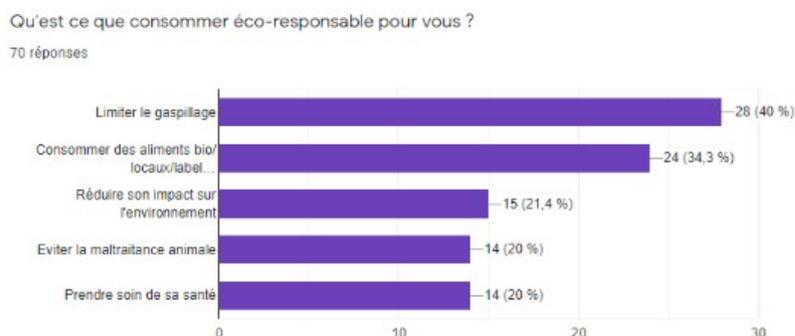
Figure 8: Diagramme démarche 0 déchet secteur scolaire

La dernière question était relative à la démarche zéro déchets, grâce à cette question nous avons pu voir que 51,2 % des répondants sont sensibles à la cette démarche contre 48,8 % qui sont indifférents à cette démarche. Ce manque de sensibilité peut être dû sûrement au manque de sensibilisation de la part des sociétés de restauration ou des collectivités publiques réalisant la prestation de repas. Toutefois, plus de la moitié des répondants sont sensibles à cette démarche et pour répondre aux attentes des consommateurs, il peut être intéressant pour les entreprises de développer la démarche zéro déchets notamment pour améliorer leur image et fidéliser leurs clients.

L'étude quantitative pour le secteur entreprise :

Afin d'interroger des convives, nous avons, dans un premier temps, décidé de faire un micro trottoir devant les cantines d'entreprises. Cependant, nous nous sommes vite aperçues qu'il était très compliqué d'atteindre les convives pour les questionner. Suite à cet imprévu, nous avons décidé de créer un formulaire sur internet que nous avons partagé ensuite à des personnes susceptibles d'être clients de cantines d'entreprises. Nous avons obtenu un total de 70 réponses.

Notre première question concernait le fait d'adopter une démarche éco-responsable dans son alimentation comme pour le segment scolaire :



La lutte contre le gaspillage est l'une des réponses qui nous a été le plus donnée, 40 % des personnes interrogées. Ensuite, 34,3 % de ces personnes priorisent le fait de consommer des aliments dont la provenance est éthique. Enfin, réduire son impact sur l'environnement (21,4 %), éviter la maltraitance animale (20%) et prendre soin de sa santé (20%) sont moins importants. Ce que l'on peut déduire de ces résultats, c'est l'importance faites aux choix des aliments par les convives de cantines d'entreprises.

Figure 9: Histogramme consommation éco-responsable secteur entreprise

est éthique. Enfin, réduire son impact sur l'environnement (21,4 %), éviter la maltraitance animale (20%) et prendre soin de sa santé (20%) sont moins importants. Ce que l'on peut déduire de ces résultats, c'est l'importance faites aux choix des aliments par les convives de cantines d'entreprises.

L'approvisionnement des entreprises de cantines d'entreprise semble primordial pour répondre à la demande des consommateurs ainsi que la mise en place de solutions limitant le gaspillage alimentaire.



Figure 10: Diagramme budget secteur entreprise

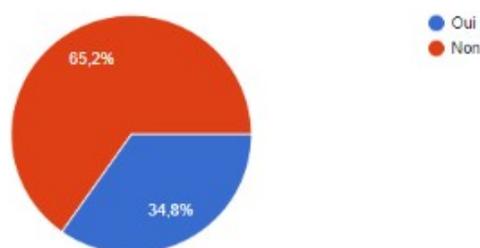
Notre deuxième

question portait sur l'aspect financier d'une transition éco-responsable pour le convive. Ce que nous

pouvons déduire de cette question, c'est qu'il est encore très difficile de faire payer plus cher un convive pour qu'il adopte une démarche éco-responsable. Cependant 13 % sont d'accord pour payer 0,50 centimes de plus et 23,2 % sont d'accord pour payer entre 0,50 centimes et 1€. Il semble difficile de faire peser le poids financier sur le convive. Cependant, il existe des leviers possible comme la réduction du gaspillage qui permet de faire des économies.

Notre dernière question concernait la préférence des convives à consommer dans un établissement avec une démarche éthique.

A offre égale, est-ce que la démarche éthique, tant au niveau sociale qu'environnementale est un critère déterminant dans le choix de votre cantine d'entreprise ?
69 réponses



À 65,2 %, les

convives

Figure 11: Diagramme démarche 0 déchet secteur entreprise choisissent leur cantine indépendamment de sa démarche éthique. Cependant, 34,8 % font attention à cette démarche. Ce chiffre n'est pas négligeable et pourrait potentiellement évoluer dans l'avenir. Les sociétés de restauration collective doivent donc anticiper les demandes futures des clients.

Dans ce chapitre, nous avons pu tirer des constatations de notre études, il va falloir à présent les trier et les classer afin de proposer les solutions envisageables.

Chapitre 3 Solutions envisagées

Dans ce chapitre, nous allons conclure en répondant à notre problématique, en fonction de nos études. Les hypothèses trouveront également des réponses et des préconisations seront faites pour améliorer la démarche RSE en restauration collective.

3.1 Confirmation et infirmation de nos hypothèses

Notre première hypothèse était : « La RSE est une démarche onéreuse pour les entreprises de restauration collective ». Nous allons, ici, y répondre. Ce qu'il ressort de nos recherches et entretiens c'est qu'en effet, c'est une démarche onéreuse mais des solutions existent pour réduire ce coût. Deux points de dépenses sont à prendre en considération, l'approvisionnement et le matériel.

Pour l'approvisionnement, tout d'abord, il est indéniable de dire que les produits d'origines biologiques coûtent plus cher, environ 20 % de plus que les autres produits. Concernant l'approvisionnement local, il existe une ambiguïté puisque l'on peut dire que s'approvisionner localement réduit les coûts de transports en terme de distance mais que ce même approvisionnement nécessite de multiplier les fournisseurs donc les coûts de transports. Cependant, comme il est dit dans plusieurs de nos entretiens, seul un changement de modèle peut aider à la réduction des coûts : « 10 à 15 % d'économies juste parce qu'on a changé notre manière de penser. ». Des économies peuvent également être réalisées en réduisant l'apport de protéines animales et permettraient à un approvisionnement plus éthique d'être mis en place.

Le matériel représente également un coût, d'autant plus le matériel éco-responsable. Son prix élevé représente un frein : « dès qu'on met la facture en face pour faire de l'éco-conception totale on a des problèmes pour le faire en fait ». Néanmoins, comme pour la question de l'approvisionnement, il faut envisager l'investissement d'une autre manière : « On va plutôt se dire pour construire le bâtiment ça coûte tant mais le bâtiment va être exploité pendant 5 ans 10 ans 30 ans et ce bâtiment il va me coûter tant à l'exploitation. C'est ce que l'on appelle le coût global, c'est le coût d'investissement et d'exploitation et c'est tout ça qui fait le coût général. » Ce que l'on peut conclure de ceci c'est qu'un bâtiment mieux construit durera plus longtemps et aura un coût général moins important.

Une démarche RSE est donc, en effet, plus onéreuse mais si l'on reste dans la manière classique d'appréhender les dépenses. La transition totale vers une démarche RSE permettra de réduire les coûts.

Notre deuxième hypothèse est « La démarche RSE limite le gaspillage », nos recherches et nos études qualitatives et quantitatives désormais nous permettent de confirmer ou infirmer cette affirmation.

Nous avons pu voir que les sociétés de restauration collective, les collectivités territoriales publiques et tous les acteurs ayant un rôle dans la restauration collective mettent de plus en plus d'actions en place ayant pour seul et unique but de réduire le gaspillage aussi bien alimentaire que non alimentaire. Nous

entendons par gaspillage non alimentaire les ressources, les énergies, les emballages... Dans chacun de nos entretiens semi directifs, dans notre table ronde et dans nos deux collages et dans notre étude quantitative, la notion de gaspillage a été une notion abordée par tous les répondants. Nous avons pu connaître grâce à ces études, qu'il y a une multitude d'actions déjà mises en place et il y a une multitude d'idées d'actions futures à mettre en place dans le domaine de la restauration collective. Ces actions nous permettent de voir une véritable motivation à réduire ce gaspillage.

Au-delà de cette réelle motivation nous avons pu voir notamment que pour certaines sociétés de restauration collective il y a un réel frein qui dépend de la sensibilité du client vis-à-vis de cette notion de gaspillage. Les SRC ont obligation de s'adapter à ce que leurs clients demandent donc malgré toute leur bonne volonté certaines de leurs actions pour lutter contre ce gaspillage ne peuvent pas être mise en place du a ce côté "contractuel" qui est bien expliqué dans la conférence sur les biodéchets réalisée par Madame Elisabeth Derancourt, ancienne directrice développement durable de chez ELIOR : *« Nous sommes toujours le restaurateur de quelqu'un d'autre ça veut dire que l'on exerce ce métier de restaurant dans ses lieux et dans ses locaux, ça a un impact important en terme environnemental sur l'ensemble des flux et notamment au niveau des flux des déchets c'est extrêmement important parce que les locaux ne nous appartiennent pas et contractuellement [...] ce flux déchet n'était même pas jusqu'ici de notre responsabilité étant un intervenant sous contrat avec quelqu'un d'autre dans un lieu. »* Grâce à cette citation nous voyons bien que cette problématique qu'est le gaspillage dépend de la bonne volonté, de la question de « bon sens » des acteurs de la restauration collective.

Nous avons pu voir lors de notre étude quantitative, que beaucoup de convives semblent sensibles à cette question de gaspillage alimentaire, mais au travers de nos entretiens avec des sociétés de restauration collectives, au travers nos entretiens avec des chefs de site ou de secteur, nous avons pu voir que le convive a des fortes exigences notamment en terme de largeur de gamme proposée. Les convives réclament pour le service du midi, la même largeur de gamme pour un repas pris à 12 h 15 et à 13 h 45. Cette notion de largeur de gamme a été bien exprimé dans notre entretien avec un responsable fidélisation d'une SRC : *« la réduction du gaspillage alimentaire alors tous tes clients en parlent mais ils ne sont pas forcément prêt à faire des concessions, à savoir que le restaurant il est ouvert de 11 h 45 à 13 h 30 en moyenne sauf qu'ils veulent que jusqu'à 13 h 15 tu es 80 % de la prestation, tu passes combien de convives après 13 h 15 ? aller dix quinze tu fais quoi faut que t'es a chaque fois cinq trucs de chaque ils vont jamais tout consommer mais pour autant il faut que tu es en vitrine toutes ces prestations la donc tu vas le jeter le reste fin le chaud tout du moins. »* Vis à vis de ces exigences les SRC sont obligés de s'y adapter donc c'est un volonté personnelle de la part des clients et des convives.

Malgré la volonté et la sensibilité de la part des acteurs de la restauration collective, il ne faut pas oublier que des lois rendent obligatoires certaines méthodes de gestion des déchets, certaines méthodes de retraitement afin de réduire ce gaspillage. Les lois en question sont les lois Grenelle 1 et 2, la loi Garot et la loi EGalim. Ces lois mettent en place des dispositifs concernant la question de revente ou de dons des invendus. La loi Garot qui est à l'initiative du député Guillaume GAROT, interdit le fait de rendre les denrées encore consommables impropres, mais elle oblige aussi aux entreprises de plus de 400 m² à signer une « convention de don » avec des associations caritatives dans le but de privilégier le don au gaspillage.

Suite à cette loi, de nombreuses sociétés de restauration collective ont mis en place des frigos où ils plaçaient les restes afin de les revendre, cette initiative n'a pas fait l'unanimité vis-à-vis des convives car les convives ont du mal à accepter que la responsabilité est la leur à partir du moment où ils se servent dans ce frigo. Entretien 11 : « *On le fait (des systèmes de revente) sur bah sur les plats chauds [...] les gens, fin ils te disent le vouloir mais le consomment pas forcément. On met en place des boîtes à disposition et ils remplissent directement bah la boîte [...] et après ils l'emmène mais après il sont pas forcément d'accord sur le fait qu'à partir du moment où ils remplissent leur boîte et qu'ils la sortent du restaurant le risque il est chez eux si il y a un problème de TLAC et autre voilà, c'est plus de notre responsabilité c'est de la leur, et ça ils l'acceptent pas..* ».

Toutes ces constatations ne nous permettent pas de confirmer dans l'immédiat cette hypothèse, mais ce que nous pouvons déduire c'est que de nombreuses actions sont mises en oeuvre ayant toutes le même objectif ; la réduction ou la limitation du gaspillage. Les lois sont créatrices de normes, il faudra donc laisser du temps afin que ces lois changent entièrement les comportements des acteurs de la restauration collective. Il ne faut pas oublier que ces lois sont récente et que limiter le gaspillage est un réel levier économique pour les acteurs de la restauration collective.

Notre troisième hypothèse concerne l'offre alimentaire : « *La démarche RSE donne du sens à l'offre alimentaire* ». Par offre alimentaire nous entendons la dimension sociale qui est intégrée aux entreprises. Nous avons pu voir aux travers de nos recherches et de nos études que les entreprises de restauration collective mettent en place de nombreuses initiatives visant à mettre en valeur l'Humain au travers de formations diverses et variées, au travers de matériels visant à améliorer les conditions de travail au travers d'une bonne ergonomie et au travers d'un management plus participatif.

Nous avons pu voir, notamment au travers des nouvelles exigences en terme d'approvisionnements de la loi EGalim, que le fait de donner l'opportunité aux chefs de travailler des produits de meilleure qualité, des produits locaux et des produits frais redonne du sens à leur métier car

ils n'utilisent plus seulement des produits congelés, appertisés, pasteurisés, lyophilisés, sous vides ou prêt à l'emploi. Le plaisir de cuisiner des produits de qualités et d'innover donne de l'importance au rôle du cuisinier. Pour autant, aujourd'hui, tout ne va pas forcément dans ce sens : « *les chefs sont dévalorisés, ils ont un statut économique très bas contrairement au travail qu'ils fournissent* ». L'évolution des gammes des produits permet aussi une fidélisation de la clientèle grâce à la diffusion d'une nouvelle image de marque.

Le personnel est l'élément qui permet de redonner du sens à l'offre alimentaire. Son implication au travail est liée au plaisir qu'il a de travailler. En effet, plusieurs théories du travail comme l'effet Hawthorne considère que : impliquer son personnel dans le processus de l'entreprise permet d'obtenir une meilleure motivation. La motivation permet l'efficacité et un rendu de qualité supérieure correspondant plus aux attentes des convives, c'est un des facteurs clés dans la démarche RSE.

L'ergonomie et le choix d'un matériel adapté va également dans ce sens : « *s'assurer du confort d'usage du personnel c'est être durable aussi dans l'usage du personnel la partie humaine, technique* » ou encore « *Un des éléments important à prendre en compte aussi, dans la démarche RSE, c'est les conditions de travail du personnel. On oublie souvent les conditions de travail humaines pour un plongeur par exemple. (...) Donc les matériels, il y a beaucoup de choses et dans les gestes quotidiens, certains matériels peuvent économiser beaucoup de gestes et de fatigue* ». Économiser les efforts du personnel et réduire la pénibilité de son travail lui permet d'être plus impliqué, plus heureux, plus créatif ce qui permet de produire un meilleur travail.

Toutes ces démarches permettent une fidélisation de la clientèle et pérennise la démarche RSE. Nous pouvons alors confirmer que la démarche RSE donne du sens à l'offre alimentaire au travers l'implication des salariés.

3.2 Réponse à notre problématique

Nous avons désormais confirmé ou infirmé nos trois hypothèses qui concernent l'aspect financier de la démarche RSE en termes de coûts et de rentabilité, la notion de limitation de gaspillage ainsi que le sens donné à la consommation alimentaire par la restauration collective qui ancre de plus en plus ces nouvelles pratiques RSE dans ses organisations. Nous allons maintenant répondre à notre problématique qui est : « EN QUOI LA RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES FAIT-ELLE ÉVOLUER LES COMPORTEMENTS EN RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE ET D'ENTREPRISE ? »

Comme nous avons pu le constater, les réponses sont toujours nuancées voire paradoxales dans certains cas, ce qui exprime avant tout le fait que cette démarche RSE résulte d'un processus de

mise en place long et fastidieux, dont le succès découle lui même d'un changement de modèle économique et social.

La restauration collective ne jouit pas d'une image positive auprès des convives, longtemps décrite comme « *reine des plats de non-qualité* » dans l'imaginaire collectif, avec des approvisionnements industriels voir douteux et aux qualités organoleptiques et nutritionnelles faibles.

Pourtant la population française est de plus en plus sensible aux questions de développement durable et d'écologie. Ainsi, une attention particulière est apportée à la provenance et la composition des produits, tout autant que leur impact sanitaire, social, écologique et économique. On assiste à l'émergence d'une volonté de la part du convive de consommer responsable, sain et éthique tout en ayant un impact positif sur l'économie locale y compris dans les établissements de restauration collective.

Les mentalités et les comportements évoluent face à des scandales sanitaires de plus en plus nombreux et une prise de conscience du caractère épuisable des ressources planétaires ainsi que de notre impact néfaste sur ces ressources naturelles. Ces prises de conscience sont à l'origine de la promulgation de nouvelles lois, comme la loi EGalim en 2018 qui est un véritable catalyseur de la transition écologique en restauration collective. En effet, cette dernière impose aux établissements scolaires et collectivités publiques de changer leur politique d'achat en intégrant 50% de produits dits « *durables et de qualité* », c'est à dire des produits locaux ou porteurs d'un label officiel de qualité alimentaire (voir Annexe 1) mais aussi 20% des matières premières issues de l'agriculture biologique.

Si pour le moment cette loi ne s'applique qu'au secteur public, la suite logique serait un élargissement à l'ensemble des établissements de restauration collective comprenant le segment entreprise qui prend également des dispositions pour s'adapter à la demande conjointe des clients et des convives en matière de développement durable. Les consommateurs sont donc prescripteurs de la norme légale et la loi contribue à la création ainsi qu'à l'ancrage de nouvelles normes sociales.

Cependant si on constate une évolution des comportements liée à la mise en place d'une démarche RSE certains paradoxes et limites émergent également.

D'une part des limites liées aux coûts additionnels engendrés par un changement fondamental de la politique d'achat, car factuellement les produits qualifiés « *qualitatifs* » par la loi EGalim ont un coût supérieur aux produits standards ou plus conventionnels. Or le maintien du rôle social de la restauration collective est primordial ce qui impose une certaine rigidité des prix de vente pour garantir l'accès à tous aux repas et ce particulièrement pour le segment scolaire. Ce qui pousse les tiers, c'est à dire l'entreprise ou la collectivité à prendre en charge ce surcoût ou à repenser son système de

production alimentaire en privilégiant des solutions plus qualitatives et moins onéreuses pour compenser.

D'autre part, l'imprécision des termes de la loi semble paradoxale et sujette à interprétation, en effet aucune définition précise n'est apportée au mot « *local* » qui n'est encadré par aucune notion de distance, il en est de même pour le bio dont les normes ne sont pas harmonisées à l'échelle mondiale, or aucune obligation n'est prévue vis à vis de la justification de l'origine des produits issus de l'agriculture biologique.

Ce qui nous amène à un autre paradoxe qui réside dans l'implication personnel de chacun face à la démarche RSE ainsi au sein d'une même société de restauration collective ou d'une même collectivité le degré d'implication est très variable en fonction de la sensibilité personnelle des convives, clients, salariés, agents, responsables et donneurs d'ordres par rapport à la question du développement durable.

Enfin, il existe le frein des lois en place face aux nouvelles lois qu'on a particulièrement pu constater en abordant le sujet du gaspillage alimentaire, en effet certaines contraintes et règles d'hygiène drastiques propres à la restauration collective freinent considérablement certaines initiatives liées à la RSE.

En conclusion, si les comportements et la loi évolue favorablement vis à vis de la démarche RSE certains freins restent bloquants et montrent que la démarche RSE reste un phénomène récent. Le processus est enclenché et de nombreuses actions sont déjà menées au niveau stratégique et opérationnel cependant la mise en place d'une telle démarche impose une remise en question d'un système établi depuis de nombreuses années, la restauration collective est encore au stade de tâtonnement et doit adapter ces systèmes de production et de fonctionnement aux exigences légales et sociétales pour pérenniser son activité.

3.3 Préconisations par hypothèse

Nous avons choisi de présenter différentes recommandations en fonction de nos trois hypothèses qui sont :

- Hypothèse 1 : « LA DÉMARCHE RSE EST UNE DÉMARCHE ONÉREUSE POUR LES ENTREPRISES DE RESTAURATION COLLECTIVE » ;
- Hypothèse 2 : « LA DÉMARCHE RSE LIMITE LE GASPILLAGE » ;

- Hypothèse 3 : « LA DÉMARCHE RSE DONNE DU SENS À L'OFFRE ALIMENTAIRE » .

Les solutions apportées pourraient être prises par toutes entités délivrant une prestation de repas.

Concernant notre première hypothèse, il est possible de maîtriser ses coûts en proposant des produits plus responsables, on peut pour cela jouer sur l'intégration de protéines végétales et l'approvisionnement plus local.

Au vu des entretiens réalisés, il est important à nos yeux d'intégrer plus de protéines végétales afin de diminuer les protéines animales. Même si les cuisiniers de restauration collective font preuve de bonne volonté, on note un manque de capacités dû à des connaissances et compétences inexistantes. Il nous semble donc important de proposer des formations aux équipes de restauration. Ces formations doivent, selon nous, se dérouler en deux temps. D'une part, premier temps au centre de formation pour apprendre les bases de la cuisine végétale. D'autre part, lors du deuxième temps, les cuisiniers regagneraient leurs cuisines respectives et un maître de stage les accompagnerait pendant plusieurs semaines afin de ne pas les laisser livrés à eux-mêmes et d'effectuer de la manière la plus efficiente possible le virage vers la consommation de mets avec plus de produits d'origine végétale. Il est difficile de proposer des plats végétariens quand on a l'habitude de cuisiner ou de la viande ou du poisson et que l'on a été formé pour cela. Il faut laisser du temps aux cuisiniers pour intégrer les nouveaux modes de production, les nouveaux aliments à cuisiner et il faut leur proposer un accompagnement complet jusqu'à ce que les cuisiniers se sentent rassurés et prêts à assurer des services. Le temps de la formation ainsi que la qualité du formateur sont donc primordiales, ils doivent choisir de manière scrupuleuse.

Lors de ces formations, il faudrait en profiter pour proposer de nouvelles manières afin d'organiser différemment la répartition nutritionnelle. Par exemple, depuis 2017, le PNNS prévoit l'intégration de légumineuses mais ces dernières ne doivent pas forcément être consommées en entrée ou en accompagnement, elles peuvent entrer dans la composition d'un dessert comme les financiers aux mogettes de Gilles DAVEAU. Nous pensons qu'il est nécessaire de chambouler les modes de consommation afin de proposer des plats plus éthiques et plus responsables qui permettront de rogner sur la marge financière.

Le deuxième axe pouvant avoir un impact financier sur l'approvisionnement est le recours aux PAT (Projet alimentaire de territoire). Selon le gouvernement, les PAT sont « élaborés de manière concertée à l'initiative de l'ensemble des acteurs d'un territoire. Ils s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole locale et du besoin alimentaire exprimé au niveau d'un

bassin de vie ou de consommation, aussi bien en terme de consommation individuelle que de restauration collective. »

Les PAT sont donc de véritables marqueurs territoriaux qui viennent ancrer l'identité d'une région ou d'un département. Ils présentent trois enjeux; tout d'abord un enjeu environnemental car il va favoriser les achats de proximité et essayer de développer l'agriculture biologique afin qu'elle soit davantage accessible. Ensuite, un enjeu social qui va permettre la valorisation et la dynamisation des territoires grâce aux différents acteurs. Enfin un enjeu économique, qui va tout particulièrement nous intéresser ici car nous essayons de trouver des recommandations pour limiter les dépenses économiques liées à la démarche RSE.

Grâce aux PAT, les espaces agricoles sont préservés et donc pas de surcharge agricole qui demanderait beaucoup d'énergies (électricité, eau, coût d'achat des structures, etc), on a un alignement de l'offre et de la demande c'est à dire que l'on ne produit que ce que la demande souhaite consommer et enfin on a un maintien des emplois dans les filières agricoles. Tous ces facteurs vont permettre un coût d'achat plus bas car les denrées seront de saison donc moins coûteuses et comme elles proviendront du coin, les coûts de transport seront plus faibles. Néanmoins, il sera plus compliqué de faire des économies d'échelle comme avec de grandes centrales d'achat. La question de la saisonnalité pose toute fois le problème de la diversité et même si les gens disent vouloir manger de saison, ils ne sont pas tous prêts à le faire ou du moins, ils ne sont pas conscients des concessions à faire.

Les PAT sont donc une alternative équivalente en terme de prix voire moins coûteuse en fonction des régions et des départements. Ils semblent être une très bonne solution à mettre en place pour favoriser la démarche RSE en restauration collective.

Les approvisionnements qui semblaient être un problème majeur dans la mise en place d'une démarche RSE en restauration collective peuvent être modifiés dans leur contenu et dans leur et dans leur provenance afin de limiter les coûts aux coûts actuels voire de proposer des coûts réduits.

La deuxième hypothèse concerne le gaspillage alimentaire. Ce-dernier doit être fortement réduit car il est absolument irresponsable de jeter de la nourriture en restauration collective alors que les budgets sont extrêmement limités.

Premièrement, la digitalisation, omniprésente de nos jours et dans quasiment tous les secteurs permet de faire une réduction du gaspillage alimentaire et non-alimentaire. En effet, si on réalise les

commandes via un ordinateur ou un tablette, on peut voir la packaging et ne pas commander un produit s'il l'économiste voit qu'il est sur-emballé, cela permet de réduire les matières qui ne servent que de matière éphémères à transporter les aliments du lieu d'entreposage suite à la culture ou l'élevage à la cuisine. De plus, la digitalisation permet de gérer ses commandes au plus près de la réalité du terrain et de limiter fortement les pertes. Les économistes pourraient faire des pré-commandes et les affiner en fonction du nombre exact de convives à servir. Cela permet de commander la juste quantité mais de bloquer des prix sur l'année pour éviter les mauvaises surprises tarifaires.

Toutefois, ces procédures modifieraient les procédures d'achats publics et les achats via les centrales d'achats. À partir du moment où on peut réaliser des procédures d'achat en toute transparence, sans occulter aucun fournisseur, ce type d'achats pourrait être mis en place, ce qui réduirait fortement le gaspillage qui reste très conséquent en France. Cela limiterait également le traitement recyclable de certaines matières telles que le plastique ou le carton car le recyclage n'est pas une solution à tout et il est préférable de ne pas consommer ce type de matières si cela n'est pas essentiel.

Des frigos connectés peuvent être mis en place pour vendre à prix réduit les « restes » du service sanitaire bons plutôt que de les jeter. Les salariés pourraient venir chercher les mets en fin de journée. Les mets seront gardés au frais dans le frigo, ce qui garantit la sécurité alimentaire. Cette solution très bien conçue affiche le prix de la commande en fonction du poids en moins dans le frigo. Ces frigos sont une très bonne alternative pour limiter le gaspillage alimentaire, ils sont sanitaire sans faille et permettent un petit rendement économique même si les plats sont vendus moins chers, il est préférable de vendre à perte que de ne pas vendre du tout.

Secondement, afin de limiter le gaspillage et de s'inscrire dans une démarche plus responsable, nous avons pensé adapter les grammages. En effet, chaque individu n'a pas les mêmes besoins et il paraît aberrant de servir à tous les convives les mêmes quantités. Nous pensons qu'il est préférable de demander aux convives leur niveau de faim afin d'adapter le grammage. Dans le secteur scolaire, même s'il y a un rôle éducatif et qu'on ne peut donc pas laisser les enfants choisir ce qu'ils veulent, on peut faire en fonction de leurs demandes, l'important étant de les faire goûter à tous les types de produits.

Les entreprises et collectivités peuvent aussi servir les plats dans des assiettes plus petites, c'est effet d'optique qui donne l'impression que les quantités consommées sont plus importantes alors qu'elles sont identiques aux quantités servies dans une assiette dite moyenne.

Enfin, on peut modifier le mode de service et proposer aux convives de n'utiliser qu'une seule et unique assiette pour l'entrée et le plat. Cela permet premièrement de limiter les lavages et donc les

consommations d'eau et de produits lessiviels et secondairement, les convives consomment d'abord l'entrée et voient donc en fonction de leur faim la quantité qu'ils veulent pour le plat principal. Cela est déjà mis en place dans certaines écoles. C'est notamment mis en place dans le centre de loisirs de MILIZAC où deux d'entre nous avons pu déjeuner. Il est très intéressant de voir que les enfants se débrouillent très bien avec cette méthode et qu'elle ne pose pas de problèmes logistiques particuliers. De plus, cette méthode participe à l'autonomisation des enfants. Elle est naturellement adaptable au segment entreprise.

Le gaspillage, qui est un réel levier économique, peut être assez facilement réduit grâce à de nouvelles méthodes d'approvisionnements qui passeraient par la digitalisation et grâce à un service individualisé.

Pour terminer, notre dernière hypothèse est « La démarche RSE donne du sens à l'offre alimentaire ». En effet, il nous semble important de valoriser le métier de cuisinier en restauration collective et d'impliquer les convives afin de s'inscrire dans une démarche RSE.

Il nous paraît primordial de revaloriser le métier de cuisinier en restauration collective pour deux raisons. D'une part, des cuisiniers valorisés seront plus productifs en terme de temps car ils seront motivés, ils réaliseront les objectifs de la manière la plus efficiente possible.

D'autre part, ils auront une envie plus importante de bien faire et cela bénéficiera aux convives car ces derniers consommeront des mets plus saporés et sûrement plus subtiles.

La valorisation des cuisiniers peut s'inspirer de la restauration commerciale. Le premier point consisterait à équiper les cuisiniers de restauration collective avec de belles tenues qui les mettent en valeur ; en effet, si les cuisiniers de restauration collective portent des toques à la place des calots et s'ils ont des vestes brodées à leur nom, ils pourront plus facilement asseoir leur position de cuisinier et montrer qu'ils ne sont pas juste là car ils ne peuvent plus travailler en restauration commerciale comme on l'entend souvent. Ils ont un véritable métier et il faut indispensablement le rendre visible.

Il nous paraît également indispensable de casser la structure de service, généralement linéaire qui crée une véritable barrière entre le cuisinier et le convive. Même si les règles sanitaires doivent demeurer, on peut penser à de nouvelles structures dans lesquelles les cuisiniers pourraient se trouver à côté des convives pour faciliter les échanges. Par exemple, un service dans lequel le cuisinier serait à côté du convive et le servirait à partir d'un « *chiffing dish* » permettrait de retrouver cette dimension de

partage dans laquelle les deux partenaires se retrouvent côte à côte et peuvent prendre le temps de discuter. Ils pourraient y avoir, par exemple, trois postes chauds pour permettre aux convives de rester discuter un peu sans que cela ne ralentisse le service mais chacun des deux partenaires y trouverait son compte ; Le cuisinier pourrait évoquer une argumentation commerciale en mettant en avant le plat produit et le convive aurait sûrement plus envie de consommer son plat car il aura eu un échange sur le mets.

La storytelling c'est « *littéralement l'art de raconter des histoires, traduites en français par la communication narrative. Cela consiste à communiquer par l'intermédiaire d'une histoire ou de plusieurs histoires emblématiques de la marque, pour capter l'attention du consommateur et créer une connexion émotionnelle avec la marque.* » Le but de recréer la valeur des produits et que les gens soient plus sensibles à ce qu'ils mangent. Comme le disait un sociologue interrogé « On ne jetterait pas le poulet rôti de mamie mais on a peu voire pas de scrupules à jeter une cuisse de poulet servie au restaurant d'entreprise ». L'idée est de valoriser les produits et de leur donner un aspect affectif afin qu'ils ne soient pas gaspillés ; le but est que les cuisiniers ne soient pas frustrés de voir leur production jetée et que les convives sortent de table rassasiés avec le sentiment de s'être faits plaisir avec le repas. Les deux acteurs seront donc satisfaits et on s'inscrit bien dans l'aspect sociologique de la démarche RSE (Annexe P).

Dans le secteur entreprise, la *storytelling* pourrait être couplée à « La minute cuisine » qui donnerait chaque jour un conseil culinaire spécifique par rapport à une cuisson ou un taillage ; des choses qui peuvent être réalisées le soir par les convives. L'idée de transmission de connaissances et compétences partage un sentiment de d'accomplissement de sa mission pour le cuisinier et le convive prendra du plaisir à aller déjeuner au restaurant d'entreprise car il sait qu'il va apprendre quelque chose grâce aux cuisiniers, il arrivera donc enjoué et avec la soif d'apprendre au self. Cela pèsera sur l'ambiance générale et cette dernière sera propice au développement personnel et à la richesse du partage.

Cuisiniers et convives doivent pouvoir se valoriser et s'enrichir mutuellement afin de proposer des services de qualité satisfaisant les besoins et attentes des uns comme des autres.

Conclusion générale

Ce que nous pouvons conclure ici est que la démarche RSE dans la restauration collective est amorcée. On peut voir que de nombreux changements sont apparus au fil des années. Les différents scandales alimentaires, éthiques et la prise de conscience mondiale de l'importance de prendre soin de la planète ont changé nos façons de consommer. A l'heure où nous avons tous accès aux informations de façon illimitée, nous pouvons savoir quelle entreprise a un impact positif ou négatif d'un point de vue écologique et éthique. Les consommateurs savent désormais ce qu'ils achètent et les conséquences de leurs achats. Bien que la prise de conscience ne soit pas uniforme, de plus en plus de personnes s'intéressent à leur choix de consommation et les entreprises se doivent de suivre ce chemin.

L'impulsion provoquée par le consommateur se retrouve dans la création de normes légales qui elles mêmes se transforment en normes sociales par le biais d'un processus d'intériorisation. La loi EGalim et le Grenelle de l'environnement montrent la volonté du gouvernement d'aller dans le sens des consommateurs donc d'une démarche RSE. Cependant, ces dispositions ont leurs limites. Les grands changements sociétaux prennent du temps avant de s'ancrer dans les mœurs. C'est là où se joue l'importance de la restauration scolaire dans ce processus. La restauration collective scolaire a un rôle éducatif en plus d'assurer son rôle social. Ces enfants sont prescripteurs auprès de leur parents et deviendront ensuite les futurs consommateurs, ceux qui dans leurs choix d'achats privilégieront les entreprises de restauration collective qui adopteront une démarche RSE.

A l'avenir, il est possible d'envisager la naissance de nouvelles lois permettant aux entreprises de faciliter une démarche RSE afin d'étendre cette transition à toutes les entreprises. Il faudra alors être patient pour voir cette transition s'opérer autant par le biais du consommateur que par le biais de la restauration collective.

Bibliographie

Ouvrages

- C. ESNOUF, M.RUSSEL, N. BRICAS, Pour une alimentation durable, Réflexion stratégique du ALIne, Quae, 2011, 288 pages
- GIGON Franck et GALTIER Damien, La méthode flexitarienne, First, 2013 MARÉCHAL Gilles, Les circuits courts alimentaires, bien manger dans les territoires, Educagri éditions, 2008, 318 pages
- LAFORET Marie avec la participation du docteur BERNARD-PELLET Jérôme, Vegan, La Plage_Editeur, 2014, 323 pages
- QUILLET Stenka, Les guerres du Bio : de l'utopie des origines au bio pour tous, Grasset, 2019, 256 pages
- VANLIERDE Nadège, ISO 14001 et cycle de vie : augmentez votre performance environnementale, ADEME direction régionale de Normandie, 2018

Périodiques

- Cuisines (R)Évolutionn, n°5, SDx
- Néo restauration, n°579 novembre 2019
- POUR, POULOT Monique, « Vous avez dit « locavore » De l'invention du locavorisme aux États-Unis », n°215-216, p 129 à 134, 2012
- Restauration collective, n°319, octobre 2019
- Travail, genre et sociétés, CAROLY, M-E. MAJOR, I. PROBST et A-F. MOLINIE, «Article nommé Le genre des troubles musculo-squelettiques, Intervention ergonomiques en France et au Canada », pages 49 à 67, n°29, 2013
- Vraiment durable, BRUNEL Sylvie, « Pour une agriculture durable : nourrir le monde, aujourd'hui et demain », pages 71 à 81, n°3, 2013

Articles de presse en ligne

- ANASTASSION Lydie, « Loi alimentation et restauration », Restauration collective (site internet), 2019
- BOUGHRIET Rachida, « Reporting RSE : vers une meilleure prise en compte des enjeux environnementaux ? », www.Actuenvironnement.com, 10/07/2018
- DUMAZET Guillaume, « Le Grenelle de l'environnement », Geo (site internet), 11/06/2009

- GARRIC Audrey, « Un tiers des ménages français sont « flexitariens », 2 % sont végétariens », Le Monde (site internet), 04/12/2017
- GRANIER-GUILLEMARRE Marijke, « L'obligation de restauration de l'employeur », Chef d'entreprise (site internet), 01/12/2011
- MORINAIS Alain, « Aux origines de la restauration d'entreprise », Histoire-Généalogie site internet, 2008
- SA, « Le marché végétarien et végan a augmenté de 24 % en 2018 », Ouest France (site internet), 08/01/2019
- SA, « La petite histoire de la cafétéria d'entreprise », Capital (site internet), 16/02/2018
- WEISS Marie, « Les bienfaits démontrés du régime végétarien », Le Figaro (site internet), 31/03/2018

Articles professionnels et scientifiques

- BERTOLUCI Gwenola et TRYSTAM Gilles, «Eco-concevoir pour l'industrie alimentaire : quelles spécificités ? », Marché et organisations, vol. 17, no. 1, 2013, pp. 123-135.
- BILLET Philippe, « De la loi Grenelle 1 à la loi Grenelle 2 », Revue juridique de l'environnement 2010/5(n° spécial), pages 19 à 26
- GATIEN-TOURNAT Amandine , FORTUNEL Frédéric et NOEL Julien, « Qualité et proximité dans l'approvisionnement de la restauration collective en Sarthe (France) : jeux d'acteurs entre volontés et réalités territoriales », Annales de géographie 2016/6 (N° 712), pages 666 à 691
- GODARD Olivier, « Le développement-durable, une chimère, une mystification ? », Mouvements 2005/4 (no 41), pages 14 à 23
- QUAIREL Françoise et CAPRON Michel, Le couplage « responsabilité sociale des entreprises » et « développement durable » : mise en perspective, enjeux et limites Revue Française de Socio-Économie 2013/1 (n° 11), pages 125 à 144
- SA, « Restauration collective : les derniers chiffres clés 2018 et les tendances à venir », Food market vision, 04/06/2019
- VAN DER YEUGHT Corinne, Responsabilité sociétale et aptitude à l'innovation durable des petites organisations , Revue de l'organisation responsable (Vol. 9), pages 21 à 45, 2014
- ZWOLINSKI Peggy, « Conception intégrée de produits durables : de l'éco-conception aux nouveaux paradigmes de production et de consommation », Marché et organisations, vol. 17, no. 1, 2013, pp. 17-29.

Études et sondages

- JAUNEAU Louis, 12^e baromètre Greenflex, tous acteurs ! : Les français et la consommation responsable, Greenflex et l'ADEME, 2017
- REVUELTA Inès, Résultat de l'enquête 2019, Observatoire national de la restauration collective bio et durable par Un plus Bio, 2019
- SA, Baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France, Agence bio 2020
- SA, étude n° 1900613, Mesure de l'introduction des produits Bio en restauration collective, Agence Bio/ CSA research, octobre 2019

Sites internet professionnels et documents d'entreprise

- S.A, Grande cuisine : Démarche écoresponsable pour les professionnels, Tournus équipement, 2011
- SA, Conception, site internet gpp.oiq.qc.ca/conception.htm, 2011
- SA, Qu'est-ce qu'un DEEE ?, site internet e-dechet.com, SD
- SA, Impact positif, site internet www.sodexo.com, SD
- SA, Comprendre le principe de fonctionnement d'une centrale d'achat, site internet www.liselec.fr, SD
- Gilles DAVEAU, presentation, site internet www.gillesdaveau.com, SD
- SA, Le Positive Foodprint Plan : notre stratégie en responsabilité sociétale des entreprises, site internet www.eDlior.fr, SD
- SA, Nos engagements, site internet www.newrest.eu, SD
- SA, Nos piliers, site internet, www.compass-group.fr, SD
- SA, Cuisine responsable, site internet, www.api-restauration.com, SD
- SA, Sodexo déploie de nouvelles recettes respectueuses de l'environnement à l'échelle mondiale, communiqué de presse Sodexo, 2019
- SA, Permettre aux salariés de prendre leurs repas : quelles sont vos obligations ?, site internet www.editions-tissot.fr, 2017

Sites internet institutionnels et documents officiels

- Assemblée nationale, Projet de loi relatif à la lutte contre le gaspillage et à l'économie, circulaire (n° 2274), www2.assemblee-nationale.fr, 2019
- CORALIM Occitanie, La restauration collective dans la loi EGalim, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr, 2019
- LEGIFRANCE, LOI n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, site internet www.legifrance.gouv.fr, 2018
- PAILLOTIN Guy, Rapport au Ministre de l'agriculture et de la pêche : l'agriculture raisonnée, 2000
- SA, Norme ISO14001, site internet www.iso14001.fr, SD
- SA, Le bio en quelques mots, site internet www.agencebio.org, SD
- SA, Qu'est-ce que l'ACV ?, site internet [www.ademe](http://www.ademe.fr), 2018
- SA, Centrale d'achat, site internet www.insee.fr, SD
- SA, Guide pratique : Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective, Ministère de l'Agriculture de l'agroalimentaire et de la forêt, 2014
- SA, Troubles musculo-squelettiques, site internet ministère du travail www.travail-emploi.gouv.fr, 8 mars 2018
- SA, Agir sur les facteurs favorisant les troubles musculo-squelettiques, site internet www.ameli.fr, 25 novembre 2019
- SA, EGalim : 1 an après sa promulgation, le bilan de la loi Agriculture et Alimentation, site internet www.agriculture.gouv.fr, 2019
- SA, EGalim : une ordonnance relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, site internet Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation www.agriculture.gouv.fr, 2019
- SA, Qu'est-ce que la responsabilité sociétale des entreprises (RSE) ?, Le portail de l'Économie, des Finances, de l'Action et des Comptes publics site internet www.economie.gouv.fr, 2019
- SA, La politique nationale de RSE en France, Ministère de l'Europe et des Affaires Etrangères site internet www.diplomatie.gouv.fr, 2017
- SA, EGalim : ce que contient la loi Agriculture et Alimentation, site internet du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation www.agriculture.gouv.fr, 2019
- SA, Règles d'hygiène dans la restauration et les commerces alimentaires, Service Public Pro site internet www.service-public.fr, 2018
- SA, Localim : la boîte à outils des acheteurs publics de restauration collective, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation www.agriculture.gouv.fr, 2016

- SA, PACTE : Redéfinir la raison d'être des entreprises, Le portail de l'Économie, des Finances, de l'Action et des Comptes publics, www.economie.gouv.fr, 2019
- SA, ISO 26000, site internet www.iso.org, SD
- SA, Observatoire de la responsabilité sociétale des entreprises, site internet www.orse.org, SD

Site internet et documents d'associations et syndicats professionnels

- DOUCET André-Pierre, VALO RESTO PRO® : dispositif et labels de la filière cuisines pros, site internet du SYNEG, 2019
- Réseau restau Co, Qui est Restau'Co et quel est son rôle ?, site internet www.restauco.fr, SD
- SA, Présentation officielle d'Un Plus Bio, site internet www.unplusbio.org, SD
- SA, La biodynamie, site internet www.demeter.fr, SD
- SA, ISO 14001 version 2015 et perspective cycle de vie, site internet www.eco-conception.fr, 2016
- SA, Nos objectifs, site internet de la ASPARes (association des professionnels de la santé pour une alimentation plus responsable) www.alimentation-responsable.com, SD
- SA, Qui sommes-nous?, site internet www.mbim.fr, SD
- SA, Qui sommes-nous?, site internet www.fnab.org, SD
- SA, mission, site internet www.fondation-nature-homme.org, SD
- SA, Outils pratiques (du diagnostic à l'action), ADEME site interne www.optigede.ademe.fr, 2018
- SA, Réduire trier et valoriser les biodéchets des gros producteurs, site internet www.ademe.fr, 2013

Site internet d'informations générales

- AUGER Pierrick , L'école et les enfants pendant la première guerre mondiale, site internet pierrickauger.wordpress.com, 2013
- LLORCA Grégoire, 50 citations inspirantes sur l'écologie: il est temps de relever le défi., site internet, www.blog.defi-ecologique.com, SD
- MAIGNAN Iris, Ethique alimentaire : quand le « bien manger » change de définition, site internet www.maddyness.com, 2020
- SA, Micro trottoir, site internet encyclopédie universalis, SD
- SA, L'influence de l'éthique sur l'alimentation, site internet www.filière-avicole.com 2017

Vidéos

- SA, « Aux origines du végétarisme : Conférence d'Ophélie Véron, géographe et chercheuse en sciences sociales à l'université de Sheffield », France culture (site internet), 15/03/2019
- SA, « Découverte : Moquette, Seitan.. les protéines végétales », Silence ça pousse, diffusée sur France 5, février 2020
- SA « biodéchets des gros producteurs : Conférence Elisabeth DERANCOURT ancienne responsable du développement durable, Groupe Elios » SD

Enseignements et cours

- ANGELI Igor , Le gaspillage alimentaire, année scolaire 2019/2020
- TEXIER Catherine, Economie du secteur de la restauration collective, année scolaire 2019/2020
- CINOTTI Yves, Notions d'orthotypographie, année scolaire 2019/2020

Table des annexes

Annexe A - Tableau des labels de qualité.....	91
Annexe B - Guide d'entretien.....	92
Annexe C - Trame table ronde.....	95
Annexe D - Tableau de confrontation : La démarche RSE.....	96
Annexe E - Tableau de confrontation : Les aspects financiers.....	97
Annexe F - Tableau de confrontation : Les lois et réglementations.....	98
Annexe G - Tableau de confrontation : Les approvisionnements.....	99
Annexe H - Tableau de confrontation : Le personnel.....	100
Annexe I - Tableau de confrontation : La mission d'éducation.....	101
Annexe J - Tableau de confrontation : Le gaspillage.....	102
Annexe K - Retranscription entretien 6.....	103
Annexe L - Retranscription entretien 7.....	130
Annexe M - Retranscription entretien 8.....	154
Annexe N - Retranscription table ronde	169
Annexe O - Collage enfant de dix ans sur le thème le l'alimentation durable.....	207
Annexe P - Storytelling.....	208

Annexes

Annexe A - Tableau des labels de qualité

Labels officiels de qualité	Organisme de certification / date de création	Organisme de contrôle	Critères / caractéristiques	France	Europe
Labels AOC AOP : Appellation d'origine contrôlée Appellation d'origine protégée	 Créée en 1935 pour l'AOC et 1992 AOP	Organisme certificateur agréé par l'INAO	<ul style="list-style-type: none"> L'appellation doit être reconnue au niveau national puis européens Garantie un lien fort avec le terroir duquel le produit est issu Savoir-faire propre à une zone géographique précise 		
Label IGP Indication géographique protégée	 Créée en 1992	DGCCRF Avec un contrôle par sondage des produits distribués	<ul style="list-style-type: none"> Existence d'un lien avec le terroir et zone géographique moins fort que pour l'AOP IGP existe en France, en Europe et sont même délivrées à des produits de pays tiers 		
Label STG	 Créée en 1992	DGCCRF Avec un contrôle par sondage des produits distribués	<ul style="list-style-type: none"> Produit alimentaire élaboré selon une méthode traditionnelle voir ancestrale, qui nécessite un savoir-faire particulier Ex : moules de bouchot 		
Label Agriculture biologique	 28 juin 2007	Organisme certificateur agréé par l'INAO Avec un contrôle au moins une fois par 1 an sur le site	Cf : approvisionnements bio p (...) <ul style="list-style-type: none"> Tous les opérateurs doivent signaler leur activité à l'agence bio qui les répertorient. 		
Label produit certifié	 Créée en 1988	DGCCRF Avec un contrôle par sondage des produits distribués	<ul style="list-style-type: none"> Environ 280 cahiers des charges de produits certifiés Pas nécessairement d'indication géographique Logo pas obligatoire 		
Label Rouge	 Créée dans les années 1960	DGCCRF Avec un contrôle par sondage des produits distribués	<ul style="list-style-type: none"> Pas d'indication géographique précise Respect d'un cahier des charge déposés par arrêté interministériel Environ 400 cahiers des charges Critères d'exigence de qualité minimale 		

Annexe B - Guide d'entretien

- Présentons-nous et présentons notre projet.
- Présentez-vous et présentez votre entreprise.

Définitions

- Comment définissez-vous la restauration collective ?
- Pouvez-vous définir le thème d'éco-responsabilité et le terme RSE du point de vue de votre entreprise ?
- Considérez-vous que votre entreprise s'inscrit dans une démarche éco-responsable / RSE ?

Si oui, quelles sont les mesures mise en place et celles dans l'avenir ?

Motivations et Freins

- Quels sont vos motivations à adopter une démarche RSE ?

(image, obligation juridique, éthique, économique, social, environnemental)

- Avez vous rencontrés des freins lors de l'adoption d'une démarche RSE ?

(raisons économiques, raisons juridiques, raisons éthiques, raisons commerciales, raisons de fidélisation)

RSE

- Avez-vous lancé une politique de formation de votre personnel ?

Quels ont été les retours de vos employés ? Positif/négatif

- Faites vous participer vos convives à votre démarche RSE ?

Pensez-vous que faire participer vos convives à la politique d'éco-responsabilité de votre restaurant peut influencer positivement sur les résultats attendus ?

Pensez-vous qu'une politique RSE peut avoir un rôle formateur pour les enfants et les adultes ? Dans le sens où les actions menées par le restaurant peuvent influencer les comportements individuels par exemple

Gaspillage

- La réduction du gaspillage alimentaire est-elle nécessairement liée à une démarche RSE ?

- Quel est votre point de vue sur le gaspillage ?

- Quels sont les enjeux de la limitation du gaspillage alimentaire pour votre entreprise?

(Économiques, éthiques, environnementaux, sociaux)

- Face au gaspillage alimentaire, quelles actions avez-vous mis en place ?

Différenciation déchets inévitables et déchets évitables

Lesquelles ont eu le plus de succès ?

Avez-vous mis en place des procédures de contrôle pour éviter le gaspillage alimentaire ?

Y-a-t-il du résultat ?

- Comment les convives appréhendent-ils cette notion de gaspillage ?

Matériel

Pensez-vous que le matériel a son importance dans une démarche éco-responsable ?

Avez-vous investi dans du matériel plus innovant ?

Envisagez-vous de modifier votre matériel pour des équipements plus éco-responsable ?

Le rapport investissement/rendement, retour sur investissement tardif est-il un frein dans votre décision d'investir ?

EGalim

La loi EGalim oblige 50 % de produits durables et de qualité donc 20% de bio, cela a-t-il changer la façon de s'approvisionner ?

l'obligation d'un repas végétarien par semaine dans les cantines scolaire a-t-il changer les manières de travailler les produits?

- La loi EGalim interdit l'usage de contenants en plastique comment anticipez-vous ?

Face aux changements de la loi EGalim, comment vous adaptez-vous ?

Déchets

- Avez-vous les moyens techniques et organisationnels pour faire du recyclage en interne et en externe?

Connaissez-vous les acteurs concernés par ces questions de traitement des déchets ?

Les approvisionnements

- Comment choisissez-vous vos fournisseurs ?

Passez-vous systématiquement par des centrales d'achats ou par de la vente local / en direct ?

accords cadres ou livraisons à bon de commandes / contraintes juridiques et réglementations

La démarche éco-responsable du fournisseur a t elle une influence sur ce choix ?

La saisonnalité a t'elle une importance dans la politique d'achat ?

Si centrale d'achat :

Comment fonctionnent les centrales d'achats avec lesquels vous travaillez ?

Avec un approvisionnement écoresponsable, vos fréquences de livraisons et les volumes de livraisons ont-ils été modifiés ?

Rencontrez-vous des problèmes en traitant avec des fournisseurs plus éco responsables, avec des circuits courts, labellisés ?

- Avez-vous connaissance du système des coopératives ?

Faites-vous appel à des coopératives de producteurs locaux ? Pour quelles raisons ? (juridiques, économiques etc.)

- Pensez vous que votre cuisine est adaptée à l'intégration de produits bruts dans le processus de production ?

Perspectives

- Comment envisagez-vous l'avenir ?

Comment envisagez-vous l'avenir de la restauration collective au vu des nouvelles politiques gouvernementales ?

Légende :

Questions vertes : Questions et idées de relance

Annexe C - Trame table ronde

Les questions générales sur la démarche RSE

- Quel sens a la démarche RSE pour vous en tant que professionnels ?
- Sentez-vous des évolutions liées à la démarche RSE ?
- Quelles actions ont été mises en place dans le cadre d'une démarche RSE ?

Les limites

- Quels types de limites rencontrez-vous dans la mise en place et le maintien d'une démarche RSE
- Que pensez-vous du paradoxe entre les bénéfices qui découlent de cette démarche et les limites qu'il faut surmonter pour la mettre en place ?
- Que pensez-vous des limites de cette démarche face à la réalité du terrain ?

L'Aspect Sociologique

- Y a-t-il une création ou évolution de normes sociales par la mise en place d'une démarche RSE ?
- Quel est votre degré d'implication dans la transmission (sensibilisation / formation) de cette démarche et des valeurs associées ?

Les réglementations hygiène / EGalim

- Quel impact a la loi Alimentation / agriculture (EGalim) sur votre métier ?
- Que pensez-vous de la compatibilité d'une démarche RSE avec les normes actuelles (hygiène /bio/ sécurité alimentaire) ?
- Comment envisagez-vous l'évolutions et l'élargissement de la loi EGalim au secteur privé ?

Le gaspillage

- Comment parvenir à réduire le gaspillage alimentaire aux différentes étapes de vie du produit et du service ?
- Quels sont les enjeux de la réduction du gaspillage ?

Le matériel

- Quelles sont les évolutions en matière d'écoconception des grandes cuisines et des matériaux utilisés ?
- Quelle est la place de l'écoconception dans une démarche RSE ?
- Quelles sont les évolutions en termes de confort et d'ergonomie ?

Les approvisionnements

- Quels moyens de mise en relation des acteurs entre eux existent ?
- Quels sont les enjeux au niveau de l'approvisionnement et des achats de la mise en place d'une démarche RSE ?

Avenir

- Quelles solutions envisagez-vous en tant que professionnel pour pérenniser la démarche RSE ?

Annexe D - Tableau de confrontation : La démarche RSE

	La démarche RSE
Entretien 1	« Soit c'est une vraie ambition soit c'est politique » « Mais toutes les économies d'énergie qu'on fera c'est ça de moins qu'on va dégrader sur l'environnement en fait. Donc il faut que ce soit obligatoire en fait. »
Entretien 2	« Parce que après on peut produire plus ou produire moins ou on va dire de meilleure qualité ils pourrait le faire, mais après c'est réussir à trouver des partenaires qui continue cette démarche et être acceptable en prix aussi. »
Entretien 3	« Alors d'abord réglementairement oui parce que juridiquement aujourd'hui donc on est dans l'obligation d'intégrer cette dimension d'écologie euh au sein de l'établissement. »
Entretien 4	«RSE ça comprend tout ce qui est humain et économique plus sens global.»
Entretien 5	« C'est quand même une obligation pour demain, pour les générations futures c'est obligatoire, après ça rentra obligatoirement dans les mœurs. »
Entretien 6	« RSE sera plutôt d'un côté réglementaire, moi je verrai sa comme ça, que l'éco-responsabilité plutôt individuelle » « la RSE finalement c'est enfin voilà, c'est responsabiliser les entreprises pour qu'elles prennent conscience en effet de toutes ces questions environnementales mais sans forcément qu'elles modifient leur modèle de production. »
Entretien 7	« Éco-responsabilité, je la rapprocherai plus de la définition de RSE avec ce qui englobe aussi le côté humain et social et pas seulement l'aspect environnemental. » « je pense que la transition écologique est le fait de redonner de la force et de la valeur à la cuisine » « C'est proche, c'est cette idée justement, très proche du modèle économique actuel, où la RSE finalement c'est enfin voilà, c'est responsabiliser les entreprises pour qu'elles prennent conscience en effet de toutes ces questions environnementales mais sans forcément qu'elles modifient leur modèle de production. »
Entretien 8	« Donc RSE, qu'on soit tous bien d'accord, c'est la manière dont les entreprises s'emparent des principes de développement durable dans leurs métiers. »
Entretien 9	« Actuellement je crois que les portes s'ouvrent un petit peu donc déjà ça c'est de l'éco-responsabilité c'est de penser aux autres ça c'est aussi un point, de penser à ceux qui n'ont rien dans l'assiette pour diverses raisons. »
Entretien 11	« Dans la RSE tu as aussi hors ce qui est développement durable tu peux avoir aussi faire évoluer tes collaborateurs ça c'est de la responsabilité sociétale des des entreprises. »
Entretien 12	« Tout le monde va faire du RSE tout le monde dit qu'ils s'occupent bien de leurs personnel tout le monde dit que on va acheter local , tout le monde dit qu'on vas faire maison, tout le monde le dit au niveau des offres commerciales, tout le monde a la même chose.»
Entretien 13	« qQuand euh on fait certains gestes pour la planète, certains gestes par exemple économiser de l'eau ou passer au bio pour aider la planète à ben euh pour ne pas polluer enfin moins polluer et moins gaspiller d'eau pour que la planète se porte mieux. »
Entretien 14	

Annexe E - Tableau de confrontation : Les aspects financiers

	Aspects financiers
Entretien 1	« Dès qu'on met la facture en face pour faire de l'éco-conception totale on a des problèmes pour le faire en fait. » « Ce que vous pouvez faire c'est passer sur des cuissons nuits par exemple qui consomment beaucoup moins d'énergies. » « Faire des économies juste en changeant le process de fabrication. »
Entretien 2	« Alors limiter l'eau si parce qu'on la paye. »
Entretien 3	« On était pas prêt à un moment parce qu'on oppose systématiquement des problématiques économiques sur le fait que ça allait coûter plus cher etc. »
Entretien 4	« Et malheureusement le bio coûte plus cher c'est une certitude. »
Entretien 5	« Et alors qu'on va souvent vers une démarche où on devient responsable et là, le coût doit faire partie intégrante de cette responsabilité. »
Entretien 6	« Au final ça va nous coûter plus cher alors on va se donner bonne conscience mais si y'a pas de retour investissement en moins de 10 ans pour moi c'est pas la peine. »
Entretien 7	(La transition écologique): « elle embarque quand même des question sociales, économiques, géographiques. »
Entretien 8	« Et puis après il y a, dans les freins toujours, le fait d'accepter qu'il faut investir un peu et souvent une entreprise qui n'est pas profitable ou à peine à l'équilibre, quand on lui dit pour aller chercher une durabilité, il va falloir investir un petit peu et bien elles sont frileuses à le faire. »
Entretien 9	
Entretien 10	« Mais eux ils te demandent la totale au même prix mais tout hein il y a pas de différence. »
Entretien 11	« 10 à 15 % d'économies juste parce qu'on a changer notre manière de penser. »
Entretien 12	« Alors est ce que je serais prête ? Oui si j'ai les moyens, non si je les ai pas. »
Entretien 13	
Entretien 14	

Annexe F - Tableau de confrontation : Les lois et réglementations

	Lois et réglementations
Entretien 1	« En fait dans la conception il n'y a pas de loi qui oblige de concevoir d'une certaine manière, c'est des options. »
Entretien 2	« Non là c'est vraiment l'hygiène en collectivité. » (le facteur bloquant)
Entretien 3	« Le milieu hospitalier n'est pas en place aujourd'hui pour assurer donc les objectifs liés à la loi EGalim. »
Entretien 4	«Les obligations de bio étant pour le moment que sur le scolaire, si le client ne demande pas on en met zéro. » «avec 20 % de bio les produits ne viendront pas d'Europe donc c'est en contradiction avec une autre partie de la loi.» «Le bio le problème c'est qu'en France nous n'avons pas ce qu'il faut.»
Entretien 5	
Entretien 6	« Nous Français on est latin c'est difficile de changer nos habitudes donc parfois le législateur et un peu obligé de nous donner un coup de pied aux fesses en créant des lois et c'est normal. »
Entretien 7	« Tout le système doit transitionner, il y a les produits locaux qui sont beaucoup venus sur la table, l'approvisionnement produits bio et la loi EGalim a notamment entériné deux de ces volets là au travers du plat végétarien et des produits de qualité. »
Entretien 8	« Aujourd'hui, les préoccupations d'EGalim, elles sont à la fois sur la planète et sur la santé des consommateurs. Après cette loi, elle est un peu complexe à manier parce que comme toujours, il y a beaucoup de bonnes attentions, beaucoup de débats et dans la pratique aujourd'hui, ce qui rentre dans ces 50 % durable, ça reste un peu flou. Dans les 50 % de durable, il y a 20 % de bio mais il n'y a pas eu de limitation en provenance du bio. »
Entretien 9	« Maintenant ils ont rouvert un peu ils ont fait un texte de loi où l'on a la possibilité maintenant de redonner » « Il y a les problèmes d'hygiène qui viennent derrière et qui bloque un peu là-dessus, qui empêche cette réutilisation euh la plupart du temps et du coup ouais on doit jeter. »
Entretien 11	« Les marchés publics ils sont dans l'obligation de le faire parce que eux c'est du public la loi aussi de fait ils sont obligés de le respecter. »
Entretien 12	« La loi EGalim on va devoir prouver donc on met en place des systèmes euh d'informations de manière à pouvoir faire ces extractions. »
Entretien 13	
Entretien 14	

Annexe G - Tableau de confrontation : Les approvisionnements

	Approvisionnements
Entretien 1	« Et du coup on fait de l'éco-conception, on évite d'aller chercher des denrées plus loin on évite de se dire on fait des grosses cuisines centrales qui utilisent pas les denrées locales. Et à côté de ça on a des agriculteurs qui crèvent la faim. »
Entretien 2	« Ils pourraient largement négocier avec des producteurs locaux ou des choses comme ça pour, mais le truc c'est que l'ensemble des commandes sont régies sur un seul et même logiciel qui s'appelle « nutri data » et donc dès qu'on clique sur ce logiciel on commande directement depuis ce logiciel. » « Les petits producteurs ne sont pas en capacité de répondre comme ça. »
Entretien 3	« Le milieu hospitalier n'est pas en place aujourd'hui pour assurer donc les objectifs liés à la loi EGAlim. » « Les petits producteurs ne sont pas en capacité de répondre comme ça. »
Entretien 4	« Nous avons fait des efforts pour l'approvisionnement local et responsable car en termes de kilomètres nous sommes largement restreint. » « Et on est plus sûr de l'approvisionnement local avec des petits fournisseurs régionaux. » « C'est à nous de faire la démarche auprès des fournisseurs. »
Entretien 5	« Voilà ils ont privilégié le local et les circuits courts au bio après je dis pas que du bio on en travaille pas ! mais entre du bio de Nouvelle Zélande ou du Maroc et un circuit court ben ils ont privilégié le circuit court ! »
Entretien 6	« Mais sauf que le produit local pour moi ne veut pas dire de qualité »
Entretien 7	« Le tout local, déjà pour nos consommations en foyer c'est quasiment impossible alors la restauration collective. » « Sur le bio et sur le local, il y a beaucoup d'études économiques qui ont montré que quand même ça engage un surcoût. » (en terme de volume) : « Je ne peux pas vous dire. » « Oui les entreprises de restauration collective peuvent toutes se fournir localement. » « La densification et la question démographique sur le local, elle est super importante, (une région) ne peut pas fournir tous les produits de saison en local, ce n'est pas possible. »
Entretien 8	« Quand on est en restauration collective, avoir seulement deux intermédiaires entre le producteurs et le restaurant final, c'est compliqué parce qu'il faut des bases logistiques, pouvoir desservir la France entière, massifier un peu ses approvisionnements sinon d'un point de vue environnemental. »
Entretien 9	
Entretien 11	« Il faut aussi si on veut s'approvisionner dans des petites fermes locales, il faut du coup plus de livraisons donc c'est un peu contradictoire. »
Entretien 12	« J'ai une prune qui est locale qui vient de 5 kilomètres ou j'ai du bio d'Espagne qu'est ce qu'on fait? »
Entretien 13	
Entretien 14	« Parce qu'il vient d'où le bio? Il vient pas de France, il y a du bio partout mais ça sert à rien parce que même les espagnols ils ont du bio mais c'est pas les mêmes normes que nous donc euh voilà et le marché français il peut pas fournir la viande pour tout le monde [...] après il faut des personnes pour faire du bio en France il y a pas beaucoup de Français qui font du bio, donc on le prend où ? Si c'est pour le faire venir du Brésil c'est... ça a pas d'importance, tout le coût qui va venir en bateau ou je sais pas. »

Annexe H - Tableau de confrontation : Le personnel

	Personnel
Entretien 1	« Je sépare deux ergonomies. C'est-à-dire l'ergonomie du poste de travail où quand je suis à mon poste il faut que je puisse utiliser tout ce que je veux rapidement. Et après l'ergonomie dynamique et statique. Ça c'est se déplacer et avoir le moins de déplacements à faire pour travailler d'où l'intérêt de pas créer trop de circulation dans la cuisine, d'avoir des volumes compactes. » « S'assurer du confort d'usage du personnel c'est être durable aussi dans l'usage du personnel la partie humaine, technique. »
Entretien 2	« Si on a du bon matériel et que le matériel est ergonomique on souffre moins sur son poste et donc du coup ça permet d'avoir l'esprit un peu plus libre pour y penser. »
Entretien 3	« Des changements des équipements pour éviter qu'ils s'esquintent le dos [...] on a travaillé sur l'environnement au niveau des sols pour éviter que ça glisse. »
Entretien 4	« Nous avons fait des efforts pour l'approvisionnement local et responsable car en termes de kilomètres nous sommes largement restreint. » « Et on est plus sûr de l'approvisionnement local avec des petits fournisseurs régionaux. » « C'est à nous de faire la démarche auprès des fournisseurs. »
Entretien 5	« Ça par contre on a des formations en interne, sur le gaspillage on va dire d'énergie logiquement. »
Entretien 6	« Oui hygiène 100 % ils sont tous formés, ils sont formés à garder aussi une qualité du repas qui a été préparé. »
Entretien 7	« Il y a un énorme manque de formation, c'est vraiment le frein majeur. » « il y a un accompagnement sur les formations qui est hyper important et le problème c'est que les formations viennent tout juste d'être proposées par le CNFPT [...] les formations initiales en restauration sont vraiment axées sur la cuisson enfin la préparation des produits carnés donc il y a aussi un « shift » total à faire mais à la racine. » « Les chefs sont dévalorisés, ils ont un statut économique très bas contrairement au travail qu'ils fournissent. »
Entretien 8	« Un des éléments important à prendre en compte aussi, dans la démarche RSE, c'est les conditions de travail du personnel. On oublie souvent les conditions de travail humaines pour un plongeur par exemple. (...) Donc les matériels, il y a beaucoup de choses et dans les gestes quotidiens, certains matériels peuvent économiser beaucoup de gestes et de fatigue. »
Entretien 9	« C'est personnellement qu'on va essayer d'avoir un impact. Nous, on va pas tellement nous forcer à le faire, nous dire qu'il faut le faire. On nous mets quelques moyens comme le tri c'est surtout ça. » « Un personnel il va falloir l'éduquer en ce qui concerne les produits, en ce qui concerne aussi euh, éviter le gaspillage hein sur euh quel que soit le produit, PAI ou produit brut hein utiliser au maximum la notion des peluches parce que les peluches peuvent être utilisées hein en chips ou autres. »
Entretien 11	« Quand tu leur demandes de venir un jour et demi en formation ça va pas du tout donc euh voilà quoi, dans les petits restaurants ou ils sont trois-quatre à gérer leur truc quand il manque 2 bras ce se voit forcément quoi. »
Entretien 12	« Nous on fait des formations avec des cuisiniers et on fait une méthode traditionnelle lycée hôtelier qui est pas critiquée c'est une méthode et à côté on fait une méthode que nous on appelle évolutive et donc du coup on va travailler nos produits différemment. »
Entretien 13	
Entretien 14	« Ah oui après nous on a le CHSCT tout ça, après moi j'ai fait un stage dans le management de la sécurité pour dire aux gens bah voilà au lieu de vous baissez comme ça baissez vous comme ça, il a un panneau et tout les mois on a la chasse au risque pour sensibiliser. La machine à plonge est allumée à 11h30, les fours c'est pareil, c'est ma volonté à la maison tout le monde devrait le faire. »

Annexe I - Tableau de confrontation : La mission d'éducation

	Mission d'éducation
Entretien 1	
Entretien 2	« On essaie d'éduquer les enfants dès le départ a mieux consommer avec des produits un peu plus nobles mais qui du coup les incitent à en prendre moins et à les éduquer dès le départ (..) y'a beaucoup plus de, d'actions pour les enfants que pour les adultes. »
Entretien 3	
Entretien 4	« C'est une histoire de communication déjà sur le scolaire vous avez le directeur d'établissement qui est contre le végétarien contre le bio il pense que c'est une c*****. C'est sûr que vous aurez beau faire toute la communication possible et inimaginable tous les profs seront contre et si les profs sont contre les gamins sont contre. »
Entretien 5	« C'est un problème d'éducation, oui je pense, après je pense qu'en général, la généralité fait que 70 ou 80% des gens sont conscients, je pense qu'il en reste 20 ou 30 à éduquer encore quoi. »
Entretien 6	
Entretien 7	« C'est plus facile pour nous qui avons grandi avec de « nouvelles normes » que pour des gens qui consomment depuis cinquante ans avec des valeurs différentes des valeurs actuelles. »
Entretien 8	« On est partis d'un jeu, d'un « serious game » pour sensibiliser les personnes au gaspillage alimentaire. Le chef gérant va expliquer un savoir et mettre en place un plan d'action. »
Entretien 9	« Je pense que c'est au travers ça même à l'école petites, des primaires et des maternelles on est déjà en train de les éduquer comme vous ne l'avez pas été votre génération. » « Les éduquer ? Parce qu'on leur a appris à manger de tout, à tout moment et toute l'année donc obligatoirement c'est ça hein. »
Entretien 11	« Bah on fait des ateliers de cuisines de plats flexitariens on fait des ateliers de sensibilisation euh nutritionnelle et éco-responsable on le fait euh en fait c'est vraiment du sur mesures quoi... »
Entretien 12	« C'est aussi la notion de former nos clients qui viennent aux repas afin de reproduire ça chez eux. »
Entretien 13	« Il y a très peu de communication qui est faites aux parents sur l'éco-responsabilité. »
Entretien 14	« Bah c'est de bien cuisiner, comment dire (silence 10 secondes) euh, comment dire ça, bah c'est vrai que les parents n'ont pas trop de temps de cuisiner à la maison quoi donc c'est à nous de leur apprendre à bien manger, de faire en sorte bah qu'ils aient une base et de faire en sorte qu'ils savent faire a manger quand il sont tous seuls au lieu d'aller au fast food... (rires). »

Annexe J - Tableau de confrontation : Le gaspillage

	Gaspillage
Entretien 1	« Il faut d'abord que les gens mangent ce qu'ils ont dans l'assiette avant de se dire : Ah mais il faut traiter les déchets il faut mettre une belle machine à 180 000€ pour traiter les déchets. »
Entretien 2	« Une réduction du gaspillage non mais pour nous de pouvoir peser, de pouvoir rééquilibrer nos commandes par rapport au nombre. »
Entretien 3	« Un système de compresseur d'avoir moins de volumes important de façon à permettre à la collectivité territoriale d'assurer le recyclage. »
Entretien 4	« On s'est rendu compte par exemple en mettant du pain en fin de ligne il y a moins de conso et moins de gaspillage. » « il y a des choses par exemple des petites affiches pour lutter contre le gaspillage. »
Entretien 5	« Je sais pas environ 15% de ce que l'on produit est jeté. » « C'est une prise de conscience de la clientèle par ce que nous on sert en fonction de leurs besoins. Donc par exemple le pain il est en libre-service, donc il le prend automatiquement.. »
Entretien 6	
Entretien 7	« Il y a tout l'aspect sensibilisation du convive à la question du gaspillage parce que je pense que les professionnels commencent à être très, très bien au point sur ces questions mais le convive par forcément. » « il y a aussi des outils pour sensibiliser les convives, notamment le gâchi-mètre. » « Pour réduire le gaspillage, il y a pas mal de choses qui ont été faites mais le principal levier c'est la réduction de la portion. »
Entretien 8	« Du gaspillage, il y en a partout, il n'y a pas un coupable ou un mauvais élève. Tout le monde est concerné et tout le monde peut faire un petit quelque chose qui amène à la fin des résultats. Il faut que les gens se sentent impliqués car la formation ne suffit pas. »
Entretien 9	« D'utiliser un produit du début jusqu'à la fin au maximum euh ça va permettre de faire moins de déchets. »
Entretien 11	« Donc on privilégie le moins mais mieux et t'as moins de largeur de gamme qui évite le gaspillage alimentaire car plus tu élargies ta gamme plus tu gaspilles. » « La réduction du gaspillage alimentaire alors tout tes clients t'en parlent mais ils ne sont pas forcément prêts à faire des concessions. »
Entretien 12	
Entretien 13	« On essaie de faire attention au gaspillage. C'est du bon sens. Le tri des déchets aussi... »
Entretien 14	« Bah c'est de bien cuisiner, comment dire (silence 10 secondes) euh, comment dire ça, bah c'est vrai que les parents n'ont pas trop de temps de cuisiner à la maison quoi donc c'est à nous de leur apprendre à bien manger, de faire en sorte bah qu'ils aient une base et de faire en sorte qu'ils savent faire à manger quand ils sont tous seuls au lieu d'aller au fast food... (rires). »

Annexe K - Retranscription entretien 6

Durée : 1h07

Date : 24/01/2020

Contexte : Entretien individuel sur site du xxx

Fonction : Directeur de cuisine centrale

Étudiante 1 : On est des élèves de licence pro DGSA, mais vous nous connaissez, donc on fait un projet tutoré, de recherche sur les enjeux d'une démarche éco responsable et RSE dans les entreprises de restauration collective. Donc, premièrement on aimerait que vous vous présentiez et présenter votre entreprise.

XXX : Alors je suis XXX, je suis directeur du service restauration du XXXXX XXXX, le XXXXX XXXX c'est une collectivité territoriale qui comprend 26 communes dont j'ai en charge le service de production et de livraison de repas de 12 500 repas par jour en moyenne, réparties sur 70 sites de distribution qui sont principalement des scolaires de type maternelles et primaires ainsi que la petite enfance du bébé de trois mois jusqu'à 18 mois et un petit peu d'adulte.

Étudiante 1 : D'accord merci. Du coup on va vous demander de définir la restauration collective.

XXX : Franchement, la question est vaste.

Étudiante 1 : Et oui.

XXX : Dans mon cas, ou en règle générale ? On va trouver de tout, mais bon la restauration collective, une définition de la restauration collective on pourrait la définir comme un repas pour un nombre important de convives quel qu'il soit, consommer en un lieu commun je verrai ça comme ça comme

définition. Consommer en un lieu commun avec quand même un attrait plutôt de repas à caractère social. Voilà j'ai très synthétisé parce que votre question était très synthétique.

Étudiante 1 : Et oui, mais c'est parfait. Et du coup maintenant, on va vous demander de définir la démarche RSE.

XXX : Bien sûr ça va être tout ce qui tourne autour de l'environnement, en terme de, je vais synthétiser autant que votre question. Autant que ce soit en production, qu'en livraison, qu'en consommation.

Étudiante 1 : D'accord et l'éco responsabilité ?

XXX : L'éco responsabilité alors-là plutôt c'est une approche personnelle, plutôt personnelle qui enfin jusqu'à présent était plutôt personnelle maintenant c'est quand même plutôt une approche qui est quand même, comment dire, dans l'air du temps, qui va interpeller beaucoup plus de personnes qu'on pouvait en trouver il y a quelques années, l'éco responsabilité. Aujourd'hui, on est éco responsable sur beaucoup de domaines pas spécialement la restauration collective. J'en déduis que votre question tourne autour de la restauration collective mais l'éco citoyenneté va tourner autour de plusieurs domaines.

Étudiante 1 : D'accord et le lien entre les deux vous pouvez faire entre RSE et éco responsabilité ?

XXX : Ah oui ! Vous avez dû les bûcher ces questions. RSE sera plutôt d'un côté réglementaire, moi je verrai ça comme ça, que l'éco responsabilité plutôt individuelle je sais pas si c'est vraiment la définition mais moi je le verrai comme ça.

Étudiante 1 : Oui

XXX : Ça vous convient ?

Étudiante 1 : Ça nous convient, et du coup est-ce que vous considérez que votre entreprise s'inscrit dans une démarche RSE et une démarche éco responsable ?

XXX : Tout dépend où l'on se situe dans le curseur de l'éco responsabilité ou une entreprise RSE en tant que telle. Pour moi, je peux me considérer avoir une entreprise éco responsable parce que je mets des actions qui tournent autour de l'éco responsabilité. Mais sur un curseur parmi une échelle. Je trie mes papiers, ici dans un bac jaune je suis éco responsable franchement ! Mais y'a pas que ça dans l'éco responsabilité peut-être j'utilise dans mon bureau des produits que je pourrais éviter parce qu'ils sont pas éco responsable donc vous voyez cette exemple que je vous donne elle est situé très bas dans l'échelle du curseur, si par contre j'utilise une poubelle pour le tri de mes déchets administratifs, plus j'utilise pas de PC je prends que du papier recyclé, je ne prends pas d'électricité de centrale nucléaire le curseur va être beaucoup plus haut et puis je m'habille tout en coton recyclable un peu des années 60 je rigole mais vous voyez on va placer le curseur où l'on se situe, où on pense que c'est bien ou pas bien. Plus sérieusement y'a 15 ans quand on a bâti cette cuisine centrale il n'était pas à l'ordre du jour, on parlait très peu de bâtiment HQE haute qualité environnementale et donc on est partis sur un bâtiment plutôt industriel mais sans prendre en compte cet aspect-là. Les plans étaient déjà finalisés quand je suis arrivé, la structure était finalisée j'allais pas moi arriver en disant on va faire plutôt de l'éco responsabilité on va mettre du photovoltaïque, mettre des récupérateurs de chaleur. Par contre dans l'organisation dès le départ j'ai mis en place des solutions ou des procédures ou des directives plutôt éco responsables qui coûtaient pas d'argent. Déjà d'entrée on avait mis en place à l'extérieur sur un emplacement dédié des bennes à cartons, fer, bois justement pour faire du pré tri des déchets organiques, de passer plutôt par des vêtements professionnels en coton. Alors tout ce qu'on pouvait qui engageait pas grand-chose ou d'argent on avait cette envie, mais peu au regard de nombre de repas fabriqués par an par rapport à ce qu'on parle aujourd'hui d'éco responsabilité, on a évolué.

Étudiante 1 : Est-ce que cette démarche, vos actions mises en place elles évoluent du coup en même temps que cette image d'éco responsabilité ?

XXX : Oui elle a évolué et heureusement, mais elle n'évolue pas aussi facilement qu'on le souhaite, y'a trois ans maintenant quatre ans nous avons nous dès le départ, on a toujours un système de production de froid pour les chambres froides qu'on utilise ici pour garantir la chaîne du froid, froid négatif et

froid positif et donc les groupes de productions de froid génèrent de la chaleur et cette chaleur elle était éliminée du local pour chauffer les oiseaux dehors, donc les oiseaux étaient contents ils pouvaient se chauffer leurs plumages en haut de la cuisine centrale mais on s'est dit est-ce que c'est dommage d'utiliser ces calories qui sont perdues dans la nature et on va mettre en place un système de récupérateur de ces calories pour chauffer notre eau chaude sanitaire donc ça on l'a mis en place y'a trois ou quatre ans, une étude a été faite, on a validé le projet qui nous a coûté, je n'ai plus les chiffres en tête mais de mémoire c'était dans les 50 000 € et ces 50 000 € on va récupérer. Cet investissement en retour sur investissement au bout de quatre ou cinq ans, vous voyez on a encore on a encore une année à payer cet investissement mais dès l'année prochaine les calories qu'on réinjectent dans la production de notre eau chaude sanitaire elle n'est pas gratuite parce qu'il y a quand même un peu d'apport électrique, donc on a amélioré. Moi j'ai eu durant cette même époque je suis revenu un peu à la charge auprès d'un autre service, le service du patrimoine qui s'occupe de ça pour peut-être avec le biais d'un étudiant, j'avais pensé à un étudiant de l'ISTHIA qui voulait faire de l'ingénierie mais un peu poussé, il y avait beaucoup d'ingénierie dedans mais de mettre des photovoltaïques ou une production d'eau chaude sur la toiture. Mais avant de me lancer dans de tels projets il fallait que je sois sûr que la structure puisse soutenir ces kilos voir ces tonnes de matériels sur le toit donc à ce sujet, à ce jour ça n'est pas possible mais on essaye. On a pas les bras ballant à se dire tiens on a un bâtiment, il est figé dans le temps, ce qu'on peut faire c'est aujourd'hui d'améliorer quand on peut moi j'ai pleins d'idées tous les jours. Une autre idée quand on cuit des pâtes par exemple chez nous c'est plusieurs productions de 360 ou 400 litres d'eau, qui sont portées à ébullition, les cuisiniers cuisent les pâtes à l'intérieur et une fois que les pâtes sont cuites ils vidangent l'eau qui part dans le réseau d'eau public. De l'eau qu'on distribue enfin qu'on remet dans la nature à 100 degrés, 90 degrés. Se dire est-ce qu'on peut pas mettre aussi des récupérateurs de chaleur thermique sur la canalisation des évacuations pour essayer peut-être. Les études seraient plus compliquées, je sais que ça existe mais pourquoi pas, en plus chez nous on a pas de vide sanitaire mais on peut quand même marcher dessous à hauteur d'hommes on peut quand même mettre des récupérateurs de chaleurs c'est une idée. Je sais pas si elle verra le jour un jour je n'en sais rien.

Étudiante 1 : Et pourquoi c'est une idée, vous dites c'est compliqué parce que vous avez des freins économiques ?

XXX : Non y'as deux aspects, le premier aspect c'est qu'il faut faire des études et qu'elles soient sûres, concrètes, il faut chiffrer tout ça et puis après que ce soit chiffré il faut pouvoir trouver le budget. Par exemple la chaleur sur les groupes froids on a pu avoir une vision assez courte sur le retour sur investissement, voilà ça a été simple à mettre en œuvre. Là si la technique est compliquée automatiquement les études deviennent compliquées et le retour sur investissement peut être ne sera pas aussi rapide donc parfois il vaut mieux dire non. On fait pas parce qu'au final ça va nous coûter plus cher alors on va se donner bonne conscience mais si y'as pas de retour d'investissement en moins de dix ans pour moi c'est pas la peine.

Étudiante 1 : Donc l'éthique, la conscience elle rentre quand même en jeu dans cette démarche ?

XXX : Oui oui bien sûr pour tout.

Étudiante 1 : Ça peut être une motivation vous pensez ?

XXX : Oui bien sûr et puis aujourd'hui celui qui a pas cette approche là il a rien compris, on peut plus continuer à utiliser les matières que la nature puisse nous donner si en retour on remet pas en place un cercle vertueux, on pourra pas continuer comme ça.

Étudiante 1 : Ça donne une image aussi peut être de la cuisine et les convives...

XXX : Aussi voilà alors nous, alors il y a quand même une image à donner, j'allais dire une bêtise mais c'est faux on a l'image nous d'une collectivité territoriale envers nos administrés parce que c'est leurs impôts donc c'est aussi en terme de communication mais pour le privé aussi parce que quand ils investissent dans des bâtiments HQE ou dans une démarche éco responsable automatiquement ils ont une image qui véhicule à leurs clients qui est aussi intéressante et puis valorisante.

Étudiante 1 : Et vous pensez que la loi EGalim elle vous pousse à avoir cette démarche éco responsable ? RSE ?

XXX : Alors sur le bâtiment je dirai non mais sur le reste oui et heureusement, nous Français on est latin c'est difficile de changer nos habitudes donc parfois le législateur est un peu obligé de nous donner un coup de pied aux fesses en créant des lois et c'est normal donc pour nous professionnels oui la loi EGalim va nous pousser à aller plus vite.

Étudiante 1 : Donc elle s'intéresse quand même à une démarche RSE cette loi EGalim et une démarche éco responsable indirectement ?

XXX : Indirectement oui, pour moi c'est pareil c'est le lien il est autant RSE que l'éco responsabilité.

Étudiante 1 : D'accord. Et vous qui travaillez beaucoup avec les enfants est-ce que vous pensez que cette démarche RSE ou éco responsable elle peut avoir un rôle formateur pour les enfants et les adultes ?

XXX : A 200 %, aujourd'hui l'évolution de nos pratiques ou de nos idées viendront par cette génération. Vous avez vous par rapport à moi une vision différente sur l'éco responsabilité, ce qui est normal, parce que moi je n'ai pas été élevé comme ça, ça n'était pas... ça veut pas dire que mes parents m'ont pas inculqué les bonnes valeurs, je pense que oui, mais vous, vous avez eu une éducation différente autour de ça, les études que vous faites autour de ça c'est autre chose que moi à cette époque-là et demain, alors aujourd'hui les tous petits qui demain deviendront adolescents, de jeunes adultes qui suivront peut être des études auront encore une démarche totalement différente et qui va aller de l'avant dans ce cas-là.

Étudiante 1 : Et au sein de votre entreprise est-ce que vous faites participer les convives, enfin les parents et les enfants à une démarche éco responsable ?

XXX : Alors les faire participer, peu, par contre on leur explique beaucoup cette démarche parce que eux ils sont demandeurs aussi, ils sont demandeurs qu'est-ce que vous faites pour l'environnement, qu'est-ce que vous faites pour... Je reprenais la fois dernière avec vous l'exemple des emballages pour les éliminer les réduire qu'est-ce que vous faites pour acheter des produits locaux donc moins de plan carbone en faisant venir des produits de... tout ce qui tourne autour de l'environnement il y a cette demande de la part de nos clients.

Étudiante 1 : Quels sont leurs attentes ?

XXX : Alors leurs attentes, pour eux, je pense pas que vous ayez encore des enfants mais quand on a des enfants on fait tout pour eux et donc pour eux qui sont jeunes, parents leurs volonté c'est que ça aille très vite dès demain il faudrait qu'il n'y ait plus de plastique, que des produits de telle provenance... donc ils sont demandeurs, fortement demandeurs. Bon on va pas aussi vite parce que c'est pas aussi facile, si on pouvait aller rapidement dans l'évolution de ces choses-là on le ferait moi le premier mais parfois c'est pas possible.

Étudiante 1 : D'accord, ils sont demandeurs pour les emballages, sur la question du gaspillage alimentaire est-ce qu'ils sont aussi impactés ?

XXX : Ah oui oui (pause) je prends un exemple, par exemple pour moi en tant que professionnel, dans la restauration scolaire ma préoccupation première c'est que la qualité d'un repas servi aux enfants soit de qualité sanitaire irréprochable moi je n'ai pas envie qu'il y ait des enfants qui soient hospitalisés mais ça n'enlève pas la qualité nutritionnelle, la qualité organoleptique qui tourne autour de ce repas qui est sanitaire sain. L'approche des parents d'élèves pour eux parce que c'est normal et heureusement il y a tellement peu d'accidents sanitaire dans la restauration collective scolaire c'est que pour eux, c'est une obligation, c'est normal que l'on fasse des repas sanitaire excellent mais ils occultent ça. Ils disent oui mais pourquoi vous ne mettez pas par exemple du fromage pour prendre cet exemple la, entier ou l'on couperait y'a pas beaucoup de risque avec le fromage quoi que mais nous on va leur vendre que aussi dans cet emballage qu'on met individuel, de ces fromages individuels qu'on leur

fournit il y a cet emballage et que si on enlève cet emballage il y aura un risque peut-être sanitaire qu'on maîtrise pas à 100 % sur nos restaurants scolaires ou même lors de la distribution et on leur explique ça donc ils comprennent mais ils reviennent toujours à la charge en disant oui mais c'est quand même des emballages, donc d'un côté ils ont raison mais eux ils se situent aussi avec une vision de parents d'élèves, de clients.

Étudiante 1 : Vous parlez de votre cuisine satellite mais est-ce que vous avez formé le personnel justement pour toutes ces questions un peu d'hygiène et de gaspillage ?

XXX : Alors oui hygiène 100 % ils sont tous formés, ils sont formés à garder aussi une qualité du repas qui a été préparé, là je pense principalement à l'étape de remise en température, si la personne met trois heures au four que ça cuise, que ça crame ça sera pas terrible à l'arrivée mais également aussi à l'éco responsabilité de pouvoir aussi éviter de laisser des déchets de donner au moins aux enfants une plus petite portion pour qu'ils puissent goûter, de trier les déchets même si aujourd'hui ils ne le sont pas à 100 % mais on y va. On met des poubelles de couleurs pour les déchets organiques, les emballages... qui puissent y avoir en parallèle des filières de recyclage de ces produits-là. Donc voilà on explique aussi aux personnels d'avoir cette démarche d'éco responsabilité.

Étudiante 1 : D'accord. Et ensuite la réduction du gaspillage alimentaire est-ce que pour l'entreprise elle est nécessairement lié à une démarche éco responsable ou pas ?

XXX : Je pense que c'est une question de bon sens. On va pas dépenser de l'argent, mais ça se rapproche quand même d'une démarche éco responsable parce que dans le mot éco responsable est-ce que éco c'est écologie ou est-ce que c'est économie ?

Étudiante 1 : Oui.

XXX : Moi je vous pose la question moi je ne sais pas, vous le savez-vous ?

Étudiante 1 : Non.

XXX : AH ! (Rires) éco responsable, c'est l'économie ou je pense que c'est tout lié, c'est tout.

Étudiante 1 : Bien sûr c'est lié.

XXX : Moi je parle plutôt de l'éco responsabilité en terme d'environnement écologique mais pour moi il y a une partie économique. (pause)

Étudiante 1 : Du coup les enjeux de la limitation du gaspillage sont économiques aussi environnementaux autant qu'éthiques ?

XXX : Oh oui, voilà oui.

Étudiante 1 : Et sociaux ? Vous pensez pas qu'on peut revaloriser ce gaspillage alimentaire ?

XXX : Alors la restauration collective reste une restauration où effectivement il va y avoir des déchets ou des plus de production, c'est normal même de la restauration traditionnelle aussi un restaurateur lui quand il va prévoir pour le service de son service du soir, il va dire je vais faire 50 convives ou 100 convives mais il n'est pas à l'abri d'en faire que la moitié donc il va générer peut-être, sûrement une surproduction . Donc il est obligatoire de mettre en place un système de revalorisation ou d'éviter, alors la loi EGalim je crois que ... Quoi que pas ... Enfin si pour la restauration collective ils ont pas arrêté de date à vérifier ils ont souhaité mettre en place le doggy bag comme dans la restauration traditionnelle. Donc je ne sais pas si ça sera validé parce qu'il ne faut pas oublier que la loi EGalim n'a pas eu le décret encore donc pour l'instant y a la loi qui a été communiquée mais elle n'y est pas. Ils vont peut-être revenir à modifier certains textes et je pense que voilà dans le cas de surproduction ou de production

mal évaluée peut-être mettre en place la valorisation en donnant, vendant les restes. Pour revenir à votre question que j'ai peut-être oublié.

Étudiante 1 : Non c'était les enjeux de la limitation du gaspillage.

XXX : (rires)

Étudiante 1 : Et du coup est-ce que vous avez vraiment mis des actions en place au sein de votre cuisine centrale ?

XXX : Alors ici oui, j'ai, on a pesé pendant plusieurs semaines les déchets organiques qu'on générait. Ici on n'était pas tout à fait à l'époque à 9000 couverts, on en était pas loin 30 à 50 kilos de déchets par semaine organiques c'est très peu pour près de 9000 couverts, pourquoi ? Parce qu'auparavant nous fabriquons beaucoup plus de repas parce que nous n'avions pas de règlement d'accès pour les familles des enfants un vrai règlement d'accès au restaurant scolaire donc ils arrivaient un peu comme au restaurant. Allez je décide d'aller manger, je décide de mettre mes enfants à la cantine et voilà, j'ai pas envie de les mettre à la cantine parce que belle maman va les garder ou parce que c'est des épinards aujourd'hui mes enfants vont pas en manger je les mets pas. Donc il y avait des surplus qui étaient évalués à 7 % nous on s'est rapidement mis autour de la table. On s'est dit c'est pas possible de continuer comme ça de fabriquer des repas qui sont invendus et puis nous dans la restauration collective notre procès c'est que ce sont des plats multi portions et une fois que les plats multi portions ont été mis en température pour les tables de réchauffages étant donné qu'elles sont réchauffées on peut plus les refroidir et donc il y a une rupture de la chaîne du froid et donc automatiquement les repas étaient donnés aux enfants et si ils ne mangeaient pas tout il y avait des déchets. Donc on a mis en place un règlement on a demandé aux familles de s'inscrire ça a permis nous aux cuisines centrales de produire le juste nécessaire des repas qui étaient enregistrés par les familles. C'est pour ça que du jour au lendemain on a réduit fortement nos surplus de repas. Ce n'est pas le cas dans les restaurants scolaires parce que les restaurant scolaires eux reçoivent de la part des cuisines centrales les repas qui ont été commandés par les familles mais la population maternelle, primaire il y a des gripes, des petits rhumes, des machins, les enfants ne viennent pas, ce qu'on appelle la petite maladie et tous les jours il y

a un peu de repas qui ne sont pas, et la collectivité n'a pas souhaité facturer tous ces repas parce que l'enfant était malade un jour parce qu'il avait une grippe donc on a politiquement la collectivité à envoyer un signal positif aux familles en disant nous on prend en compte quand même un forfait de sept ou dix repas dans l'année où votre enfant pourra avoir réservé le repas et être absent sans une tarification ou paiement de la facture du repas non consommé.

Étudiante 1 : D'accord, et cette notion les familles l'ont comprise ? Vous leurs avez expliqué que c'était pour le gaspillage ?

XXX : Oui une minorité n'était pas trop d'accord parce qu'elles avaient l'habitude d'arriver dans un système open bar, donc pour elles non ça n'est pas possible. Ils vont arriver après au collège et plus grand y'a pas à s'inscrire donc ils essayaient de... et puis mon planning professionnel ne me permet pas de réserver le repas...Donc c'est pour ça aussi dans cet échange gagnant gagnant la collectivité a dit on va imaginer un forfait de repas qui ne vous sera pas facturé.

Étudiante 1 : D'accord et les familles vis à vis de la loi EGalim, par rapport au bio, labellisé qu'est-ce qu'ils en pensent ?

XXX : Ils sont demandeurs, depuis plusieurs années ça fait bien, il y a 15 ans on parlait d'OGM dans les plats c'était la discussion première maintenant cette discussion sur les OGM elle a disparu comme si dans les plats il y avait plus d'OGM. Y'en a de moins en moins, nous professionnels on va demander à ce qu'il y en ait pas ou moins dans nos achats mais pour les parents d'élèves c'est une, ils l'ont occulté ils sont passés vraiment au BIO et même depuis deux ans c'est toujours le BIO mais plus dans le local ou de produits labellisés mais vraiment situer dans un territoire, une région là oui aujourd'hui c'est vraiment la discussion première.

Étudiante 1 : D'accord et le prix est-ce que ça augmenterait les coûts de passer à une cuisine BIO, locale, labellisée ?

XXX : Alors oui tout BIO, un produit BIO étant entre 30 et 50 % plus cher qu'un produit conventionnel. Le local sans avoir un label ni BIO ni AOP, AOC , IGP on peut avoir un produit local au même tarif qu'un produit conventionnel mais sauf que le produit local pour moi ne veut pas dire de qualité, il peut y avoir à côté des champs de betterave locale donc à 50 mètres mais si l'agriculteur sulfate tous les 15 jours son champ en terme de qualité par contre en terme de produits phytosanitaire là c'est super mais en terme de qualité de produit local ne veut pas dire qualité donc moi je réponds souvent que le local ne veut pas dire de qualité. Bon eux ceux qui parlent vraiment local c'est qu'ils ont une philosophie en terme de plan carbone pour eux d'accord c'est pour éviter soit des intermédiaires et favoriser les circuits courts mais après quand on leur parlent de qualité effectivement. Mais eux même le reconnaissent disent oui ça veut pas dire que le champ d'à côté n'est pas exempt de produits phytosanitaire mais aujourd'hui c'est dans l'air du temps, c'est une demande forte des élus, des parents d'élèves et du consommateur.

Étudiante 1 : D'accord, et est-ce que cette nouvelle loi ça a changé votre façon de vous approvisionner pour la cuisine ?

XXX: Indirectement oui. On modifie notre système d'achat parce que de plus en plus nous-même sauf si le budget augmente ce qui est parfois le cas on va modifier nos achats on va acheter plus de produits labellisés ou bio... voir locaux parce que nous même aussi on essaye de mettre en avant notre évolution dans la fabrication de repas je vais vous expliquer en liminaire de l'entrevue on est tous éco-responsable un moment donné. On peut plus rester à ce qu'on faisait il y a 50 ans donc automatiquement et puis ça ouvre les portes de plus en plus, les gens vont acheter ces produits là où vont s'approvisionner de ces catégories de produits mais également on va trouver de plus en plus de producteurs de fournisseurs et d'éleveurs qui vont aller dans cette filières la parce que ils vont pouvoir vendre leurs productions qui étaient peut-être compliquées à l'époque. Je me souviens très bien avoir reçu, dans mon bureau, une dame productrice de vaches laitière, non de race à viandes dans le Comminges, c'est pas loin, à dix kilomètres à vol d'oiseaux qui faisait des vaches. Elle élevait convenablement, elle n'avait pas de label mais elle voulait que je lui prenne la viande là. Moi j'ai dit je veux bien mais moi quand je fais un service je dis n'importe quoi, de gîte nerveux de gîte moi je prends que du gîte nerveux de gîte qu'est-ce que vous allez faire de vos côtes, entrecôtes, du bas carré enfin des autres morceaux il faut bien qu'elle les vendent. Elle va pas me vendre a moi une partie de la bête et puis le reste va pas savoir vendre ses

productions parce que ça reste compliqué donc ils sont obligés de passer par des plateformes des abattoirs et puis des plateformes pour pouvoir après l'étape de l'abattage de trouver quelqu'un, une boucherie de pouvoir dissocier les lots.

Étudiante 1 : D'accord et du coup comment vous choisissez vos fournisseurs, vous passez par des centrales d'achats ou... ?

XXX : On a les marchés publics et donc là aussi on a évolué dans nos marchés publics parce que de plus en plus on va ce que l'on appelle dans notre jargon, alloter différemment c'est-à-dire je prends un exemple on lance un appel d'offre sur des denrées alimentaires, on pourrait très bien alors on a une quinzaine d'années c'était 15 lots. Qu'est-ce qu'on appelle l'allotissement ? C'est qu'il va y avoir un lot fruits et légumes frais, un lot surgelé, un lot épicerie, un lot dont très peu de lot donc ça va limiter le choix des fournisseurs ça va être plutôt des gros fournisseurs qui vont pouvoir répondre à un lot épicerie dans ce lot épicerie il y aura de la biscuiterie de la farine des boîtes de conserve, de l'huile, du vinaigre et de plus en plus on allote différemment de j'exagère de cinq lots au départ on est aujourd'hui à 30 lots donc au fur et à mesure du temps on a alloti par exemple pour une même catégorie de produits différents lots pour pouvoir cibler une population ou certains fournisseurs.

Étudiante 1 : D'accord.

XXX : On a un lot fruits et légumes BIO aujourd'hui alors qu'avant c'était un lot fruits et légumes. Dans ce lot fruits et légumes il pouvait y avoir des légumes et des fruits conventionnels et des produits BIO mais celui qui fait qu'une production de BIO il pouvait pas répondre parce qu'il dit moi je fais pas du conventionnel donc vous voyez il pouvait pas répondre. Donc là maintenant on allote beaucoup plus.

Étudiante 1 : D'accord est-ce que vous avez du mal à trouver la quantité et la qualité ? Et le BIO plutôt ?

XXX : Oui alors moi je considère que si le fournisseur a une appellation BIO pour son produit il doit respecter des règles d'agrément donc la qualité elle doit y être par contre en terme de quantité oui. Quand on est dans de grosses productions comme moi quand on fait par exemple un service de kiwi si je veux me servir et encore les kiwis on en trouve beaucoup dans la région mais je garde cette exemple un service de kiwi et que je veuille moi pour limiter les circuits courts allez directement auprès du fournisseur. De l'agriculteur je vais en trouver puisqu'ils y en a mais sauf que l'agriculteur que je vais trouver même si il fait du BIO ou on va rester sur le BIO je vais lui dire il me faut 12000 kiwis mûres pour tel jour c'est une réel difficulté pour lui parce qu'il va me dire ouais mais moi j'ai que 500 pieds de kiwis et puis je peux vous en livrer que je dis n'importe quoi sur les 500 3000 ah oui il me faut en trouver 9000 autres donc moi je vais aller voir un autre agriculteur. Et je vais y passer un temps fou c'est pas mon métier j'ai pas le temps donc c'est pas possible. Donc aujourd'hui on a une réelle difficulté à s'approvisionner c'est pour ça que pour nous restauration collective de grosse production j'entends bien on a du mal à parler de circuit court parce que les circuits courts pour nous c'est le nombre d'intermédiaire c'est pas en terme de proximité géographique donc moi je préfère parler d'âne intermédiaire par exemple il y a des associations ou des entreprises aujourd'hui qui font que sa des petites plateformes BIO et qui eux se chargent d'aller, ils ont un réseau et il vont contacter le réseau et il vont dire voilà pour tel jour j'ai besoin de 1000 kiwi, de 1000, 5000 voila peut importe pour tel jour mure, pour tel période et c'est eux qui vont contacter leurs réseau et chacun va répondre oui et c'est eux qui vont centraliser sa et pour moi je n'ai qu'un seule intermédiaire et un seul fournisseur c'est lui bon t'a plus l'appellation circuit court un intermédiaire en plus mais on a quelques alternatives t'en a pas beaucoup ça reste quand même une grosse difficulté.

Étudiante 1 : Ça les parents sont demandeurs de circuits courts ou c'est vraiment ?

XXX : Oui aussi, bon après y'a les parents qui ont cette philosophie là et puis y'a les parents qui entendent tout et n'importe quoi. Puis c'est la mode depuis quelques années on a tout on a top chef et si et la et on a la restauration collective et on a des reportages tendancieux qui nous font mal en terme d'image et donc on passe beaucoup d'énergie à montrer ce que l'on fait c'est pas de la tambouille c'est pas, on peut faire des repas convenable sensé bon qualitativement avec aussi des produits BIO on sait le travailler ça. Mais dans leurs images là, pour eux c'est, on passe beaucoup d'énergie là-dessus.

Étudiante 1 : D'accord parce que les parents doivent estimer que leurs enfants s'ils mangent BIO ça leurs apportent plus ou qu'est-ce qui...

XXX : Sûrement.

Étudiante 1 : Sûrement c'est ce qui...

XXX : Sûrement

Étudiante 1 : Oui vous avez jamais eu de retour ou ?

XXX : C'est difficile. Moi je parle de même, de dans le document d'enquête qui dirait manger BIO ça on va avoir une espérance de vie plus importante ou on va être moins malade ou je sais pas sûrement j'espère, enfin je pense qu'on a un peu de bon sens. Moins on va consommer de produits phytosanitaires mieux c'est pour la santé ça je pense que mais quand on consomme un produit qui petit produit phytosanitaire ou un autre qui en a beaucoup plus c'est quoi le delta ou la différence, je sais pas si il y a beaucoup de scientifique qui se sont tournés autour de ça j'en sais rien je pense que c'est aussi si on peut manger demain une agriculture BIO ça serait bien pour tout le monde, tout le monde sera content-moi si demain je peu m'approvisionner en BIO mais pour mon entreprise comme pour moi personnellement au même coûts moi le premier je vais manger des produits BIO aujourd'hui quand je fais mes courses j'achète pas des produits BIO parce que j'en ai pas les moyens.

Étudiante 1 : D'accord et l'intégration d'un menu végétarien par semaine est-ce que ça dérange les enfants ou les parents du fait de remplacer la protéine animale par une protéine végétale ?

XXX : Alors ça ne dérange pas les parents d'élèves globalement on a fait des flyers justement pour expliquer aux familles qu'une fois par semaine à partir de novembre 2019 la loi EGalim nous imposait de proposer un menu végétarien par semaine. Aujourd'hui les parents d'élèves sont assez revendicatifs

pour tout et donc on s'est dit même si c'est la loi on va quand même leurs, les informer, que dans les restaurants scolaires. Donc d'un côté il faut informer et puis aussi nous on va imaginer que les familles allaient informer leurs enfants « tient en principe tu vas voir une différence à la cantine au restaurant scolaire que tu vas avoir un repas sans viandes ou sans protéine issus de la viande » puisqu'on a le droit de donner du lait, laitage, fromage, et du poisson et des œufs. Donc c'est bien passer. On n'a pas eu de soucis majeur les gens je pense ont compris parce que c'est un peu dans l'air du temps et je pense très sincèrement, ce que j'ai dit à la dernière commission menu, aux parents d'élèves qui m'ont sollicité sur ce sujet, je pense très sincèrement que dans quelques années ça sera pas une fois par semaine mais ça sera deux fois par semaine. Parce qu'on évolue moi le premier je de la viande j'en mange mais bon si y'en a pas ça me dérange pas et s'il y a que des légumineuses par exemple moi ça me convient très bien, je préfère encore manger des menus végétariens qu'une mauvaise viande quoi.

Étudiante 1 : Bien sûr parce que les légumineuses elle peuvent être une bonne alternative à

XXX : ah oui c'est l'alternative, alors on parle de ça 30 secondes. Les légumineuses sont des alternatives mais pour nous ici c'est compliqué parce qu'il faut imaginer des recettes à base, à partir de légumineuses pois chiches, haricots ou on a pas le matériel pour

Étudiante 1 : C'est-à-dire ?

XXX : Par exemple je sais pas si on veut faire des lentilles par exemple, les lentilles elles vont, ils faut qu'on les mettent à gonfler, à faire gonfler on les trempe dans l'eau de cuisson c'est des cuissons longues quand vous faites des grosses productions et bien les lentilles en bas ça devient de la purée de pois cassés c'est de la purée en bas et en haut vous avez le pois cassée ou la lentille qui est entière donc au final on est pas nous capable de faire un produit qualitativement beau à voir il sera bon même si il est en purée mais visuellement ça va être un peu de la bouilli et l'enfant si il n'est pas habitués on lui donne de la bouilli c'est pas terrible même si le repas est bon donc la-vous voyer aussi une complication chez nous les légumineuses dans la production parce que on a des grosses productions et on a pas le matériel adéquat pour préparer ça. On les a sollicités les cuisiniers pour qu'ils nous trouvent des recettes pour participer avec leurs idées, voilà qu'est-ce qu'on pourrait proposer en repas sans viandes un repas

végétarien parce qu'on trouve sur le marché des produits issus de l'agroalimentaire on a un choix pas possible mais moi je ne trouve aucune valeur ajoutée à proposer ça alors on en met de temps en temps parce qu'on veut pas leurs mettre que des œufs et du poisson, pas de poisson des œufs ou de euh...

Étudiante 1 : Fromage

XXX : Voilà des produits à base de lait

Étudiante 2 : est-ce que ça vaudrait pas le coup du coup, d'investir dans du matériel pour pouvoir travailler les légumineuses et après avoir un retour sur investissement. Parce que on limiterai l'achat de la viande, parce que c'est quand même le produit qui coûte cher aujourd'hui ?

XXX : Vous avez raison, alors cette question elle est intéressante, euh, on a pour cette année, moi j'avais mis pour le budget 2020 une machine à faire les potages on vous la expliqué non ?

Étudiante 2 : Un petit peu, en cours, oui

XXX : Bon, aujourd'hui on n'en fait pas de potage ici parce qu'on n'a pas de machine à conditionnement. Les barquettes quand elles rentrent dans la machine et ça bouge donc et puis sur les restaurants satellites la remise en température des potages, les fours qu'il y a sont pas prévus pour. On peut pas valider cette étape de remise en température donc on a quand même avec nos service enfance qui s'occupent des restaurants scolaires imaginer des potages quand y'aura des plats complets mais pour nous il nous fallait quand même une machine de conditionnement. Donc la validation d'une machine qui va nous coûter 30000€ quand même donc c'est un investissement lourd et le retour sur investissement on va pas l'avoir avant plusieurs années mais d'une part les enfants et les familles étaient demandeurs de potages visiblement moi à l'école je voulais pas manger de potage mais là l'évolution des... mais on nous dit vous mettez pas de potage et quand on en met un peu parfois ça nous arrive

mais très rarement et l'enfant est content. Donc on s'est dit il faut qu'on investisse la dedans. Donc on investit dans du matériels si demain on arrive a trouver une machine qui pourrait nous faire travailler les légumineuses en tant que tels avec un rendu intéressant, oui après il faut avoir la place

Étudiante 2 : Oui bien sur

XXX : Et l'environnement nécessaire mais oui oui pourquoi pas.

Étudiante 2 : Par contre si on peut revenir juste quand les parents sont demandeurs de produits locaux mais est-ce que ça leurs pose pas un soucis qu'on serve à leur enfants par exemple en hiver, enfin à l'automne ou l'hiver ça sera principalement des choux enfin il y aura pas de tomate ou voilà la saisonnalité bon.

XXX : Oui j'en ai pas parlé, euh c'est aujourd'hui aussi une discussion des parents d'élèves. Aujourd'hui ils nous disent mais ce n'est pas normal que vous puissiez proposer des tomates en pleine hiver. ça ils nous le disent ou tomate ou concombre... ils ont raison mais pas en totalité pour moi et je le leur dit, moi en tant que professionnel je dois quand même l'équilibre alimentaire des plats servi mais j'ai, pour moi c'est très important que l'enfant qui puisse accéder au restaurant scolaire ressorte et qu'il est mangé y'a rien de pire que de préparer un repas et que l'enfant n'a pas manger et qu'il ressorte le ventre vide. Les parents payent un repas et puis nous on a généré des déchets et puis personne n'est content. On s'aperçoit que si on va donner, on va servir des repas en pure saisonnalité si on s'y colle on n'aura pas beaucoup de choix en restauration scolaire, l'hiver on va servir du chou, chou rouge, chou blanc, chou de Bruxelles, chou-fleur.

Étudiante 2 : Brocolis, chou vert.

XXX : Brocolis, voilà bon dans nos menus chou, chou, chou bon. Déjà y'a un frein on sais qu'ils ne sont pas mangé le chou-fleur oui ça va, le chou rouge a chaque fois qu'on fait du chou rouge ça part à la

poubelle. Et on a fait du chou rouge à la pomme le fruit, le chou rouge au maïs, le chou rouge au thon, le chou rouge dans tout, ça n'est pas mangé donc moi ça me gêne de continuer dans cette démarche la en disant « si c'est la saison vous allez manger du chou point barre la discussion est close » non moi je préfère qu'ils sortent de table et qu'ils aient mangé. Alors aujourd'hui les tomates, le fruit de la tomate elle pousse partout toute l'année avec des serres, moi ça me gêne pas et je leurs dit alors ça choque certains parents d'élèves et quand je leur dit ça pousse toute l'année sous serres, oui mais là ou y'a la difficulté c'est que parfois dans certaines régions les serres, ils ont raison, elles sont chauffées donc je m'incline.

Rires généraux.

XXX : Il faut savoir s'incliner. Et alors globalement je dis ça comme ça mais c'est vrai qu'on en met un peu mais je leur dit on garde quand même une fois une tomate dans le trimestre. Enfin dans l'hiver il y aura peut-être deux voir trois services de tomate donc c'est pas beaucoup, on reste quand même dans la saisonnalité. Parce que je veux éliminer ces plats qui ne sont pas consommés et puis celui qui veut manger des tomates par exemple en 2019 les tomates elles sont arrivées au mois de septembre. Il faisait trop chaud donc alors c'est vrai que nous on parle de produits locaux, des tomates locales encore nous on est dans une région où ça pousse mais celui qui habite à Lille les tomates si il veut en manger des tomates de la région je pense pas qu'il en ai manger beaucoup en 2019 donc voilà y'a cette approche de l'alimentation qui est différente suivant l'esprit de chacun. Néanmoins on va respecter de plus en plus la saisonnalité je vais vous expliquer pourquoi parce que de plus en plus de communes ou de territoire mettent en place un PAT Politique Alimentaire territoriale et on s'aperçoit que de plus en plus les territoires sont, se diversifient les gens s'en vont ne cultivent plus ou alors on va trouver que des champs d'oléagineux par exemple parce que c'est ce qui se vend le mieux au détriment de culture maraîchères par exemple donc des territoires mettent de PAT. Ces PAT vont devenir bientôt peut être j'utilise le mot label c'est erroné, on pourra considérer que les produits issus de c'est PAT vont avoir un label donc d'un côté ça permet sur un territoire le développement économique d'un territoire de remettre en place du maraîchères à la place de champ par exemple de remettre de la population des agriculteurs de revenir peuplé des territoires, limiter le béton qu'on peut trouver un peu partout et le but de ces PAT de projet alimentaire territoriaux que ces productions elles soit consommées sur le territoire donc nous on est très sollicité cuisines centrales parce qu'on va aller vers une consommation de ce qui est promis sur le territoire ce qui veut dire que et bin en hiver il y aura du chou et on sera obligé la et j'aurais moins la facilité de tenir le discours que j'ai actuellement, de dire oui mais du chou à tous les repas c'est pas

possible, là le chou sera cultivé il faudra bien le consommer donc on est pas encore, du moins on est pas près de faire des conserves de ces productions y'en a qui le font en "Moensartout" en Provence ils le font, allez sur internet regarder ce que font "moensartout" ils sont vraiment presque en autonomie interne. Ils font tout, je sais pas combien ça leur coûte, combien ils ont investi là dedans mais c'est vraiment une politique. Mais nous si demain le PAT voit le jour, il faudra bien qu'on consomme les produits qui auront poussé sur le territoire et il faudra bien dire à un moment donner aux enfants, les éduquer autour de ça, « et oui les produits que tu manges là ils viennent d'à côté et l'agriculteur lui les choux ça pousse en décembre, en janvier, il va pas cultiver de la tomate ou du concombre » donc il va y avoir une évolution importante d'ici les 5 ou une petite décennie nous aujourd'hui on y est dedans il y a eu une étude par une ingénieure qui est étudiante ingénieure à l'université Paul Sabatier de mémoire elle est venue pendant quatre ou six mois pas dans mon service mais moi j'ai été audité parce qu'elle a fait un état des lieux du territoire des champs et de champs qui pouvaient exploiter, à qui ils appartenait, est-ce que c'était du privé ou est-ce que, parce que il y a aussi des terres qui appartiennent aux communes donc demander au maire de donner ces exploitations à des petits entrepreneurs pour s'installer sur le territoire pour donner de la richesse au territoire et développer ça. Donc elle a fait un état des lieux c'est intéressant et on voit qu'il y a de la de la du changement à effectuer sur le territoire.

Étudiante 1 : Ce que vous dites oui évaluer local mais est-ce qu'ils éduquent vraiment leurs enfants enfin leurs disent vous allez manger du chou l'hiver.

XXX : Globalement oui. On peut expliquer, je pense, que c'est fait. Les familles une bonne partie, alors pas tous mais moi je sais pas j'ai pas souvenir mais pourtant moi étant dans l'alimentation en cuisine j'ai pas souvenir de savoir ça c'est un légume d'hiver j'ai pas souvenir peut être mais peut être que aujourd'hui c'est plus dans l'air du temps avec l'éco-responsabilité on nous en parle à l'école, y'a des démarches même dans les restaurants scolaires donc le petit plus attentif. On est plus sensibilisé aujourd'hui qu'avant donc c'est pour ça je pense que dans les familles y'a ce message qui est véhiculée.

Étudiante 1 : Vous vous le véhiculez aussi, enfin les personnes (broua) les personnes des restaurants satellites ils apprennent aux enfants vous pensez ?

XXX : Oui y'a des démarches qui sont faites alors d'un côté sur les déchets parce que la loi EGalim aussi demande à ce que l'on mette en place et principalement il faudra qu'ils évaluent la mise en place au bout de deux ans de ces repas végétariens et puis donc sur les déchets. Donc il s'associe avec des associations pour justement comment on va mettre en place la réduction des déchets en passant par un pesage de plat... moi je l'avais fait je vous avais montré le retour mais j'avais fait une fois et deux autres fois mais ça prend du temps moi j'avais pas le temps la maintenant les entités sont bien séparées et le service enfance puisqu'ils ont aussi en terme de projet pédagogique cette obligation d'expliquer tout ça le mettent en place donc ça bouge beaucoup.

Étudiante 1 : Ils sont réceptifs les enfants ?

XXX : Ah oui oui beaucoup oui oui.

Étudiante 1 : Super

Étudiante 2 : Est-ce que selon vous, on pourrait peut être réorganiser un petit peu le service en fait des plats pour que se soit, enfin comment dire pour que les enfants quand ils ont peut être plus envie de manger, justement qu'on leur parle des légumes et tout ça ?

XXX : Qu'est-ce qu'il faudrait faire c'est ça votre question ?

Étudiante 2 : Oui peut être un petit peu des fois ça donne pas forcément trop envie aux enfants qu'est-ce qu'on pourrait faire pour les sensibiliser à ça ?

XXX : Qu'est-ce qui donne pas trop envie non mais parle franchement.

Étudiante 2 : Non mais quand on fait le service des fois c'est à la va vite.

XXX : Non mais vous pouvez le dire c'est la vérité c'est ce qu'on va retrouver sur le terrain moi ça me choque pas (téléphone sonne) c'est la vérité faut pas avoir peur de dire on est pas bon partout. Un gros travail enfin un travail doit être effectué mais partout où on pourra le faire. L'élaboration des menus il faut que nos menus soient attractifs dans l'achat des produits, il faut que l'achat des produits soit qualitatifs si vous achetez un produit médiocre vous avez beau mettre un chef étoilé en cuisine le produit ressortira médiocre, il faut aussi s'attaquer à la filière du cuisinier. Ce que je vous explique là, je dis pas que ça arrive chez moi ou que c'est la réalité chez moi, non, il faut peut-être remettre le métier de cuisinier dans sa juste valeur avec de la formation. On retrouve des cuisiniers sur le marché de l'emploi qui ne savent pas cuisiner, les gens savent même pas ce que c'est un fond enfin des recettes de base, revoir une politique de formation du cuisinier. Euh sensibiliser tout le personnel a un moment donné quel que soit sa tâche qu'il fait que ce soit quelqu'un qui est en charge de la sécurité sanitaire des plats, un chauffeur à la livraison, la personne qui va faire de la remise en température, un aide de cuisine qui apprend le métier pour le service il faut que chaque étape soit valorisante c'est-à-dire au lieu de mettre une barquette jetée en plastique sur la table pourquoi pas mettre dans un plat en inox voir peut-être avec de la déco pourquoi pas qui coûterai trois francs six sous et également aussi un vrai accompagnement pour l'enfant. L'enfant lui il sait pas ce qu'il mange. Si à la maison il est pas sensibilisé par ses parents lui il va peut-être pas faire la différence entre un haricot plat, un haricot vert, un haricot beurre, pourtant qui est la même famille. Il va dire « c'est un haricot » et voilà. Ou je prends cet exemple parce que j'ai reçu un courrier on lui donne en menu sans viande un nugget de blé, pour lui il a mangé un nugget de poisson, un nugget de poulet. Il est rentré chez lui « qu'est-ce que tu as mangé à midi ? » « J'ai mangé un nugget de poulet » pourtant c'est un menu sans viande « ouais au XXXX XXXX ils donnent du poulet pour les sans viandes, ils ont rien compris » c'est une anecdote mais donc il faut vraiment aussi autour du temps repas sensibiliser les enfants « tiens tu manges ceci, ça va te servir à t'apporter quelques vitamines » tout en restant assez avec des explications simples parce que les gens mais c'est de la faute à personne c'est que durant le temps de midi deux on va trouver une population d'encadrant, de personnes encadrant qui peuvent être des étudiants qui ne sont pas de la restauration, des étudiants qui veulent se faire quatre sous pendant le midi deux et qui eux l'alimentation c'est le dernier de leurs soucis. Eux ce qu'ils veulent c'est sortir peut-être dans la cour de l'école et jouer au foot avec les gamins. Je dis ça j'en sais rien mais ils sont peut-être pas sensibilisés on peut pas leur jeter la faute sur eux donc il y a une vraie, un vrai travail de l'élaboration des menus jusqu'à la distribution auprès des convives en passant peut-être par de la communication auprès des parents d'élèves. Pourquoi on a donné ce repas, comment il était cuisiné, quels étaient les ingrédients dedans qui faisaient parti de la recette voilà il y a des tas de choses.

Étudiante 1 : Peut-être même à l'école que les instits fassent enfin des cours, des animations autour de l'alimentation des légumes, des fruits ?

XXX : Oui alors il y en a certains qui des fois nous sollicitent ou se rapprochent auprès de la cuisine parce qu'ils ont envie de sortir un peu du plan de l'éducation nationale, du programme, pardon pas du plan je ne connais pas les programmes de l'éducation nationale mais peut-être qu'ils sont aussi très serrés peut-être qu'ils n'ont pas tous le temps de prendre aussi cette filière de dire mais il y en a certains oui ils le font de faire quelques animations nous ça arrive d'en faire mais là aussi c'est pareil on a fait une animation sur la viande il y a deux ou trois ans qui nous proposait de faire des animations donc ils nous donnent des posters ils nous donnent des petites règles comme ça qu'on donne aux enfants, des dépliants des choses comme ça et donc nous on a donné ça aux enfants ça nous coûte pas grand-chose, il y a pas de marques de produits parce qu'on évite et on a quand même reçu le courrier d'un papa qui disait « mais c'est pas normal que vous fassiez une animation autour de la viande, on doit manger moins de viande... » donc aussi pour nous c'est délicat, mais ça passe aussi par des animations, quand on fait une animation fruits et légumes personne nous dit « vous faites pas une animation sur la viande, c'est pas normal que des fruits et légumes » vous voyez il y a cette approche aujourd'hui, la population française évolue ça ça ne sera pas arrivé il y a quelques années.

Étudiante 1 : Bien sûr..

Étudiante 2 : Donc pour vous c'est quand même important de redonner du sens à la consommation ?

XXX : C'est important et obligatoire! C'est obligatoire si on veut y arriver, si demain vous continuez dans cette filière, dans ce métier-là, j'espère que vous amènerez un air nouveau pour faire évoluer la restauration.

Étudiante 1 : Bien sûr, c'est le but.

XXX : Oui avec des idées nouvelles qui peut-être existent aujourd'hui mais qui sont pas suffisamment exploitées ou peut-être, une version d'autre chose je sais pas une approche, je sais pas.

Étudiante 2 : OK.

Étudiante 1 : Et du coup l'avenir comment vous l'envisagez, l'avenir de la restauration collective ?

XXX : Moi je suis optimiste pour tout donc pour moi elle ne peut aller qu'en avant.

Étudiante 1 : Et cette notion d'éco responsabilité, de RSE elle va évoluer ?

XXX : Oui mais elle évoluera automatiquement.

Étudiante 1 : Bien sûr.

XXX : Parce que le plus dur je pense que c'est de changer les mentalités des gens, je pense que c'est ça, il y en a ils vont être moins moteur pour d'autres et d'autres vont être plutôt des freins, des boulets. Voilà moi il y a quelques années quand j'entendais ces sujets-là pour moi c'était...

Étudiante 1 : C'était bobo, non mais c'est ça !

XXX : (rires) quand c'est plutôt extrémiste voilà je me dis, moi j'aime pas mais après avec une approche simple, sensée on ne peut qu'adhérer, c'est normal on va pas rester vieux jeu.

Étudiante 1 : Tu as d'autres questions à rajouter ou...

XXX : Je peux rajouter juste.

Étudiante 1 : Bien sûr.

XXX : Les chocolats que je vous ai offerts sont écolos et éco responsable.

Étudiante 1 : (rires) D'accord.

Étudiante 2 : Est-ce qu'on peut terminer juste sur une dernière question ? Est-ce que pour vous c'est important aussi par exemple que vos employés travaillent dans de bonnes conditions parce qu'on n'a pas trop évoqué cette notion. Mais peut être que pour nous dans la RSE ça rentre quand même dedans ?

XXX : Alors je pense que mercredi prochain, on va parler d'analyse des risques en milieu professionnel parce que pour moi c'est important. Quand on est au travail c'est pas facile, c'est pas marrant. Si on met pas, si l'employeur met pas tous les atouts de son côté pour agrémente l'environnement de travail des, de ses salariés je pense qu'il va être confronté à de l'absentéisme et donc automatiquement à une gestion de la ressource humaine qui va lui coûter cher. Aujourd'hui quand on embauche quelqu'un on le forme, ça prend du temps, ça coûte de l'argent et au final souvent il s'en va parce que il a trouvé mieux ailleurs ou peut-être mieux payé quand il va être mieux payé ça va être quelques dizaines d'euros supplémentaires c'est pas beaucoup ou parfois il va travailler dans un environnement un peu plus spacieux, euh ou il va se retrouver mieux voilà mais un rien fait que et puis très sincèrement ça je le pense à 200% la personne qui travaille dans un environnement adéquat pour lui il va restituer un travail de qualité.

Étudiante 1 : Bien sûr.

XXX : Quand je suis arrivé dans la collectivité c'était une vieille cuisine centrale, les bureaux administratifs c'était un algeco il était grand comme ça où il y avait trois personnes dedans, il y avait trois PC alignés il faisait chaud l'été, il faisait froid l'hiver, on travaillait la promiscuité dès qu'il y avait un téléphone bon là quand les gens sont arrivés dans les locaux ici spacieux, clairs et puis ça fait 15 ans vous voyez, moi je veux que les locaux soient conformes à ce que les gens s'y trouvent bien parce que c'est important.

Étudiante 1 : Donc l'ergonomie ça joue aussi ?

XXX : Oui de tout. Moi, quand on me dit « vous pourriez acheter un chariot » je discute même pas, « qu'est qu'il vous faut comme chariot ? ».

Étudiante 1 : C'est ça.

XXX : On achète et on fait.

Étudiante 1 : La machine pour bien cuire les lentilles aussi pour le dos, les postures c'est très important.

XXX : Voilà, l'ergonomie, les conditions de travail et même malgré ça il y a de l'absentéisme. Puis je vous expliquais mercredi là que quand il y a un accident de travail parce que l'employeur n'a pas mis en place la base de, il est aussi fautif.

Étudiante 2 : Et est-ce que vous pouvez faire le lien du coup entre justement les conditions de travail des salariés et leurs actions ? Par exemple est-ce qu'un salarié qui travaille dans de bonnes conditions, qui a une lumière naturelle et tout ça il va être plus sensible à faire attention au gaspillage, ou à cuisiner peut-être plus avec « amour » ?

XXX: Moi je pense que plus il va avoir l'environnement de bien être mieux il va restituer un travail, ça veut pas dire parce qu'il y en a aussi pour eux travailler dans le bien-être c'est une obligation, certes c'est une obligation mais il y a parfois aussi des contraintes, on explique aussi au salarié que la contrainte on peut pas tout avoir en un claquement de doigt. Je reviens à l'exemple du chariot, « on pourrait avoir un chariot » oui d'accord mais si le chariot il vaut 20 000€ parce que c'est un chariot vraiment spécifique je vais lui dire oui « ok je suis d'accord mais peut-être pas de suite on va peut-être le mettre pour l'année prochaine ou dans deux ans » parce que il y a aussi des contraintes de faisabilité donc il faut expliquer aussi. L'employeur doit expliquer aussi ce qui l'attend en retour de son salarié c'est pas parce que le salarié a tout qu'il doit bâcler et même si il n'a pas tout c'est pas une solution de dire « ben oui je travaille dans de mauvaises conditions donc je vais bâcler le travail » et bien non. Après il faut reconnaître aussi des employeurs qui ne prennent pas en considération ces aspects là et font que dans leurs organisations, les gens se font mal et s'en vont. Il y a beaucoup de turn over ça peut provenir de là. J'ai de bonnes conditions je vais aussi jouer le jeu d'éco-responsabilité de je sais pas celui qui a cette philosophie oui il a pas besoin d'avoir des bonnes conditions de travail pour le faire dans sa philosophie je ne sais pas si aujourd'hui ça peut amener plus.

Étudiante 1 : Ok bon merci beaucoup en tout cas.

XXX : C'est moi qui vous remercie d'être venues jusque là.

Annexe L - Retranscription entretien 7

Durée : 1h32

Date : 28/01/2020

Contexte : Entretien individuel sur le site de l'INRA

Fonction : Sociologue de l'alimentation

Étudiant 1 : Pouvez-vous vous présenter ?

XXX : Je me présente XXX, ingénieur d'étude à l'INRA de Toulouse qui est maintenant l'INRAE. Je travaille du coup sur la restauration collective depuis deux ans maintenant et sur la place des légumineuses et des plats végétariens plus précisément. Je vais démarrer une thèse dans quelques mois, avec Antoine d'ailleurs sur la question de la transition écologique des chefs cuisiniers en restauration collective toujours donc avec une dimension plus large, au-delà du végétarisme et des légumineuses. Voilà donc on a mené des recherches sur beaucoup de points en restauration collective et notamment la construction des recommandations nutritionnelles, comprendre dans quel cadre peuvent s'insérer les nutritionnistes et diététiciens qui aidaient à accompagner, notamment, les cantines scolaires pour appliquer les réglementations du GEM-RCN. Voilà, comprendre comment elles ont été élaborées, on a travaillé là-dessus pour pouvoir travailler sur le volet légumineuses en France et en Italie. On est également allés voir du côté des Pays-Bas, là, ça se termine et on eu toute une phase d'enquête sur la durabilité notamment au travers de labels tels que Ecocert. C'est cette partie qui va le plus nous intéresser. Je ne l'ai pas dit mais je travaille en socio-économie principalement sociologie.

Étudiant 1 : Pouvez-vous nous définir la restauration collective s'il vous plaît ?

XXX : Alors tout d'abord quand je dis moi, je m'appuie sur des recherches qui ont été faites en France mais il y en a peu sur la restauration collective en socio-économie enfin en sociologie et en économie. Il y en a quelques unes qui ont été faites notamment en sociologie des marchés ou en économie mais plus

sur la question des marchés publics et eux, ils ne définissent pas vraiment la restauration collective donc en France la définition de la restauration collective officielle, scientifiquement elle n'existe pas vraiment. A l'échelle internationale, il y a pas mal de recherches et du coup, ils ont défini vraiment ça, de manière plus officieuse, comme l'opposition restauration commerciale et restauration collective donc « ce qui n'est pas commercial est collectif ». Du coup, on a la restauration hors foyer avec la restauration commerciale et la restauration collective, j'imagine que vous avez la même définition (rires). C'est celle qui est utilisée et dans la restauration collective, il y a cette idée vraiment de profit mais pas central dans la démarche initial de restauration, on retrouve l'idée d'une restauration sociale qui est essentielle. Elle s'applique à de nombreux segments qui n'ont pas forcément vocation à, voilà, à faire du profit. On s'appuie plus là-dessus pour faire une définition simple et claire. Et après, voilà, les segments santé, entreprises/administrations et scolaire.

Étudiant 1 : D'accord.

Étudiant 2 : Et comment définiriez-vous l'éco-responsabilité ?

XXX : Alors c'est un terme qu'on n'utilise pas.

Étudiant 2 : Quel terme utilisez-vous alors ?

XXX : Développement durable à la limite mais c'est quelque chose qui reste controversé donc on ne l'utilise pas tant que ça. Nous au sein de ce laboratoire, on est vraiment sur des questions de transition donc il y a vraiment cette idée là plutôt de transition écologique voire agro-écologique.

L'éco-responsabilité, c'est plus, enfin ça me fait plus penser à la RSE et on est plus sur l'idée justement d'un enfin ça s'appliquerait plus à de la restauration commerciale qui a des démarches entrepreneuriales initiales alors que sur des structures comme la restauration scolaire, qui sont des structures publiques, l'éco-responsabilité, elle me semble moins enfin je n'aurais pas dit ça en premier. Plus transition écologique mais c'est intéressant et du coup l'éco-responsabilité, je la rapproche plus de la définition de

RSE avec ce qui englobe aussi le côté humain et social et pas seulement l'aspect environnemental. Il est vrai qu'on n'utilise pas ce terme.

Étudiant 2 : Et du coup, vous n'appliquez pas cette définition pour les restaurants de collectivité des entreprises ?

XXX : Ça peut enfin en restauration commerciale je vois bien éco-responsabilité avec le côté RSE parce qu'ils utilisent encore beaucoup ce terme. Quand on regarde ELIOR ou SODEXO, dans leur rapport d'activité, c'est encore beaucoup RSE donc il y a quand même ce volet là qui même si ça change. ELIOR, là récemment, ils ont développé un indice pour évaluer leur impact carbone donc du coup, ils ont vraiment axés leur démarche sur l'impact carbone et sur l'évaluation. Donc ils ont plus maintenant un volet développement durable mais c'est vrai qu'éco-responsabilité je ne saurais pas trop vous le, vous le définir là.

Étudiant 1 : Ok. Et vous avez dit que le développement durable c'était un terme controversé, pourquoi utilisez-vous ce terme ?

XXX : Oui, alors il y a plusieurs choses. On va dire que ça a été souvent controversé pour plusieurs raisons. Premièrement, dans l'idée de durabilité, il n'y a pas forcément l'idée de développement et donc du coup, se développer va avec une idée de croissance qui forcément veut agrandir des ... enfin que les structures s'agrandissent inexorablement alors que dans la transition de la transition écologique, et c'est pour cela qu'on utilise plus ce terme, on utilise aussi le terme d'écologisation mais bon, ça c'est plus dans la théorie sociologique, il y a l'idée de transition vers autre chose alors que dans développement durable, on n'a pas cette sensation de enfin c'est la continuité du modèle actuel donc c'est vrai qu'à titre personnel, je n'utilise ni enfin éco-responsabilité, c'est juste que je ne connais pas le terme, je connais RSE mais pas éco-responsabilité mais j'imagine que ce que vous entendez par éco-responsabilité c'est toutes les questions de transition environnementale enfin les valeurs environnementales.

Étudiant 1 : Oui, c'est encore assez flou pour nous car en faisant des recherches, on se rend compte qu'il y a l'enjeu environnemental mais aussi l'enjeu social. Il y a également des enjeux économiques. Du coup, on essaie de rassembler les pièces du puzzle et de trouver le terme qui correspond le mieux.

XXX : Je fais un petit crochet, je trouve que l'éco-responsabilité, c'est intéressant pour ça car on l'utilise assez peu souvent. Je trouve que le fait que vous le posiez comme un concept qui est englobant, ça peut être intéressant, dans typiquement ce type de projet qui est un projet de recherche, de plus aller creuser cette idée dans laquelle « nous on n'a pas voulu se mettre dans une case » de transition écologique, écologisation, développement durable et qu'on a voulu trouver quelque chose d'un peu innovant, un peu nouveau sur l'approche » donc si vous le défendez bien, ça peut être très intéressant. C'est juste que, de mon point de vue, je ne l'utilise pas, voilà.

Étudiant 2 : Et quelle différence faites-vous entre la RSE et le développement durable du coup ?

XXX : Alors pour moi, ça colle, ça va ensemble. C'est proche, c'est cette idée justement, très proche du modèle économique actuel, où la RSE finalement c'est enfin voilà, c'est responsabiliser les entreprises pour qu'elles prennent conscience en effet de toutes ces questions environnementales mais sans forcément qu'elles modifient leur modèle de production. C'est pour cela que j'en reviens à la notion de transition écologique qui me paraît plus intéressante parce qu'on embarque aussi des questions sociétales donc on va au-delà de la question de modèle purement économique d'une entreprise ou d'une structure, on bascule sur des dimensions un peu plus larges sur l'idée que finalement cette entreprise s'insère dans modèle socio-économique et sociodémographique particulier qui tire aussi l'entreprise vers de nouvelles pratiques. RSE et développement durable restent quand même trop centrés sur le monde entrepreneurial et pas assez sur les questions, après il y a des objectifs de développement durable de l'ONU qui ont essayé d'élargir la question notamment à des questions sociales mais ça reste plus ou moins pareil.

Étudiant 2 : Donc pour essayer de bien comprendre, le développement durable c'est donc une approche pour faire mieux mais ça reste toujours dans le même modèle alors que la transition écologique, c'est vraiment décider que pour faire mieux, il faut changer notre modèle économique.

XXX : C'est ça. Avec la transition écologique, on a l'idée de changer de modèle globalement, au-delà d'une simple structure en fait.

Étudiant 2 : D'accord, je comprends.

XXX : C'est embarqué en fait.

Étudiant 1 : Et donc la RSE et le développement durable, vous les associez plus au privé ou à l'entreprise en fait ?

XXX : Oui, totalement.

Étudiant 1 – Et pas du tout aux collectivités publiques en fait ?

XXX : Il est vrai que RSE peut être très marqué privé, très marqué structure économique plutôt donc typiquement une administration en RSE, ça s'utilise mais c'est moins courant parce que de base c'est Responsabilité Sociétale des Entreprises donc voilà c'est très marqué privé et c'est pour ça qu'éco-responsabilité peut être peut-être plus intéressant parce que ça a moins de connotation. RSE et développement durable ont déjà des connotations assez particulières.

Étudiant 2 : L'éco-responsabilité n'englobe pas le social, elle englobe uniquement l'environnement contrairement à la RSE qui tient compte de l'aspect social.

XXX – Oui, la RSE embarque ce côté social. Après c'est là où vous mettez le curseur, c'est vrai que nous, quand on parle de transition écologique, on embarque forcément la question sociale.

J'ai oublié de vous le préciser, on est dans un laboratoire d'agro-écologie donc on est vraiment sur ces questions de transition et l'agroécologie a été défini comme assez largement donc elle embarque quand même des question sociales, économiques, géographiques. Donc après c'est aussi qu'elle définition nous on donne parce que la définition initiale de l'agroécologie, donné par ALTIERI dans les années 80-90, était très restrictive enfin restrictive j'exagère mais plus axée sur les couplons les sciences écologiques tels que biologie/écologie, etc aux sciences agronomiques donc c'est vraiment le rapprochement des deux qui proposait une approche très scientifique de l'agroécologie au départ pour dépasser ce clivage et dépasser l'idée de la science agro-économique qui était au service de la productivité. Aujourd'hui nous sommes dans des approches beaucoup plus englobantes, il y a énormément de concepts qui se développent autour des questions de transitions agri-alimentaires. La plus récente c'est la nutrition environnementale (je lisais un article sur ça hier), il y a beaucoup de définitions qui essaient de regrouper plusieurs aspects comme le monde environnemental et le monde humain alors qu'à la base c'est un pure nutritionniste, il essaie vraiment enfin les modèles récents sont des modèles très englobants dans tous les cas, très larges. C'est pour ça qu'éco-responsabilité, développement durable, transition écologique sont des termes qui se redéfinissent et ça dépend de vous, sur quels auteurs vous allez vous appuyer, sur quels courants.

Étudiant 1 : Pensez-vous que les chefs, qui sont sur le terrain, sont prêts à appliquer certaines mesures « correctives » pour le bien-être de la planète et plus globalement pour s'inscrire dans cette démarche éco-responsable ?

XXX : Alors là, ça va dépendre. J'ai interrogé quelques chefs notamment sur les plats végétariens et plus précisément sur les protéines végétales. On remarque qu'il y a un énorme manque de formation, c'est vraiment le frein majeur. Et en fait, des chefs qui ont parfois une très bonne volonté d'ailleurs. Ce n'est vraiment pas un manque de volonté mais c'est un manque de savoirs-faire. Ils ne savent même pas où chercher l'information parce que des fois, on ne leur propose absolument pas. Et typiquement, il y a des entreprises comme ELIOR, qui a racheté ANSAMBLE, et en fait ANSAMBLE nous dit qu'ils veulent bien mettre en place des plats végétariens, qu'il n'y a aucun problème mais on n'a pas dans le catalogue de formation l'offre végétarienne donc nous, on a été formé à la cuisson de la viande, cuisson du poisson, ils sont vraiment très forts sur les produits carnés enfin viande et poisson, ils ont des épreuves axées là-dessus et par contre, cuisiner les légumineuses, cuisiner le soja ou cuisiner,

typiquement, des algues, des alternatives végétales, ce n'est pas là où ils brillent et ce n'est pas ça qui les distingue donc du coup, ils n'ont pas forcément axé la formation là-dessus et donc les formations initiales en restauration sont vraiment axées sur la cuisson enfin la préparation des produits carnés donc il y a aussi un « shift » total à faire mais à la racine mais racine racine donc c'est à dire dès l'éducation initiale en restauration. Mais eux, comme beaucoup de structures qui ont émergé, ils ont de la volonté autour des questions de transition de la restauration collective. Pour finir sur le volet chef, j'ai notamment interrogé une cheffe qui est végétarienne et en fait en sociologie, en économie, il y a des approches qui couplent aussi des aspects personnels enfin bref, c'est difficile de distinguer où a été le vecteur de transition. Cette cheffe là, en particulier, c'est parce qu'elle était végétarienne elle-même, qu'elle a voulu promouvoir de manière saine, pas forcément de manière autoritaire, cette pratique dans son restaurant. Donc on a vraiment des profils aussi déjà psycho-sociaux qui sont très particuliers, il y a des gens végétariens, des personnes axées purement par leurs pratiques propres sur un anti-végétarisme, voilà donc il y a aussi ces questions là à prendre en compte dans la transition professionnelle où il y a une intrication de plusieurs facteurs qui remontent parfois de très loin comme l'éducation à l'école primaire. Il y a beaucoup de choses à prendre en compte mais sur les chefs, j'ai vu beaucoup de gens motivés mais énormément. Au CROUS, j'ai participé à un atelier où ils vont mettre en place un menu du futur, un menu pour la planète et il y avait les chefs du CROUS qui étaient là, c'était vraiment à leur initiative et à celle qu'ils ont des savoirs et ils étaient super motivés, ils avaient de véritables idées. Ils sont sur de grosses structures, contraintes par des marchés spécifiques donc on pourrait penser que c'est compliqué de mettre en place des démarches respectueuses de l'environnement mais ils avaient déjà mises en place beaucoup de choses. Il y a vraiment de super profils. En restauration, il y a des gens, ils sont bluffants quoi !

Étudiant 1 : Donc vous nous dites qu'il y a une réelle volonté de faire mais est-ce qu'on leur donne les moyens de faire ?

XXX : Ben c'est la question (rires). Comme je vous disais, il y a aussi des freins psycho-sociaux assez particuliers qu'il faut prendre en considération notamment sur le végétarisme qui est très, très clivant en France. On est du terroir, on a forcément des produits axés sur les produits animaux, quoi qu'en Occitanie, on a quand même beaucoup de légumineuses (rires) mais sur les moyens alors ça dépend des collectivités, certaines vont impulser des démarches ben typiquement davantage de leviers économiques,

ils ont plus de moyens pour les cantines pour qu'elles puissent faire des menus avec des seuils plus élevés en terme d'achats de denrées alimentaires. Ça il y en a pas mal qui ont fait ça, ça fonctionne bien visiblement, après il y a un accompagnement sur les formations qui est hyper important et le problème c'est que les formations viennent tout juste d'être proposées par le CNFPT donc on est vraiment sur du tout, tout, tout, tout nouveau donc on leur donne les moyens mais toujours dans un temps... La loi EGalim impose de proposer dans les restaurants scolaires un plat végé par semaine vient d'arriver le 1er novembre et les formations CNFPT ont commencé là, a peine donc il faut qu'ils mettent en place mais ils n'ont pas forcément eus les formations adéquates. Typiquement ELIOR, SODEXO ont déjà amorcé le truc avec des formations, c'est la force du privé, ils ont les moyens, ils peuvent aller en région et ils ont pas mal de formateurs sur ces questions mais typiquement, dans la restauration publique, enfin gérée par des organismes publics, ils n'ont pas forcément les moyens de se payer des formateurs privés, il y a des gens très très bien et très, très bons notamment à Nantes, il y a Gilles DAVEAU et Thierry MARION, ils sont très, très axés sur la transition des chefs et des cuisiniers. C'est deux chefs cuisiniers qui ont vraiment axés toute leur formation sur... Alors Gilles DAVEAU, il est plus sur la question de la végétalisation, comment mettre plus de végétal dans la cuisine, il parle de cuisine évolutive je crois. Il re questionne la place du produit animal dans l'assiette et il y a Thierry MARION à côté qui est plus sur des démarches d'économie d'énergies liés à la durabilité en plus général. Et à eux-deux, ils sont en train de lancer un mouvement qu'ils nomment les « Cuisines nourricières » pour se distinguer justement de la gastronomie et de la restauration commerciale donc vraiment valoriser ce que font les chefs en restauration collective qui est une cuisine quotidienne qui est là pour nourrir et pas forcément pour satisfaire des envie particulières comme en restauration commerciale où on va chercher une sensation, une saveur, voilà un savoir-faire d'un chef précis. Là il y a vraiment cette idée de nourrir avant tout et de nourrir bien donc eux, ils sont vraiment partis là-dessus et développent ce courant de cuisines nourricières en ce moment. Ils vont monter un site internet.

Depuis très récemment la restauration collective est en train de transitionner, ma thèse est d'ailleurs un élément qui en atteste parce qu'avant il y avait vraiment très peu de recherches en doctorat sur la restauration collective. Si, il y en a eu mais sur les notions de qualité nutritionnelles donc vraiment sur un aspect nutrition nutrition et là, on commence à avoir quelques recherches, d'acteurs publics et/ou privés qui commencent à s'intéresser donc voilà c'est pour vous dire qu'on est vraiment sur.. 2019 a vraiment été un shift, il y a eu énormément de rapports qui sont sortis en 2018/2019 sur la restauration collective. De nouveaux acteurs sont arrivés depuis 2015/2017. On leur donne les moyens aujourd'hui à l'instant T, ça commence mais je pense que là dans deux/trois ans, il va y avoir un shift intéressant.

Étudiant 1 : Du coup, vous avez parlé de la loi EGalim et là vous nous dites qu'en 2019 il y a eu énormément de rapports qui sortent dessus, que ça devient une problématique un peu actuelle, est-ce que vous estimez que les politiques publiques ont une influence sur les entreprises de restaurations collectives ? Est-ce que vous pensez que c'est l'arrivée de cette loi ou que cette transition écologique s'inscrit plus en amont ?

XXX : Alors, ça dépend sur quel volet on se positionne. En restauration collective, ce qui est intéressant c'est que la transition écologique ce n'est pas nouveau, ça je suis d'accord avec vous, c'est juste que depuis deux/trois ans, 2019 et 2018 notamment, on a eu une accélération très, très forte d'ailleurs, c'est au-delà de la restauration collective. Les questions de transition, la loi EGalim, elle les a un peu entérinées mais sur certains points. Et en fait, la restauration collective initialement, elle s'est intéressée enfin la transition écologique était vraiment présente sur le côté gaspillage alimentaire. Et il y a eu énormément de travaux là-dessus sur le gaspillage alimentaire mais alors à l'époque, l'ADEME a beaucoup travaillé sur ça, c'était avant les années 2010, il y a eu beaucoup de recherches aussi là-dessus, sur les biodéchets, sur comment valoriser tout ce qui sortait du restaurant. C'était le premier volet de la transition mais on n'embarquait pas d'autres questions, typiquement, le plat végétarien. Ce qui est intéressant, c'est qu'il y a un empilement des thématiques et on va dire que la transition s'élargit à d'autres champs et là, on est vraiment sur les dernières années. Là on transitionne vraiment au global et notamment en restauration collective. Tout le système doit transitionner, il y a les produits locaux qui sont beaucoup venus sur la table, l'approvisionnement produits bio et la loi EGalim a notamment entériné deux de ces volets là au travers du plat végétarien et des produits de qualité. Il y a d'autres choses qui arrivent notamment au travers de la loi sur l'économie circulaire, il y a toute la question des contenants etc qui a déjà été évoqué dans la loi EGalim et donc il y a toute cette question d'arrêter les contenants plastiques et ça c'est tout nouveau aussi pour la restauration collective. Quand on leur parle de ça , ils nous disent qu'ils veulent bien mais qu'ils n'ont pas les fournisseurs donc c'est compliqué. Donc voilà, ça change mais ça change doucement et surtout ça s'étend à d'autres thématiques.

On peut également dire que ça change d'une région à une autre ou même d'un département à un autre. Certaines collectivités sont prêtes à payer plus pour que les enfants/collégiens/lycéens/étudiants mangent des produits de meilleure qualité. La région Occitanie est d'ailleurs bien placée notamment avec l'animation « L'Occitanie dans mon assiette », ils ont fait des choses intéressantes.

Étudiant 1: Déjà en terme de production agricole en bio, on est pas mal aussi. D'ailleurs par rapport à ces questions, vu que la loi EGalim a amené les entreprises de faire rentrer le bio dans leurs mercuriales, à faire rentrer les produits locaux...

XXX : Ça c'est vrai que je ne vous l'ai pas expliqué mais les entreprises y avaient pensé déjà bien avant, c'est juste que la loi EGalim a accéléré les choses. Le décideur politique et public a entériné quelque chose qui existait déjà avant et donc il accélère forcément les points où ça coince comme le bio par exemple. Beaucoup d'entreprises sont montées au créneau au travers de syndicats nationaux qui ont montré que l'on n'avait pas l'approvisionnement suffisant. Là c'est au-dessus du privé et du public, c'est toute la restauration collective qui est concernée. Lorsqu'on parle de 50 % de produits de qualité dont 20 % de bio, il faut nous expliquer comment on les trouve quoi.

Étudiant 1 : C'est la question qu'on voulait vous posez justement, est-ce qu'en terme structurel, on peut arriver à de tels résultats ? Les fournisseurs peuvent-ils assurer ces volumes là ?

XXX : Malheureusement, je ne pourrais pas vous répondre sur ça. Parce que ça, c'est quelque chose qui est évalué au ministère et je suis dans l'impossibilité de répondre à ces questions par ce que je ne suis pas un expert de l'approvisionnement. Mais ce qui est certain, c'est que ça va, typiquement, dépendre des filières. Par exemple, la production de légumineuses en France est minoritaire en France par rapport aux autres productions et encore plus en bio donc autant vous dire que si vous voulez mettre des légumineuses bio et locales en France enfin bio et françaises. Déjà que des légumineuses françaises en restauration collective c'est difficile alors là, ce sera plus que compliqué. Ça va dépendre des types de production. Je pense que sur le céréalier, il y a moins de problèmes, tout ce qui est huiles et tout ça, il y a moins de soucis, le maraîchage, ça va commencer à coïncider. Bon il y a certains produits sur lesquels c'est déjà fait mais sur la diversité de produits, voilà, ça va plus se jouer par filière en fait et par variété ou par espèce. Mais sur les légumineuses, ils n'y arriveront pas, ça c'est sûr ! Enfin si toute la restauration collective se met aux légumineuses françaises, déjà qu'en France, pour la consommation en foyer, on a du mal à en trouver alors.. Il y a beaucoup d'importation quand même. En Occitanie, on

s'en rend moins compte car on a quand même des productions de soja, pois chiches et lentilles mais dans d'autres régions, c'est vraiment sous-représenté.

Étudiant 2 : Il me semble que quand on plante des pois chiches, il y a production d'azote, ce qui aide les autres productions à se développer.

XXX : Oui, en effet, les légumineuses ont plusieurs intérêts. Pourquoi sont-elles autant valorisées aujourd'hui ? Pour trois raisons :

- La première qu'on oublie souvent, c'est qu'elles sont peu chères. On a une véritable accessibilité financière à des produits de qualité. Sur le volet socio-économique, elles ont un intérêt déjà très intéressant et pour toutes les populations mondiales car les légumineuses représentent une famille vraiment diversifiée, très large et ils y a des légumineuses pour toutes les conditions climatiques, de sol, l'aridité, etc. Donc chaque région du monde aura sa légumineuse à cultiver. En Afrique, par exemple, celle qui est particulièrement cultivée c'est le niébé, c'est la légumineuse africaine mais on va peut-être la voir arriver en France avec le changement climatique et les territoires qui deviennent de plus en plus arides.

- Concernant la nutrition, elles sont super intéressantes car elles sont riches en protéines, ça c'est un premier point. Riche en fibres et surtout, elles ont, parce qu'on les valorise beaucoup pour ça, des glucides complexes dont celles tiennent au corps, elles ont des bon sucres. Elles sont également riches en minéraux et vitamines. Elles ont des qualités en terme de satiété, c'est donc un élément intéressant.

- Et après, sur le volet environnemental, il y a ce volet là, elles sont donc valorisées par tous les champs de recherches, socio-économique, les experts de l'agronomie parce que sur le volet environnemental, elles fixent l'azote atmosphérique mais ça, c'est toutes les légumineuses, pas forcément que le pois chiche, elles ont toutes cette capacité là à fixer l'azote atmosphérique, ça veut dire en fait, qu'au lieu de nécessiter un intrant chimique, contrairement à ce que l'on voit dans certaines cultures, elles vont fixer l'azote de manière naturelle et s'en servir pour leur propre culture, leur propre développement et elles vont le restituer au sol donc c'est à dire que les plantes compagnes qui sont placées à côté d'elles où qui vont être placées dans la culture d'après quand on aura enlevé les légumineuses, l'azote qui va persister dans le sol va être utiliser par les futures espèces et donc du coup, il y a un intérêt sur la parcelle a mettre des légumineuses dans des rotations car elles vont permettent de réduire l'utilisation d'intrants

chimiques. L'intrant chimique, au-delà de la question de ce que ça produit en effets néfastes sur la parcelle elle-même, le fait d'en mettre moins, c'est en acheter moins donc en produire moins donc toute la chaîne en terme d'analyse de cycle de vie va être réduite donc on a un intérêt environnemental assez fort sur les légumineuses. Évidemment, on ne va pas révolutionner le monde en mettant des légumineuses partout mais c'est un élément fort de la transition en tout cas alimentaire et agricole parce ce qu'elles ont ces avantages indéniables. Je sais qu'il y a certaines recherches aujourd'hui, notamment sur les céréales puisque ce sont des production majoritaires, qui essaient de reproduire ce phénomène de fixation atmosphérique propre à la famille des légumineuses sur des espèces céréalières. On va voir ce que ça donne, on est encore sur de la sélection, de la génétique assez poussée donc est-ce que c'est vers ça qu'on veut aller ? Moi personnellement non, je n'ai pas envie de manger des céréales qui sont modifiées mais il y en a qui travaillent là-dessus, voilà.

Étudiant 1 : Pensez-vous que les entreprises de restauration collectives et les acteurs de la restauration collective peuvent maintenir le cap en proposant une alimentation éco-responsable à un prix qui reste relativement bas ?

XXX : En toute honnêteté, je ne pense pas. Il n'y a pas d'études qui ont de prospectives sur la restauration collective qui ont montré cela. Sur le bio et sur le local, il y a beaucoup d'études économiques qui ont montré que quand même ça engage un surcoût mais qui est réduit par le panier alimentaire, notamment le WWF qui a proposé une étude très intéressante sur : Vous pouvez manger du bio, du local et du certifié au quotidien pour le même prix que votre panier actuel qui est fait selon un mode conventionnel, etc. En fait, ils ont montré que si on réduit certains produits, typiquement les produits carnés, qui sont très chers et qu'on achète des produits qu'on n'a pas l'habitude d'acheter type légumineuses qui ont un coût intéressant même en bio, on voit en fait, qu'il faut rééquilibrer le régime global. Du coup, si les entreprises continuent à proposer de la viande tous les jours, du poisson tous les jours, non, elles n'y arriveront pas, c'est clair et net. L'entreprise 1+bio qui axe son offre sur les produits bio et locaux a décidé de remplacer les produits carnés par des légumineuses, non pas pour le volet environnemental ou même nutritionnel mais purement pour le volet économique. Si les menus ne changent pas, ce n'est aucunement économiquement viable. Avec le modèle économique actuel où les produits bio et locaux sont plus chers que les produits conventionnels actuels, ce qui est aberrant d'ailleurs car on ne prend pas en compte les externalités négatives des produits conventionnels mais

bon ça voilà. Dans le modèle actuel non, après est-ce que dans un modèle économique plus vertueux, où on prend en compte les externalités négatives des produits conventionnels, typiquement tous ceux qui sont bourrés de pesticides et ce qu'ils provoquent en coup de santé, de social, etc de manière indirecte voilà. Peut-être que son véritable prix va augmenter et que celui du bio va devenir raisonnable parce que les externalités sont positives et donc le bien, enfin ce qui va être rendu à la société sera plus positif que négatif donc économiquement c'est valorisé. Mais dans le monde dans lequel on vit actuellement, non !

Étudiant 1 : Finalement, il faudrait modifier un peu notre modèle alimentaire et passer sur des régimes plutôt flexitariens ?

XXX : Oui, clairement oui ! Je vous parle beaucoup de ça car je travaille dessus mais le levier de transition, à l'échelle planétaire, c'est le flexitarisme et donc réduire la viande parce que la viande a un impact énorme sur l'empreinte carbone et de manière générale même. Il y a des analyses récentes qui ont montré que la viande, c'était vraiment le produit qui a l'impact le plus fort dans la production alimentaire. Quand on regarde l'impact de la viande par rapport à celle des légumineuses ou même de céréales ou d'autres produits, ou de l'œuf ou de choses comme ça, c'est colossal. Si déjà on réduit ça, on permet au modèle agricole de s'assainir. Donc forcément, les régimes flexitariens, pas forcément végétariens, mais flexi où on est à 25 % de produits carnés. Là l'INRAE a mis en place une étude récente enfin une note sur les produits animaux/produits végétaux et ils en ont conclu qu'il fallait qu'on soit autour de 20 à 30 % de production animale donc dans le bol alimentaire, il faut qu'il y ait 20 à 30 % de produits animaux car en-deçà de ça, si on va vers des régimes purement vegan, ça ne sera pas viable d'un point de vue agricole. Certaines espèces animales ont quand même un intérêt. Par exemple, le bœuf est décrié mais il a un intérêt aussi ou les ruminants en tout cas car ils vont exploiter les pâturages, etc. Il y a des choses intéressantes de ce côté aussi, il faut relativiser toutes ces questions. Le bœuf, il ne faut pas le.. Évidemment que les bovins, ont le plus grand impact en terme de production (consommation d'eau, consommation de denrées, etc) contrairement aux poulets mais ils ont un intérêt sur l'espace paysager, les terres qu'elles exploitent, etc que d'autres n'ont pas.

Globalement, on est plus sur une tendance à aller vers moins mais mieux, ça c'est l'essentiel. Mais forcément si les entreprises et collectivités veulent faire mais tout en bio, tout en local, ça va poser des problèmes. Toutes ces questions sont complexes et si on veut transitionner enfin la transition est au-

delà de la RSE car pour la RSE, on veut proposer les mêmes menus mais en tout en bio, clairement, ça n'a aucun sens donc c'est pour ça que la transition a vraiment cette idée d'embarquer beaucoup plus de considération que « sur ce produit, on est dégueulasse, on va mettre un produit bon ».

Étudiant 1 : Et puis, il y a peut-être une idée de comprendre le processus et les aboutissants de ce que l'on fait.

XXX : Oui, tout à fait et c'est super intéressant ! (rires)

Si on veut vraiment faire de l'alternatif, il est difficile de rester dans le modèle économique actuel qui a ses propres verrous et ses propres « travers ».

Étudiant 1 : Concernant les convives, est-ce que vous avez eu l'occasion d'échanger avec des chefs rencontrés, au sujet des convives, de leurs besoins et attentes vis-à-vis de cette transition écologique ?

XXX : Alors pas trop car moi, je suis plus sur la question de la transition professionnelle. Je sais juste que les convives poussent les chefs à changer, on va dire qu'il y a beaucoup de choses qui sont faites, notamment en primaire, l'AFCPE, ce genre de structure va influencer le chef. Après je ne suis pas expert de ces questions là donc je ne pourrais pas vous dire. Je ne suis pas allé interroger les convives, je suis enfin je reste juste dans la cuisine (rires). Mais, typiquement, c'est un peu paradoxal car je me dit qu'il faut élargir mais dans la recherche, on doit se focaliser sur un point mais en effet, les convives doivent être pris en considération pour mes futures recherches. Il y a beaucoup d'études qui ont montré, en effet, que l'influence du consommateur, au-delà de la question du convive dans la restauration collective, a un impact énorme sur le modèle de production. Du coup, si le consommateur a cette demande là typiquement ou a cette volonté de payer un surcoût pour avoir ou n'a pas cette volonté là, forcément le producteur, le chef ou le cuisinier ne va pas forcément pouvoir suivre. L'offre et la demande, sur des circuits de distribution beaucoup plus classiques comme les moyennes et grandes surfaces, ça a été vu mais en restauration collective, je n'ai pas en tête d'étude qui montre cela.

Étudiant 1 : Pensez-vous que ce serait viable que la restauration collective change entièrement son modèle, arrête de passer par des grossistes et des centrales d'achat et se fournisse uniquement en circuits courts ? Ou est-ce totalement utopique ?

XXX : Alors euh, c'est extrêmement compliqué comme question et honnêtement, je ne peux pas répondre oui et non car la restauration collective, la première chose à avoir dans ce secteur c'est l'ultra diversité tant économique, que géographique que sociaux, etc et donc en terme de taille, en terme de volume, on est pas du tout sur les mêmes échelles d'un point de restauration à l'autre donc je ne peux pas vous dire « Oui les entreprises de restauration collective peuvent toutes se fournir localement ». Il y a peu d'études en restauration collective, quelques unes sur le local mais pas tant que ça. Le local est plus vu sous la question « Comment s'est verrouillé sous les marchés publics ? » et donc le fait de ne pas pouvoir accéder au local hors marché ou du moins difficilement mais il y a eu des études, notamment sur le bassin montpelliérain parce que Montpellier veut vraiment se tourner vers une production local, de qualité, etc et on a vu que c'était impossible car le bassin montpelliérain ne peut pas fournir tous les produits de saison en local, ce n'est pas possible. Pour alimenter une métropole comme Montpellier, c'est impossible, il y a trop de densité donc on n'imagine même pas pour le bassin parisien donc en fait, soit on concentre les villes pour vider les campagnes et faire des terres agricoles et même là ça devient compliqué, la densification et la question démographique sur le local, elle est super importante. Voilà, on ne va pas rentrer dans des considérations démographiques, comment on va nourrir neuf milliards d'habitants, etc, c'est possible mais c'est juste l'hyper local et le tout local, déjà pour nos consommations en foyer c'est quasiment impossible alors la restauration collective, je ne sais pas (rires), je ne pense pas, l'essentiel c'est de coupler différents.. Le local a cette tendance enfin c'est quelque chose qui est vachement valorisé mais il y a quand même d'autres considérations, par exemple du local + du saison mais un peu plus loin enfin voilà, il y a.. Enfin après comment définir le local.

Étudiant 1 : Oui, la question c'est aussi « C'est quoi le local finalement ? » (rires). Il me semble que les différents acteurs de la restauration collective n'ont jamais la même définition.

XXX : Oui et puis tout faire local, c'est revenir à des cuisines très spécifiques avec des monocultures et des choses comme ça. En Midi-Pyrénées, on ne va manger que des légumineuses, du soja, j'exagère il y a aussi du maïs, du tournesol mais à part ça.. Aujourd'hui si on re diversifie les espaces agricoles et

qu'on a une plus grande mosaïque, pourquoi pas, on pourra peut-être avoir de tout mais même ça je vous le disais, il y a des études qui ont montré qu'on est sur des espaces urbains tellement denses que c'est impossible de faire du tout local aujourd'hui ou du moins du tout local avec de la production raisonnée, si on fait du local intensif oui mais ce n'est pas ce qu'on veut quoi. Ce sont des questions agronomiques et économiquement qui sont complexes. Le local, au-delà de la restauration collective, personne n'en a une « véritable définition », c'est très compliqué.

Étudiant 1 : Vous venez de parler d'agriculture raisonnée, vous en faites quelle définition de cette agriculture raisonnée ?

XXX : Agriculture raisonnée, agroécologie, quand je dit tout ça, je parle de modèles agricoles qui embarquent plusieurs considérations notamment le premier qui était le moins d'intrants et après au-delà d'agriculture raisonnée, c'est de modèle agricole raisonné qu'il faudrait parler car on peut faire à la parcelle une très, très bonne agriculture mais si à côté tout est en monoculture, forcément, ça ne va pas le faire. L'important c'est de stopper les monocultures, diversifier la mosaïque, revenir sur des espaces plus bocages avec des forêts, etc et qu'on re-diversifie les passerelles et les productions, qu'on aille sur des tailles plus réduites, qu'on arrête le super grand. Rien qu'avec ça, on aura un impact intéressant en terme de biodiversité et aussi une résilience plus forte.

Il y a donc la question des intrants, de la mécanisation, une agriculture raisonnée, ça peut aller d'une agriculture écologiquement intensive, c'est une agriculture intensive qui utilise au mieux les écosystèmes dans laquelle l'idée de rendement est très présente à une agriculture sauvage comme le définit FUKUOKA, auteur japonais qui a écrit dans les années 70, là on est sur des modèles presque philosophiques dans lesquels l'humain n'est pas forcément là pour intervenir. Malheureusement, c'est pareil, il y a toujours une diversité de pratiques, il y en a toujours une qui est meilleure que l'autre mais elle dépend des critères personnels, de quel modèle de société on veut. On peut très bien continuer dans notre société avec le modèle qu'on a mais c'est juste qu'on va la vivre pendant 30/40 ans et après c'est fini, c'est la fin. Est-ce qu'on veut durer plus longtemps mais à ce moment, on doit abandonner certains modèles. C'est toujours pareil. Qu'est ce qu'on veut comme modèle de société et qu'est ce que ça implique comme changement ?

Étudiant 2 : Comment peut-on limiter le gaspillage selon vous ?

XXX : Alors il y a beaucoup de choses qui ont été écrites là-dessus donc je ne sais même pas si c'est moi qui doit vous parler de ça. Pour réduire le gaspillage, il y a pas mal de choses qui ont été faites mais le principal levier c'est la réduction de la portion, donc arrêter de servir des portions énormes à des gens qui n'ont pas forcément cette envie-là. Il y a bien évidemment des restaurants qui demandent quand ils servent petite, moyenne ou grande portion en fonction de la faim. Pour moi, ça c'est un levier principal, ça permet de servir le convive à sa fin et du coup, quand on a étudié un peu globalement ces éléments là, on peut définir si on a trop de produits où non une fois qu'on a cerné le besoin. On peut forcément derrière réajuster sur l'approvisionnement et donc réduire à la source. Après, sur le self-service, il est très bien de proposer plusieurs choix mais en enlever un ou deux, ce n'est pas forcément une mauvaise chose et ça, ça peut également jouer sur la qualité des autres produits, on a moins de produits mais de meilleure qualité, en moindre quantité donc forcément ça joue sur les autres volets. Moins mais mieux, c'est toujours pareil. Et le gaspillage alimentaire, pourquoi ça a été développé depuis plusieurs années déjà, c'est parce que c'est un levier économique monstrueux. Tu réduis l'approvisionnement, tu réduis les quantités donc forcément tu réduis l'achat.

Et voilà, après sur la sortie, il y a tout l'aspect sensibilisation du convive à la question du gaspillage parce que je pense que les professionnels commencent à être très, très bien au point sur ces questions mais le convive par forcément. Il y a encore beaucoup de gens qui laissent notamment en petite enfance ou en restauration scolaire, il y a beaucoup d'études, enfin beaucoup d'études non j'exagère ! Ce sont plus des choses qui ont été montrées sur deux/trois cas, qui ont montré que finalement quand on accompagne le convive et notamment l'enfant, on lui explique ce qu'il mange et pourquoi, lorsqu'il y a un accompagnement en salle, ça influe sur ce qu'il va manger et comment il va apprécier le plat. Et pour la petite enfance, où la diversification est primordiale, il y a des psychologues de l'INRAE qui ont montré que si on présente plusieurs fois le même plat au début, ils sont là « Beurk, non, on n'en veut pas » et au bout de la septième ou huitième fois, ils l'acceptent donc il y a aussi l'idée de répétition sur des convives qui sont parfois réticents, leur expliquer, leur montrer sous une forme différente. Voilà, il y a plusieurs choses sur lesquelles il faut travailler notamment sur le plus de moyens, plus de temps et voilà.

Après sur la qualité des plats, c'est aussi un levier énorme car si on fait des plats de qualité, les convives vont manger et sur l'exutoire il y a aussi des outils pour sensibiliser les convives, notamment le

gachimètre. Voilà, il y a aussi la question de sensibilisation visuelle au-delà de ce qu'il a dans son assiette et comprendre et comprendre ce qu'il a, voir aussi les montagnes de pains.

Étudiant 2 : Oui, ça fait peur.

XXX : Oui, ça fait peur. Je pense aussi que les chefs sont dévalorisés, ils ont un statut économique très bas contrairement au travail qu'ils fournissent et quand même ce sont des boulots très difficiles. Redonner de l'humain à la question alimentaire et collective, ce ne sont pas juste des plats qui sortent comme ça servis par.. Non, non. Et vu qu'on connaît et qu'on aura un lien avec le cuisinier, on serait plus enclin à garder l'aliment dans l'assiette notamment au travers de la valeur affective.

Étudiant 1 : C'est fait devant moi donc je n'ai pas cette notion de plat de mauvaise qualité sorti d'un plastique et je vais peut-être plus avoir envie de lui donner sa chance.

XXX : Oui, c'est complètement ça, je suis d'accord avec vous. C'est notamment ce que j'aimerais faire dans ma thèse, c'est à dire revaloriser l'image du chef cuisinier de manière générale dans cette question de transition écologique déjà de chef, il y a aussi cette transition humaine, vers quoi on peut les embarquer pour qu'ils soient remis à leur véritable place, à leur juste place en fait, pas juste comme des employés dans une industrie qui apportent des plats tout préparés. Non enfin, il y a des chefs qui font vraiment des trucs formidables et qui ont une véritable volonté !

Étudiant 1 : Et concernant le gaspillage alimentaire dans le secteur entreprise, pensez-vous que les chefs et les entreprises ont un rôle de sensibilisation à jouer ?

XXX : Alors je n'ai pas interrogé de chefs qui sont en entreprise mais par contre, j'ai pas mal échangé avec des sociétés de restauration collective qui elles ont beaucoup de clients dans la structure du marché de la restauration collective. Vous le savez peut-être déjà mais la gestion concédée a énormément de

place, est majoritaire en restauration d'entreprise. ELIOR m'a déjà évoqué une offre un peu premium dans les grands centres parisiens..

Étudiant 2 : Oui, c'est ARPÈGE.

XXX : Oui, ARPÈGE etc. Donc eux, ils m'ont vraiment mis ça en avant donc oui, ARPÈGE c'est génial, on suit exactement ce que veut le convive parce que maintenant ils veulent du sain, ils veulent pouvoir manger à n'importe quelle heure, sous n'importe quel format, etc. Donc oui, ils arrivent à suivre la demande convive et à s'adapter. Ici les convives sont plus conscients de ce qu'ils mangent et ils ont plus de volonté de s'orienter vers des choses plus diversifiées, plus de végétal, etc. Et c'est pour cela qu'ils nous ont.. Moi quand je suis allé les voir, c'était pour la question des légumineuses parce que oui on peut faire de la lentille corail, des haricots azuki, des plats végétariens , on leur propose pleins de trucs nouveaux parce qu'en entreprise, ils en veulent notamment dans les business center, dans les grands centres d'affaires parisiens où ils sont déjà sensibilisés à ça. Après les statuts plus ouvriers et employés, eux, ils n'ont pas les mêmes demandes et donc à force de proposer des plats végétariens, est-ce que ces gens là vous en demandent vraiment, eh bien pas forcément. On n'a pas du tout les mêmes demandes convives donc ils s'adaptent aussi à ces demandes là mais la demande convive est tirée par des considérations et des environnements sociaux particuliers. A Paris centre, on n'a pas les mêmes envies qu'à Paris banlieue et du coup ces entreprises vont s'adapter à la demande convive mais pas forcément de manière uniforme. Et les entreprises de la restauration collective, elles sont souvent coincées par leur mercuriales, elles ont peu de marge de manœuvre. Il y a toutefois des sociétés de restauration collective, comme GARIG, qui essaient de développer leur autonomie, en référencant elles-même leurs produits et proposer du coup en référencement des produits locaux, des produits bio, des produits de saison qui ne sont pas forcément proposés de base par l'entreprise et ça c'est une stratégie d'entreprise qui s'est complètement tournée vers ça. Certains grands groupes proposent ce type d'offres mais en premium et pas pour tout le monde. Et eux, si on ne leur demande pas de proposer du bio, du local et du végétarien, ils ne le feront pas, ils vont respecter le contrat et ils n'imposeront pas de changement à l'échelle du contrat, de la cuisine et du restaurant. Après eux sur leur stratégie nationale et sur la manière marketing et dans la communication, ce qu'ils vont promouvoir, dire et développer, là on est sur des choses totalement différentes parce qu'ELIOR et SODEXO en terme de marketing, ils sont très axés la durabilité. Après dans les contrats, ils ne vont pas être là à dire « On veut vraiment faire du

végé, on adore ça, on veut que ça change, changer la société », non, ça c'est trop tard, il fallait le faire au travers du contrat enfin en tout cas de ce que j'ai entendu, après il va falloir que j'aie décortiqué tous les contrats d'ELIOR et de SODEXO (rires), je ne ferais pas ça !

Étudiant 1 : Si je résume bien, vous avez dit qu'ils allaient s'adapter mais pas forcément promouvoir. Pensez-vous qu'elles ne devraient pas avoir un rôle un peu prescripteur compte-tenu de la loi EGalim qui sera peut-être étendue au secteur privée ?

XXX : Comme je vous disais, elles vont vers des pratiques de durabilité, elles vont chercher l'avant-garde, après delà à le mettre en place sur des questions de durabilité qui ont un surcoût, non, elles savent que ça existe et elles savent qu'elles peuvent le faire, elles commencent à prospecter mais delà à promouvoir, on est sur des choses totalement différentes. Elles ont récemment mis le paquet sur la visibilité et notamment sur la décoration des restaurants, l'agencement des structures, la redéfinition de l'espace de restauration, comment on mange, où on mange, avec qui ? Elles ont vraiment axé là-dessus leur stratégie de communication et de restructuration. Sur la durabilité, vu que ça a généralement un surcoût, sur les légumineuses, on m'a beaucoup dit « Oui, on veut promouvoir des filières durables, saines, de légumineuses, etc avec de nouvelles variétés, de nouvelles espèces, on veut du haricot azuki, on veut de la lentille beluga, on veut utiliser les AOP, les AOC, etc ». Ils ont une volonté affichée en tout cas et ils ont une stratégie d'entreprise qui est à l'avant-garde, delà à dire.. Il y a une différence entre Je sais faire et On le promet. Je pense qu'ils anticipent, il y a des moments où ils innovent, ils disent « Regardez là, on a fait un truc de différent » mais de là à vraiment embarquer toute la restauration collective, il y a des entreprises qui y arrivent mais ELIOR, SODEXO pour le moment, ça reste.. C'est aussi parce qu'ils sont contraints par des volumes énormes. S'ils changent un truc, il faut que ça change partout donc c'est dur pour eux aussi. S'ils doivent mettre du local partout, typiquement le syndicat national de la restauration collective, ce sont les gros, les grosses entreprises, ELIOR, SODEXO, COMPASS, eux leur problème, c'est qu'ils vont devoir mettre 50 % de qualité partout d'un coup et le local hyper local, ce n'est pas forcément possible pour le moment et c'est une réalité avec laquelle ils vont devoir composer mais ça va être difficile. Et puis voilà, ce sont des questions de personnes aussi. Dans XXX entreprise, ils suivent, ils ne veulent pas forcément être en lien avec des acteurs de la durabilité alors que chez ZZZ, les employés étaient, mais presque par conviction personnelle, à vouloir impulser ces changements, etc. Après, ce sont aussi les personnes qui sont à des postes de

responsabilité qui vont pouvoir changer de l'intérieur et ça c'est une réalité mine de rien. Entre quelqu'un qui ne veut pas changer et quelqu'un qui a un minimum de pouvoir et de volonté, il y a quand même une sacrée différence. A des postes équivalents, il y a quand même des stratégies et des façons de penser qui sont complètement différentes et qui vont mine de rien orienter même si c'est minime. Certaines entreprises de restauration collectives se sont même liées à des laboratoires de recherche pour faire évaluer la qualité nutritionnelle des plats, etc. Ils ont une réelle envie de s'améliorer qui vient aussi d'une personne et que la direction, j'imagine, laisse faire.

En socio, ce qui est intéressant, c'est aussi de voir qu'il y a des choses qui sont organisationnelles et structurelles mais généralement, l'individuel et le structurel se connectent très facilement. Donc voilà, c'est intéressant. Typiquement, sur la loi EGalim, le plat en restauration collective scolaire, il a vraiment été impulsé par un député qui avait cette volonté de mettre en place et elle s'est associée à Greenpeace, à la fondation Nicolas HULOIT, elle s'est entourée de gens qu'elle a eu envie d'accepter autour d'elle parce qu'il y a d'autres députés qui auraient refusé d'avoir Greenpeace à leurs côtés. Après les politiques sont des personnages publics donc c'est différent mais s'il n'y avait pas eu ce député, ça ne passait pas. Il y a des changements qui parfois ne relèvent que et notamment sur la question de la transition écologique, souvent de convictions très personnelles et de valeurs qui vont impulser le changement. Et les chefs c'est pareils, les professionnels, c'est pareil, les convives, c'est pareil.

Étudiant 2 : Du coup, là vous n'avez pas encore commencé votre thèse mais que pensez-vous que vous allez en retirer pour l'avenir ?

XXX : La thèse est vraiment orientée sur la transition d'une profession particulière qui est assez peu valorisée et peu visible. Donc ce qui est intéressant pour moi, c'est que sur cette question de transition, il faut visibiliser le rôle qu'ils ont sur les techniques culinaires auxquels ils sont formés, ils ont également des qualités professionnelles qui sont indéniables et leur redonner un peu la main et leur dire, finalement la transition écologique elle passe aussi par vous, c'est leur redonner un peu de place. Je le pense sincèrement et pour avoir vu quelques chefs vraiment à l'avant-garde, si on met en visibilité cette démarche là, et on montre que certains chefs qui arrivent, ont la volonté, comprendre les processus qui ont amené de chef là, est-ce qu'il a une structure particulière, après ça c'est l'étude socio qui va démontrer le lien avec le monde de la production agricole, le lien avec les convives ou voilà. Du coup, voir comment ces chefs ont réussi à transitionner vers quelque chose enfin une cuisine durable, saine,

etc où là ils sont mis en valeur, ils sont rendus visibles pour le coup donc les chefs qui ont réussi cette transition sont du coup très médiatiques enfin les chefs de restauration collective un peu comme les gastronomiques et donc au travers de ça enfin c'est mon idée mais il y a une envie de revaloriser un métier, de le rendre plus humain et de voir qu'il a une place très importante et singulière dans la transition parce que finalement le chef c'est lui qui va faire le lien entre l'amont donc la production agricole et le convive et c'est lui qui va connecter les deux et si on a d'un côté le convive qui veut des produits de qualité, ce qui commence.. et à côté on a la production agricole où l'INRAE a beaucoup travaillé où il y avait déjà beaucoup de travaux au-delà de l'humain d'ailleurs sur des agricultures plus saines, plus durables, etc et si le maillon entre les deux il « beug » ou s'il n'est pas accompagné, valorisé sur ces questions là et bien forcément la production va rencontrer la demande en fait. Voilà donc je pense que c'est un maillon important mais parmi des milliards de maillons en fait et je pense qu'ils ne sont pas assez valorisés malheureusement et ils devraient l'être plus. Et je pense que la transition écologique et le fait de redonner de la force et de la valeur à la cuisine, la vraie cuisine, dans une tendance aussi où on cuisine à la fois moins et à la fois plus sur certains volets, c'est intéressant de savoir qu'ils vont peut-être avoir une carte à jouer enfin ce n'est pas peut-être c'est sûr.

Étudiant 1 : Vous avez peut-être une dernière chose à faire ressortir ?

XXX : Ah ben oui, je n'ai pas parlé d'un plus bio. Alors si vous cherchez tout ce qui est éco-responsabilité, alors il y a trois acteurs intéressants. Il y a AGORES. en restauration collective, il y a concédé direct et donc en concédé, il y a SNRC et le SNERS, voilà il y a deux syndicats pas forcément très impliqués sur les questions de la durabilité enfin.. Et de l'autre côté, on a l'auto-gestion où là on a deux grandes entités qui représentent la restauration collective, on a AGORES qui est beaucoup plus engagé, plus petit, plus militant et on a RESTAUCO qui est le syndicat majoritaire et eux, ils se sont alliés avec la Fondation Nicolas HULOT, MON RESTAU RESPONSABLE, etc. Alors MON RESTAU RESPONSABLE c'est une démarche intéressante à aller voir, ils ont beaucoup de choses sur leur site donc vous trouverez beaucoup d'éléments très intéressants.

Étudiant 1 : Oui, ils font des audits avec des engagements, c'est ce que j'ai vu hier.

XXX : Oui, c'est ça. Et du coup, c'est le direct qui a mis en place ça et donc dans le privé, il y en a qui innovent plus ou moins bien mais le direct a quand même plus cette volonté de promouvoir, il y a vraiment cette idée là.

Donc il y a la Fondation Nicolas HULOT qui s'est alliée avec RESTAUCO pour faire MON RESTAU RESPONSABLE et après on a AGORES donc AGORES qui est beaucoup plus petit, beaucoup plus militant. Il s'est associé avec UN PLUS BIO et avec ECOCERT. ECOCERT vous le savez peut-être, ils ont fait un label pour la restauration collective qui s'appelle EN CUISINE. Alors il y a plusieurs choses sur les labels et les démarches, je peux vous donner quelques petites choses sur lesquelles vous irez creuser pour savoir comment « certifier » une éco-responsabilité. En ce moment et depuis 2010/2015, il y a des démarches qui se développent mais partout et il y en a quelques unes qui ressortent donc il y a MON RESTAU RESPONSABLE, le label d'ECOCERT qui est payant alors que pour MON RESTAU RESPONSABLE qui est gratuit, on est plus dans une dynamique de garantie participative, une démarche volontaire, ECOCERT, c'est plus un audit voilà pourquoi on paye pour un audit pour être certifié avec certitude. Et du coup ce label s'appelle EN CUISINE. Après il y en a plusieurs autres et notamment deux qui ressortent donc il y a TERRITOIRE BIO ENGAGÉ qui embarque la restauration collective. Et le quatrième, c'est ICI JE MANGE LOCAL qui sont plus en région, certaines régions l'ont beaucoup mis en place. On va dire que les deux grands du moment c'est MON RESTAU RESPONSABLE et EN CUISINE. Et AGORES c'est associé à UN PLUS BIO et ECOCERT. AGORES c'est un syndicat de restauration en autogestion qui est vraiment militant enfin c'est mon avis personnel (rires). Et UN PLUS BIO qui est une association d'élus qui embarque aussi des chefs et des gestionnaires, etc, des intendants mais qui sont vraiment plus sur le côté politique et là ils embarquent plus des mairies, des collectivités principalement en autogestion, il y a très, très peu de privé pour ne pas dire qu'il n'y en a quasiment pas. Et eux ils sont dans cette idée que la restauration collective doit forcément aller vers du local, du bio, du sain, du durable, ils sont vraiment là pour promouvoir ça, restauration de qualité d'où le nom UN PLUS BIO. Ils sont basés à Nîmes, ils sont une toute petite équipe et donc ils ont structuré leur association autour de l'éco-responsabilité et ils ne regroupent que des structures qui veulent soit s'engager dans une démarche éco-responsable, enfin j'utilise ce terme mais il y en a bien d'autres qui se cachent derrière. Tous ces termes sont très, très proches et ils ont la définition qu'on veut bien leur donner. Voilà donc AGORES, UN PLUS BIO et ECOCERT se sont associés pour créer l'OBSERVATOIRE NATIONAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE BIO ET DURABLE. Ils ont fait des rapports en 2018 et 2019 sur le taux de bio mais chez leurs adhérents donc là, ce n'est pas à l'échelle nationale. Ils montrent qu'ils arrivent à mettre du

bio, du local, du durable dans nos menus mais on n'a pas des surcoûts. Nous on y arrive donc vous pouvez y arriver aussi, il y a vraiment promotion d'un modèle de durabilité où l'éco-responsabilité est vraiment centrale dans la démarche. Voilà je voulais vraiment vous en parler car ça peut montrer qu'il y a des associations et des réseaux qui se montent et qui embarquent ces notions.

Entre l'individuel et le structurel, ce qui est très intéressant en sociologie enfin il y a la psychologie qui est plus axée sur le cognitif et l'individu et la psychologie sociale qui va connecter un peu l'individu à son environnement. Mais la sociologie a ça d'intéressant, elle perd en finesse sur le côté psychologique évidemment puisqu'elle ne peut pas tout faire mais elle a ça d'intéressant à connecter individu et société. Il y a toujours des maillons, des chaînes et des réseaux qui sont soit très fermés, soit très larges, dans un pays par exemple, une nation, l'Europe où on va avoir des valeurs européennes, nationales ou des valeurs qui sont créées suite à une association. Bon au-delà de valeur, il y a les habitudes, voilà et du coup c'est toujours intéressant de connecter l'individu à son réseau, à son environnement après ça c'est si vous voulez plus rentrer dans une approche socio enfin voilà ou économique d'ailleurs parce que les économistes travaillent aussi de cette manière là.

Si on arrête de tout centraliser en haut et qu'on remet de l'autonomie localement, on aura plus de résilience, plus de flexibilité et forcément plus de temps pour s'adapter aux envies du territoire enfin aux convives spécifiques au territoire. Les gens vont changer petit à petit mais le poids de ce qu'on a vécu jusqu'à présent est lourd enfin la transition écologique c'est ça. C'est plus facile pour nous qui avons grandi avec de « nouvelles normes » que pour des gens qui consomment depuis cinquante ans avec des valeurs différentes des valeurs actuelles.

Étudiant 1 : Nous vous remercions pour le temps que vous nous avez accordé.

XXX : Je vous en prie.

Annexe M - Retranscription entretien 8

Durée : 48 min 18

Date : 10/02/2020

Contexte : Entretien individuel sur skype

Fonction : Consultant RSE

XXX : J'ai travaillé pendant 28 ans dans un grand groupe de restauration collective que vous connaissez forcément qui s'appelle XXX où j'ai exercé différentes fonctions dont la dernière était la direction du développement durable. Donc j'ai créé, dans cette entreprise, de toutes pièces, sur un certains nombre d'années parce qu'il m'a fallu convaincre les dirigeants de la faire. Donc j'ai dirigé cette direction pendant sept huit ans à peu près voilà et donc mis en place pas mal de choses chez XXX. J'ai aussi beaucoup travaillé à l'extérieur d'XXX pour le bien de l'entreprise évidemment, payé par XXX, au sein de la profession dans différents groupes de travail sur la gestion des biodéchets, du gaspillage alimentaire par exemple pour représenter les différents syndicats professionnels auprès des instances. Et donc aujourd'hui, j'ai créé une société à mon compte, la direction développement durable chez XXX a disparu donc j'ai quitté ce groupe et j'ai créé une société qui s'appelle ZZZ qui a donc une activité de conseil auprès des entreprises, essentiellement dans le secteur alimentaire, sur leur stratégie de RSE. Donc RSE, qu'on soit tous bien d'accord, c'est la manière dont les entreprises s'emparent des principes de développement durable dans leurs métiers.

Étudiant 1 : D'accord.

XXX – Voilà donc je travaille à 90 % pour le secteur alimentaire. En ce moment, j'ai une belle mission avec des meuniers par exemple, des industries agro-alimentaires. J'ai travaillé sur la gestion des biodéchets donc le gaspillage. Là j'ai travaillé sur la gestion des emballages.

Étudiant 1 : D'accord, merci. Donc ensuite, on va continuer sur quelques définitions. Vous venez de nous définir RSE, pouvez-vous maintenant nous définir l'éco-responsabilité ?

XXX : Ben pour être honnête, celle-là je ne la connais pas forcément. C'est un terme médiatique. On l'utilise beaucoup mais je ne sais pas la définir. Je ne sais pas s'il y a une définition officielle. Ça évoque évidemment beaucoup de choses pour moi mais c'est quelque chose d'un peu flou. L'éco-responsabilité, on y met beaucoup de choses. L'avantage de la RSE aujourd'hui, c'est qu'on n'a pas trop à se dire, c'est ma définition, c'est celle des voisins puisqu'on a une norme internationale qui a été validée par plus d'une centaine de pays. C'est une norme ISO, norme ISO c'est un peu lourd, beaucoup de protocoles. Il a fallu plus de 10 ans pour mettre tout le monde d'accord là-dessus mais elle définit très clairement, aujourd'hui, ce qu'on met dedans ou pas en terme d'éléments en lien avec l'entreprise. Après l'éco-responsabilité pour moi, c'est un peu flou, on va y mettre un peu la même chose que dans la RSE mais voilà je ne saurais pas vous le définir.

Étudiant 1 : D'accord. Pouvez-vous nous définir la restauration collective s'il vous plaît ?

XXX : La restauration collective ? (rires). C'est un métier de restauration qui a une forme un petit peu particulière, l'enjeu étant de restaurer une collectivité qui est, c'est la fiscalité qui dans le passé la considérait comme ça, un petit peu captive, je n'aime pas trop le terme mais ça veut dire que cette collectivité, elle est bien identifiée. Ça va correspondre soit aux élèves d'une école, soit aux salariés d'une entreprise mais il y a un élément commun entre ces différentes personnes contrairement à la restauration publique, ouverte au grand public dans laquelle on a un restaurant et dans laquelle les gens vont aller ou venir, ils n'ont aucun élément commun entre eux. Là, on a un groupe de personne bien identifié qui se voit offrir une restauration. Elle a d'autres particularités aussi, c'est que le nombre de personnes généralement concerné, on dit un groupe, ça peut être 5/10 personnes mais généralement c'est beaucoup plus, ça peut aller jusqu'au millier. Et autre élément important aussi, elle est généralement co-financée, c'est à dire que ce n'est pas uniquement le convive qui paie sa part mais il y a un tiers qui est soit l'entreprise qui héberge des salariés, soit une collectivité locale, une mairie donc qui paye une partie des repas et qui sont, pour le reste, payé par les familles des enfants. Dernière particularité peut-être qui va un petit peu avec celle-ci, on la qualifie de restauration sociale, tout

simplement parce qu'elle se doit d'être à un tarif plus intéressant, plus faible que le restaurant public qui serait dans l'immeuble en face.

Étudiant 1 : Parfait, merci. Y-a-t-il une importance à développer la RSE dans les entreprises ?

XXX : Eh bien oui puisque j'en ai fait mon métier ! J'ai créé ce poste chez XXX, j'ai fait comprendre au dirigeant de XXX et bon ça a été un travail très long mais je suis assez fière d'avoir réussi à faire comprendre l'intérêt pour l'entreprise, celle-ci en l'occurrence, d'avoir vraiment balayé les enjeux, les risques, les opportunités pour elle et d'en avoir fait un atout stratégique. Pour moi, c'est quelque chose d'absolument fondamental pour un grand groupe ou une petite entreprise. Aujourd'hui dans mes clients, j'ai beaucoup d'entreprises de taille moyenne. Je vous parlais tout à l'heure de meuniers, je travaille en fait pour un groupement de meuniers, certains ce sont des entreprises de cinq salariés, d'autres c'est plusieurs centaines. Quelque soit la taille de l'entreprise aujourd'hui, ça me semble indispensable et impératif pour préserver l'avenir de l'entreprise et donc un bien pour les collaborateurs et aussi pour prendre la part nécessaire d'une entreprise face aux différents changements qui sont face à nous (épuisement des ressources, dommages causés à l'environnement,...). Pour moi, une entreprise ne doit pas s'engager en RSE pour faire bien (se rendre compte que l'ours blanc n'a plus de banquise), elle doit le faire parce qu'elle a mesuré qu'elle a des enjeux économiques. C'est vraiment la manière dont l'entreprise va s'emparer, de son business, en ayant le souci de continuer à faire des profits si elle est à but lucratif tout en préservant le capital qui nous entoure, c'est à dire cette planète. Et aujourd'hui on a, heureusement, quelques études, pas très nombreuses, qui montrent que les entreprises qui se sont engagées réellement et sincèrement en RSE, c'est à dire qu'elles n'ont pas juste fait de la communication, ont une rentabilité meilleure. Quand je vais voir mes clients, je parle de chef d'entreprise à chef d'entreprise et je leur montre avant tout l'intérêt économique qu'ils ont à préserver la planète. Et en plus d'être durables, ils peuvent dégager un peu plus de marge.

Étudiant 1 : D'accord. Pouvez-vous développer les motivations et les freins d'une démarche RSE ?

XXX : Les freins les plus courants sont qu'on est sur des démarches de moyen ou de long terme, c'est à dire qu'on va vraiment s'interroger sur les risques, les opportunités pour du moyen ou du long terme et

on va dresser des plans d'action qui ont la même échéance qui peut être à trois ans, à cinq ans, à dix ans. Le problème, c'est que quand les entreprises sont en bourse, elles ont des actionnaires avec des objectifs très concrets. C'était le cas de XXX et les échéances pour les entreprises cotées sont généralement le trimestre. Ça c'est un des freins majeur.

Après il y a encore un peu de déni de la part de certains chefs d'entreprise en se disant « Moi je ne pollue pas, moi je ne suis pas concerné ». Je reprends l'image de l'ours blanc sur la banquise, j'ai déjà entendu un patron me dire, alors ça remonte à quinze ans de ça, il a bien changé d'avis après « Moi je suis restaurateur, il est mignon l'ours blanc mais en quoi ça me concerne ? ». Donc il y a quand même encore un petit peu ce déni de ceux qui n'ont pas mesuré qu'on était tous concerné par le changement climatique, qu'on est tous concernés, en bien ou en mal, mais éventuellement tous menacés. Les gens n'ont pas en tête que la France et même la France métropolitaine fait partie des zones les plus menacées par le changement climatique en terme de submersion sur les côtes, en terme de modifications climatiques importantes, inondations à l'intérieur des terres. Ça beaucoup de gens ne le savent pas et ça veut dire qu'il y a un risque de perdre son usine inondée, il y a un risque de voir ses cotisations d'assurance sur-encherir à un point incroyable. Voilà, c'est juste un exemple mais il y a un peu ce côté déni de la part de certains.

Et puis après il y a, dans les freins toujours, le fait d'accepter qu'il faut investir un peu et souvent une entreprise qui n'est pas profitable ou à peine à l'équilibre, quand on lui dit pour aller chercher une durabilité, il va falloir investir un petit peu et bien elles sont frileuses à le faire. Elles se disent qu'elles vont se débrouiller autrement, qu'elles vont faire juste un petit peu, qu'elles ont bien compris, je vais polluer moins, faire moins de kilomètres et ça ira mieux alors qu'il faut qu'une entreprise qui décide de s'engager aujourd'hui le fasse en définissant des objectifs, il faut qu'elle y aille vraiment, qu'elle accepte de remettre en cause son mode de fonctionnement, dans son management, dans son savoir-être, dans sa recherche et développement. Il faut que toute la stratégie soit questionnée au travers de ce filtre de la RSE. Je parle de frilosité par rapport à l'investissement mais il y a parfois une frilosité tout court de remettre en cause des choses qui, ben voilà, fonctionnaient.

Voilà les freins que je vois le plus souvent, ce sont cela.

Étudiant 1 : D'accord. Avez-vous été impacté par la loi EGalim ou avez-vous des changements dans la filière ?

XXX : La loi EGalim, et bien c'est beaucoup de promesses. Pour l'instant, on n'en voit pas encore les conséquences. Moi ce que j'espère pour rester sur votre sujet de la restauration collective, c'est que ça va obliger à rédiger différemment le cahier des charges (avec 20 % de bio, ils vont être obligés de toute façon). C'est à dire considérer la nourriture comme un repas social mais il faut accepter de mettre aussi un peu d'argent dans l'assiette en se disant, on ne peut pas avoir tout en mieux et juste se dire qu'en gaspillant moins, on va arriver à tout financer. Donc j'espère que ça va créer aussi un petit peu un électrochoc auprès des donneurs d'ordres et puis peut-être aussi parfois auprès des familles. Quand on estime qu'un repas doit coûter moins d'un euro aux familles en primaire, c'est bien, socialement je comprends la préoccupation mais après, ce n'est pas normal que la même famille se dise « Moi je ne veux payer qu'un euro pour le repas de mon gamin qui est en CP qui est en pleine croissance et qui a donc besoin d'une bonne nourriture » et que le week-end, on aille s'acheter un Iphone même s'il est d'occasion (rires). J'ai du mal avec ça donc j'espère que ça va créer un petit peu un électrochoc dans le sens de ramener de la valeur au produit. C'est pas juste, on veut une alimentation plus durable, on veut une alimentation saine. Aujourd'hui, les préoccupations d'EGalim, elles sont à la fois sur la planète et sur la santé des consommateurs.

Après cette loi, elle est un peu complexe à manier parce que comme toujours, il y a beaucoup de bonnes attentions, beaucoup de débats et dans la pratique aujourd'hui, ce qui rentre dans ces 50 % durable, ça reste un peu flou. Dans les 50 % de durable, il y a 20 % de bio mais il n'y a pas eu de limitation en provenance du bio. Et comme on voudra absolument avoir du bio, moi ça m'effare de me dire qu'on va faire venir du bio de Pologne ou d'Allemagne où il est fait dans des conditions industrielles au détriment d'une agriculture raisonnée. Ce n'est pas tout à fait ce que l'on recherche. Et puis avec des émissions de carbone aussi très importantes puisqu'on aura toujours des camions sur les routes.

Étudiant 1 : Pensez-vous que ça peut impacter les personnes à adapter une démarche plus éco-responsable ?

XXX : Oui mais c'est un peu dommage dans la mesure où.. Moi elle m'a beaucoup servi, dès qu'un texte de loi sort, on va modifier des choses car l'aspect réglementaire nous l'impose. Mais la RSE elle doit être bien au-dessus de ça. C'est ç dire qu'on ne doit pas se contenter de juste appliquer la réglementation. C'est un des principe de base de la RSE, quand on s'engage, on respecte déjà la loi. On

doit aller au-delà et justement pour moi, la durabilité si on reprend par rapport à ces 50 %, ce serait de se dire « Ok, je vais mettre trois ans à atteindre mes 20 %, je serais peut-être un peu borderline par rapport aux limites réglementaires mais mais 20 %, je veux que ce soit du bio français » par exemple. Les 30 % seront également intéressants d'un point de vue santé et d'un point de vue planète.

Étudiant 1 : Voyez-vous d'autres motivations à s'inscrire dans une démarche RSE ?

XXX : Une motivation très forte des entreprises, c'est les attentes des consommateurs. Elle est extrêmement forte quand on voit des familles, des associations d'élèves qui demandent à leur commune de pousser le taux en bio, de pousser les achats locaux, moi je trouve ça très bien et du coup, la mairie et les entreprises de restauration collective n'ont plus trop le choix puisque les consommateurs le demandent donc c'est une perte de marché. Le chiffre d'affaires, c'est évidemment une motivation forte. Là aussi, il faudrait mieux y aller par avance, aller les solliciter en disant qu'ils peuvent faire un contrat dans lequel le prix serait augmenté mais il y aurait d'énormes efforts, ils s'engageraient à faire beaucoup plus mais on le fait sur trois ans pour que ce soit acceptable. Ce serait un peu plus vertueux.

Il y a les concurrents aussi bien évidemment ! Si on a une société de restauration collective ou même si on a une mairie et qu'on voit la mairie d'à côté qui fait mieux, c'est souvent une motivation pour se dire, je vais challenger. Quand on est une entreprise privée, on le fait pour ne pas perdre de part de marché et être le premier. Si c'est juste des communes, ce n'est pas la même concurrence mais il y a quand même un peu de « *benchmarking* », ils se réfèrent par rapport à l'autre. Ça c'est un élément moteur très important.

Après et je pense que c'est celui qui fait bouger les choses et qui est le plus fort, c'est la volonté individuelle. Les personnes qui sont à la tête des unités de restauration, quand elles sont convaincues d'une alimentation plus durable, forcément il va avancer plus vite dans son projet de RSE. Si individuellement, il a une véritable motivation, il va la transmettre et la partager plus facilement.

L'opinion et les réseaux sociaux font bouger beaucoup de choses aussi, regardez Nutella et l'huile de palme. Ça a été mis en exergue par des ONG et il y a eu des appels au boycott par des activistes en fait sur les réseaux sociaux.

Étudiant 1 : Comment pensez-vous qu'on peut sensibiliser et former le personnel pour toujours s'inscrire dans une démarche RSE ?

XXX : Je pense que la meilleure façon, c'est avant tout dans le partage avec eux mais le partage, ça veut non seulement dire expliquer ce que l'on veut faire, pourquoi, donner un peu de sens au projet managérial mais surtout avoir soi-même vis-à-vis de ses équipes une attitude de grande ouverture. C'est à dire que comme on a des parties prenantes, des collaborateurs full d'idées, il faut les écouter et trouver le moyen de les faire participer pour que eux comprennent le sens dans leur quotidien, qu'ils y trouvent un intérêt et surtout qu'ils puissent s'exprimer là-dessus. C'est évidemment pas très très facile notamment dans l'univers de la restauration collective où tout est minuté enfin toute la restauration, tout est compté et où les équipes tournent et où les horaires sont extrêmement tendus. Mais c'est vraiment, vraiment important.

J'ai travaillé sur un outil, qui sera sur le marché dans quelques temps pour sensibiliser les équipes au gaspillage alimentaire. En disant, il y a pleins de projets qui se font, on veut avancer mais au final, on n'avance quand même pas si vite que ça. On est partis d'un jeu, d'un « serious game » pour sensibiliser les personnes au gaspillage alimentaire. Le chef gérant va expliquer un savoir et mettre en place un plan d'action. On va commencer à peser des déchets, mettre en place des process un peu différents, ça va être vécu comme du contrôle. Les gens vont se dire qu'ils gaspillent beaucoup de choses, que ce n'est pas terrible, qu'il y a des gens qui meurent de faim sur la planète. L'idée c'est, un peu comme avec un simulateur de vol, d'immerger le personnel, que ce soit le plongeur ou la dame qui fait les hors-d'œuvres ou le cuisinier ou les équipes de gestion. On va immerger tout le monde dans préoccupations du gaspillage alimentaire en restauration collective. Donc chacun dans son quotidien se retrouve avec des photos, des vidéos, des petites scénettes et il se demande ce qu'il ferait et à quel moment et là t'as gagné des points car tu as la bonne réponse, là on a perdu dix grammes par concombre, bon dix grammes par concombre, ce n'est pas grave et allez hop, il y a un petit calcul qui se fait et à la fin de l'année, ça fait dix milles euros et là les gens ont compris et l'avantage c'est que comme toutes les équipes du restaurant sont censées jouer, on se rend compte que du gaspillage, il y en a partout, il n'y a pas un coupable ou un mauvais élève. Tout le monde est concerné et tout le monde peut faire un petit quelque chose qui amène à la fin des résultats. Il faut que les gens se sentent impliqués car la formation ne suffit pas. Ça reste pour moi une idée qui est valide bien au-delà du gaspillage alimentaire. Par contre, les sujets il faut impérativement les partager et il faut aussi profiter de l'intelligence collective parce qu'encore une fois, peu importe les structures, on a des gens qui sont dans leurs métiers si on leur

explique un peu les enjeux et où on veut aller, la plupart du temps, ils sont capables eux-même de proposer des éléments du plan d'action. Après, c'est le boulot du manager que de prioriser, de dire qu'on commence par ça, qu'on teste,... Pour moi, c'est une des façons les plus efficaces d'avancer.

Étudiant 1 : Concernant le gaspillage alimentaire, quelles actions avez-vous mises en place pour le limiter (hors serious game) ?

XXX : Chez XXX, on commençait à en parler et j'avais mis en place tout un inventaire de bonnes pratiques autour de la sensibilisation des équipes et des convives à travers des animations toutes simples comme, aujourd'hui ça devient très très fréquent, celles autour du pain. L'objectif n'était pas juste de montrer ce que l'on gaspille, on voulait rappeler la belle histoire du pain depuis l'épi de blé, le meunier, le boulanger jusqu'au restaurant de manière à ramener la valeur. La plupart des animations auxquelles j'ai contribué chez XXX étaient basées sur le duo : Beauté du produit, plaisir qu'on peut en retirer et puis un élément qui permet de prendre conscience de ce que l'on jette et de la bêtise de jeter.

Après la plupart du temps, c'était aider les équipes à mettre en place des plans d'action pour mesurer et essayer de cerner les endroits où il y a les plus fortes pertes et puis essayer de les comprendre.

Après, dans mon activité de conseil, j'ai travaillé sous différents formats. J'ai travaillé notamment avec des hôpitaux, après des grandes campagnes de mesures, à essayer de cerner les plans d'action et typiquement là, j'ai un exemple cet été. Sur un hôpital en Touraine, on a identifié les grandes causes de gaspillages au travers d'audits (grammages, mode de production,...) qui semblaient assez claires pour mettre un plan d'action et on a proposé à la direction de l'hôpital d'embarquer tout le personnel. Et donc on a réuni quarante personnes par demi-journée enfin un peu plus, une centaine de personnes sur la journée avec à la fois quelques diététiciennes, quelques personnes de la cuisine, des responsables des services dans les étages enfin la toute la chaîne concernée par la distribution et les personnes qui permettent le lien entre le plat et le malade pour leur livrer les résultats d'abord des audits et puis les faire travailler chacun par zone sous forme d'intelligence collective, c'est à dire en petit groupe de travail. Un questionnement est posé , on se rend compte que, je dis n'importe quoi mais les menus ne sont pas adaptés en psychiatrie, on va faire travailler les différents groupes sur le même sujets afin que chacun amène ses idées sans censure. On se rend compte qu'au début, il y a trois/quatre idées qui tournent en rond puis on les enrichit, on les re travaille, on les remet en question, on les tourne et au final, au bout d'une heure de travail sur le sujet, on sort des pistes très, très concrètes. Le gaspillage est

un sujet simple, à partir du moment où on repère où il y en a, il y a pleins d'initiatives à mettre en place. Après il faut les trier car une journée comme ça, on a beaucoup d'informations donc il faut faire un pré-tri pour proposer à la direction les initiatives les plus pertinentes. Tout le monde est embarqué, à la fin de la journée, on avait déjà fait un énorme pas car en fait, chacun avait déjà envie de faire quelque chose. En mettant en place le plan d'action, on prend déjà conscience de plusieurs choses que l'on peut faire au quotidien et qui ont un impact.

Étudiant 1 : D'accord. Concernant les approvisionnements, que pourrait-on mettre en place selon vous ?

XXX : Par rapport au gaspillage alimentaire, il faut mettre en place une adaptation au grammage. Normalement, on ne commande pas plus par principe mais c'est essayer d'adapter les conditionnements à la nature d'usage, aux contraintes du service en fait, pour essayer d'avoir quelques mono-portions en surgelé, ce n'est pas bien le surgelé mais ça peut quand même être très, très utile et très efficace d'un point de vue même environnemental car on va ouvrir une poche de dix escalopes de poulet alors qu'on en a besoin que de deux, ça pose problème car les deux clients, on est obligés de les servir. C'est donc beaucoup l'adaptation au portionnement et conditionnement aussi pour ne pas toujours garder des portionnements individuels mais il en faut car ça permet d'ajuster.

Après, moi mon leitmotiv, c'est la valeur des produits. C'est à dire que généralement quand on propose des produits de qualité et bien cuisiner et bien vu qu'ils seront bons, on aura moins tendance à gaspiller. On est conscient de la valeur des produits en cuisine et puis les convives doivent aussi ressentir ça. Et que ça ne reste pas sur le buffet car ça ne plaît pas. Ça veut dire beaucoup de choses aussi sur, ça ne concerne pas l'achat mais, l'adaptation des menus en évitant les systématiques de cinq composantes par repas, etc.

Sinon au niveau des achats sur le volet RSE, il y a beaucoup à travailler sur la composition des aliments, sur la limitation du nombre d'intermédiaires. En restauration collective, il est difficile d'être entièrement sur des circuits courts, circuits courts, ça correspond, selon le ministère de l'agriculture, à grand maximum deux intermédiaires. Quand on est en restauration collective, avoir seulement deux intermédiaires entre le producteurs et le restaurant final, c'est compliqué parce qu'il faut des bases logistiques, pouvoir desservir la France entière, massifier un peu ses approvisionnements sinon d'un point de vue environnemental. C'est mieux d'un point de vue intervenants mais en terme

environnemental, ce n'est pas bon du tout. On peut quand même chercher à diminuer la chaîne de production et surtout, à la maîtriser et à la connaître. C'est à dire, qu'effectivement si on veut du bio, le distributeur qui va me fournir en bio, on va lui dire qu'on veut du bio mais du bio de saison et du bio qui vienne de moins de.. enfin qui vienne de France et s'il n'y en a vraiment pas et bien qu'il vient de moins de cent kilomètres des frontières.

En terme d'achat, il y a beaucoup à travailler sur le processus d'achat en lui-même. Ça ne regarde pas que l'alimentaire, ça peut être pour les équipements en cuisine, les tenues du personnel enfin beaucoup de choses. Et la question, c'est comment j'entretiens des relations durables avec mes fournisseurs. Il faut apprendre comment travaillent les fournisseurs, si les tenues viennent du Bangladesh et qu'on ne sait pas comment elles sont produites, ce n'est pas très bien, etc. Bref, on s'interroge sur le choix des fournisseurs et en même temps, on n'exclut personne. Si on travaille depuis dix ans avec un fournisseur textile, on peut peut-être lui montrer sur quoi on a envie qu'il progresse et l'aider à progresser, c'est aussi ça une démarche vertueuse. Il y a pas mal de choses à faire sur le processus même achat après, il y a l'aspect réglementaire, comment règle-t-on ses fournisseurs ? Quelles sont les relations contractuelles ?

Étudiant 1 : Pensez-vous que les matériels et matériaux ont un impact sur la RSE ?

XXX : Ah oui, bien sûr ! A plus d'un registre, alors il y a la vaisselle avec tout ce qu'on connaît notamment autour du plastique. Moi je ne suis pas forcément d'avis qu'il faudrait tout jeter tout de suite parce qu'on n'est pas sûr d'avoir beaucoup mieux aujourd'hui en terme environnemental d'une part et en terme de conditions de travail. Si on supprime les barquettes plastiques pour les remplacer par des bacs gastro énormément lourds sans rajouter du temps de travail pour que les gens prennent le temps de les porter comme il faut et d'organiser toute la partie lavage. Il faut, comme pour le reste, organiser une transition, passer de l'un à l'autre même si le plastique, c'est sûr que c'est à bannir. Il y a donc l'impact environnemental et l'impact santé de tous les emballages. Alors les emballages, ce sont tous ceux qu'on utilise pour servir mais ce sont aussi ceux de nos approvisionnements quand on est livrés par des distributeurs, il y a des fois du film et du sur-film sur les cageots ou les rolls, il y a des tas d'emballages qui ont pour unique vie d'arriver jusqu'au restaurant et on les remet à la benne. Ils ne rentrent pas dans le restaurant par nature. La durée de vie de ces emballages est quand même très limitée alors même si c'est du carton et qu'il est bien recyclé, on peut peut-être en éviter un peu. Donc

je pense que sur les emballages, il y a beaucoup de choses à faire. Il y a quelques start-up qui commencent à travailler sur des cagettes qu'on peut réutiliser, au moins en restauration rapide. En collectif c'est un peu compliqué car ce sont tout de suite des volumes importants.

Il y a également le matériel en terme de consommation sur le restaurant même, consommation d'eau, consommation d'énergies. Il y a des machines qui sont beaucoup plus efficaces aujourd'hui, après ce sont des investissements de long terme donc ce n'est pas simple d'en changer du jour au lendemain mais il y a des machines notamment pour la plonge qui récupèrent la chaleur pour faire en sorte que ce ne soit pas une étuve mais au contraire se servir de cette énergie pour climatiser la plonge. Un des éléments importants à prendre en compte aussi, dans la démarche RSE, c'est les conditions de travail du personnel. On oublie souvent les conditions de travail humaines pour un plongeur par exemple. Idem pour les personnes qui trimballent de la vaisselle très lourde, la vaisselle, elle pourrait être toute aussi jolie et beaucoup moins lourde. Donc les matériels, il y a beaucoup de choses et dans les gestes quotidiens, certains matériels peuvent économiser beaucoup de gestes et de fatigue aussi de manière à préserver le personnel et à le réserver à des tâches avec plus de valeur ajoutée. Je pense par exemple aux biodéchets, quand on équipe un restaurant neuf où il y a un gros volume, on peut mettre en place des systèmes d'aspirateurs avec une canalisation qui envoie les biodéchets dans une cuve à la sortie du restaurant plutôt que d'avoir des sacs un peu partout qu'il va falloir vider, fermer, voilà. On a comme des éviers dans lesquels on vide les biodéchets, ils sont aspirés donc ce n'est pas sale pour autant et le personnel les vide au fur et à mesure, on n'a pas besoin de se trimballer des poubelles en plus par exemple. C'est le côté matériel qui a un coup mais qui s'amortit assez vite aussi derrière car si on n'a pas x poubelles à faire enlever par un prestataire, ça peut être intéressant économiquement mais il y a un investissement à faire quoi. Il répond à plusieurs engagements, un engagement sur le respect du tri des déchets et un engagement sur les conditions de travail. Ça aussi c'est très important et souvent le matériel, il impacte les deux. Le personnel à sa sécurité, ses conditions de travail et on joue sur le facteur environnemental.

Encore plus en amont, il y a la nature même des matériaux qui sont utilisés. Il y a des machines qui sont plus ou moins, elles peuvent être digitalisées à l'extrême ou pas enfin il y a beaucoup de choses qui.. Il y a par exemple le coût des minéraux et leur impact. Hors matériel, il y a aussi tout ce qui est produits d'hygiène en restauration. Ils sont aussi extrêmement importants d'un point de vue environnemental et d'un point de vue des conditions de travail personnelles aussi parce que tous les produits très nocifs pour l'environnement le sont aussi pour le personnel. Moins ils en respirent, moins il y a de risques, mieux c'est quand même et puis voilà, tout ce qui part dans les réseaux d'eau, c'est quand même mieux.

Étudiant 1 : Très bien. On va finir sur la dernière question, comment envisagez-vous l'avenir ?

XXX – (Rires) Eh bien assez positivement ! Les choses ne vont pas assez vite à mon goût. La prise de conscience, elle est à peu près là surtout en restauration collective, ça a pas mal bougé mais je pense que la restauration collective, elle a à gérer deux évolutions assez majeures en même temps, cette prise de conscience de la RSE notamment dans ses approvisionnements et dans le contenu même des assiettes, ça c'est une révolution qui est en marche, volonté ou non, contraintes réglementaires ou non mais voilà, elle est lancée et pas encore évidente à mettre en œuvre parce qu'il y a des coûts, il ne faut pas se leurrer, il y a des filières qui ne sont pas encore au rendez-vous notamment en France. Mais elle a, à faire en même temps face à une évolution qui est énorme qui est celle d'une collectivité fermée. On va vivre une évolution dans les modes de prise des repas qui correspond à la société française où on est beaucoup plus nomades dans la prise de repas, maintenant il est possible de se faire livrer par UberEat dans son bureau. C'était complètement inconcevable auparavant, au pire on ramenait un petit sandwich de la maison mais aujourd'hui, on va se faire livrer des plats dans son bureau. C'est évolution des modes de consommation, elle va en même temps obliger la restauration collective à évoluer et du coup peut-être à se dénoter d'autant plus par des arguments de restauration saine, prise à table. Il y a aussi des cartes à jouer là-dedans. Un snacking tout seul dans son coin, face à un ordinateur de bureau, le plaisir du repas partagé, il a quand même été montré par un certain nombre d'études sociologiquement qu'il apportait beaucoup de bienfaits de santé notamment même si ce sont des collègues de travail et non une restauration en famille, ce n'est quand même pas la même chose que déjeuner seul.

Voilà donc je pense qu'il y a encore beaucoup de choses en terme d'évolution du paysage en restauration collective. Et pour ma part, je suis encore une fois assez optimiste parce que les choses sont lancées dans ce métier là, moi j'aurais changé de métier si je n'y croyais pas (rires) mais après il faudrait que ça s'accélère.

Étudiant 2 : D'accord, j'ai une dernière question, concernant le prix payé par les convives qui s'inscrivent dans une démarche RSE, sera-t-il nécessairement augmenté du moins les premières années le temps de rentabiliser l'investissement ?

XXX : Moi je pense que c'est un peu nécessaire. Il faut que ce soit très modeste et il faut que ce soit expliqué à l'appui de transformations dans l'approvisionnement du restaurant parce qu'il faut que le convive soit associé à cette démarche de qualité. On ne peut pas faire croire impunément aux gens que le volume permet de faire des économies et donc de proposer de la qualité à bas prix. Il faut toutefois que cette hausse soit modeste. Il y a quelques études qui montrent que si on met en place des leviers pour réduire fortement le gaspillage alimentaire, on dégage des marges et on peut réinvestir ces dernières dans l'achat de produits plus qualitatifs. Il y a aussi l'évolution de l'offre qui rentre en compte, quand on a compris, en restauration scolaire, qu'il n'était pas nécessaire de mettre cinq composantes sur le plateau d'un gamin alors que ce dernier mange un truc vite fait le soir devant la télé avec ses parents, lui proposer entrée, plat, fromage, dessert, etc, ce n'était peut-être pas la peine. Il est préférable d'avoir moins de composantes mais de meilleure qualité. Peut-être avoir une offre de pain qui est moins systématique mais de bonne qualité.

Tous ces critères permettent de remettre un peu d'argent mais ça demande à chaque fois une discussion à plusieurs pour pouvoir le faire surtout en restauration collective, qu'elle soit sous-traitée ou non car même quand c'est la collectivité elle-même qui fait, voilà, elle a à faire à de multiples personnes pour décider de tout ça.

Étudiant 2 : Pensez-vous que les gens sont prêts à payer plus pour avoir des produits de « meilleure qualité » ?

XXX : Ce n'est pas une question facile. Dans les sondages les gens disent toujours oui, oui, oui, après dans la réalité, on voit que le grand oui devient un petit oui.

Étudiant 2 : Oui, il y a un décalage.

XXX : Oui, il y a un décalage très important. On nous a affiché les produits à un prix un peu rêve pendant un certain temps donc il est difficile de mesurer la véritable valeur des produits. Par exemple, un paquet de café de « bonne qualité » coûtera 4€ et le même à côté parce qu'il est bio et équitable coûtera 12€, le consommateur choisira le paquet à 4€ parce que fondamentalement, on n'a pas compris que ce n'était pas la même chose.

Je pense que ça ne se fera pas du jour au lendemain, ce n'est pas si évident et les marges sont faibles. Aujourd'hui les consommateurs sont prêts à entendre qu'il y a un prix différent.

Mais quand on regarde, il y a quand même un élément qui est assez frappant, c'est de voir la part du budget alimentaire dans le budget des familles. Globalement depuis l'après-guerre, la part laissée à l'alimentaire est faible. Cela au profit de beaucoup d'autres choses qui ne sont pas forcément vitales et qui ne sont d'ailleurs pas toujours extraordinaires pour la planète non plus ! (rires)

Étudiant 1 : Avez-vous une dernière préconisation pour s'inscrire dans la démarche RSE ?

XXX : Et bien, on n'a pas parlé de l'évolution de l'offre d'un point de vue animal/végétal. Je ne suis pas végétarienne mais bon voilà, on sait que c'est bon pour le climat car on est dans l'apport carbone bas. En faisant varier les proportions protéines animales/protéines végétales, on diminue cet apport, on a un bienfait pour la planète qui est juste incroyable mais en changeant les proportions, encore une fois, on n'est pas en train de dire qu'il faut devenir végétarien mais je mets plus de légumes et moins de viande, alors c'est contraire aux traditions culinaires françaises et aux référentiels CAP et tout ça mais pour autant, on sait que ça a un réel bienfait pour la planète et un réel bienfait pour la santé. Tout ça c'est, les gens, le végétarien, le végétarisme, en France, ce n'était pas du tout connu. En Angleterre, voilà, il y a beaucoup de restaurants végétariens mais en France, rien et maintenant, c'est en train d'exploser, ça part presque en vrille ! Mais l'idée d'introduire des repas végétariens en restauration collective comme une offre, on fait goûter. Le cuisinier découvre une légumineuse, teste une nouvelle recette et ça plaît au convive, ça c'est une chose sur laquelle on peut tabler car chacun y a trouvé son petit plaisir, trouver un petit changement dans son quotidien et c'est utile et à ce moment là, il faut communiquer. Expliquer aux gens qu'effectivement c'est meilleur pour leur santé et pour la planète.

Donc je pense que c'est vraiment par petits succès, les uns, les autres et en les démultipliant. En se disant que personne ne peut rien faire tout seul, il faut qu'on soit le plus nombreux possible à aller dans le même sens mais rapidement. Les échéances ne sont pas si lointaines que ça.

Étudiant 1 : Nous avons terminé. Merci beaucoup pour les réponses très riches que vous avez fournies.

XXX : Très bien, est-ce que vous avez tout ce qu'il vous faut ?

Étudiant 2 : Merci beaucoup pour le temps que vous nous avez accordé. Bonne fin de journée. Au revoir.

XXX : Au revoir et au plaisir de vous rencontrer physiquement lors des conférences professionnelles début mars !

Annexe N - Retranscription table ronde

Durée : 1h28

Date : 03/03/2020

Contexte : Entretien en groupe à l'ISTHIA

Table Ronde :

- **Monsieur P**, professeur d'Ingénierie de restauration, Directeur d'un cabinet conseil en Ingénierie de la restauration
- **Monsieur S**, maître de conférences en sociologie, spécialité sociologie de l'alimentation
- **Monsieur A**, Directeur de la restauration d'une intercommunalité proche de Toulouse, restauration scolaire
- **Monsieur G**, agriculteur dans l'Aude, poules pondeuses et bovins
- **Madame A**, Responsable fidélisation chez Compas Group pour la marque Eurest
- 2 membres de notre groupe de projet tutoré
- **Étudiant 1** : Sarah B
- **Étudiant 2** : Valentine
- **Étudiant 3** : Eugénie
- **Étudiant 4** : Léa
- **Étudiant 5** : Sarah T

Étudiant 1 : Merci à vous tous d'être venu, et d'avoir pu vous libérer pour nous. Ensuite on a interrogé de certains d'entre nous dans les entretiens, pour les autres on va se présenter.

Nous sommes des élèves de licence professionnelle. Et nous faisons un projet sur la RSE en restauration collective. C'est pour cela que nous vous avons réuni ce soir, afin de faire des débats sur ce sujet. Tout d'abord exceptez- vous tous d'être enregistré et filmé ?

Étudiant 1 : Si vous le voulez bien on va faire un tour de table pour que vous vous présentiez tous et on va vous demander de parler fort pour avoir un enregistrement de qualité.

Madame A : XXX responsable de clientèle du groupe XXX sur le secteur sud-ouest qui s'étend de Lord jusqu'à Rodez. XXX est une marque de restauration collective pour les entreprises et des administrations du groupe xxx Leader mondial de la restauration collective.

Monsieur G : XXX je suis avec agriculteur et éleveur dans le département de l'Aude à Reine le château. Je fais de la production bovine et pondeuse, on a fait aussi du poulet mais maintenant on se focalise vraiment sur la pondeuse et le bovin qui vont vraiment bien ensemble. Et on a commencé de la vente aux particuliers mais aujourd'hui on se réserve seulement aux professionnels. Donc on a fait un centre d'emballage agréé sur la ferme pour pouvoir faire la vente aux professionnels, uniquement qu'aux professionnels.

Monsieur S : Y compris la restauration collective ?

Monsieur G : Y compris la restauration collective, même si pour le moment j'ai 2 cantines scolaires seulement comme clientèle collectif mais oui il y en a ouais.

Spectateur 1 : Je m'appelle xxx étudiant dans la même licence que les filles on a fait pas partie manger mais on travaille sur les circuits courts en RC on est en observation.

Spectateur 2 : Étudiant pareil que XXX

Étudiant 3 : XXX étudiant en LP DGSA et voilà je travaille dans le même groupe que les filles.

Étudiant 1 : XXX pareil Étudiant en LP DGSA

Étudiant 2 : XXX idem.

Étudiant 4 : XXX de même.

Étudiant 5 : Idem.

Monsieur A : Moi je ne vais pas faire d'histoire mais je pense que vous avez parlé lentement et qu'on ne va pas vous entendre avec caméra, (rires) XXX directeur du service de restauration au XXX c'est une intercommunalité qui assure la production et la livraison et la distribution de 12 000 repas par jour avec deux cuisines centrales, gérées en autogestion.

Monsieur S : XXX je suis maître de conférences en sociologie ici à l'ISTHIA spécialisé plutôt en sociologie de l'anthropologie de l'alimentation. La restauration collective ce n'est pas mon fort, mais je peux peut-être vous aider sur des idées générales qui touche à l'alimentation ou aux évolutions en termes de pratiques et représentations alimentaires.

Monsieur P : XXX gérant du bureau d'études XXX spécialisé dans l'ingénierie de restauration collective et aussi commerciale. Ancien élève du CETIA et j'interviens aussi ici en tant que professionnel pour donner des cours d'ingénierie de matériel aux licences, maîtrises et master

Étudiant 2 : Donc on vous a réuni pour parler du sujet RSE en RC je vais commencer par donner la définition de la RSE selon la Commission européenne il y a une norme ISO liée à la RSE. C'est l'intégration volontaire par les entreprises de préoccupations sociales et environnementales à leurs activités commerciales et leurs relations avec les parties prenantes. Donc en d'autres termes c'est la recherche d'un impact positif sur la société maintenant une rentabilité économique. Donc la première question qui va se poser, c'est le sens que cette démarche à vos yeux, en tant que professionnels quel est le sens de la démarche RSE pour vous ?

Monsieur P : C'est l'intégration de préoccupation que l'on peut trouver au niveau de la société actuelle en général, au niveau d'une société. Ça peut avoir plusieurs formes, ça a forcément plusieurs formes puisque la restauration c'est quand même assez globalisant comme chose. Donc c'est tant au niveau de la gestion du personnel et de l'environnement du personnel, de l'outil de production, (on parle sur de la restauration collective).

Les outils de production c'est la manière doit on va les concevoir, quels impacts ça va avoir, car c'est quand même une entité économique qu'est-ce que ça va apporter cette entité économique ? Donc voilà c'est ces préoccupations RSE comment on les intègre selon les différents secteurs. Ça peut être sur la restauration collective, l'agriculture, ça peut être sur beaucoup de choses, et c'est la question de comment mieux travailler, comment travailler intelligemment en respectant mieux l'environnement et le personnel.

Monsieur A : Liée avec l'aspect économique très importante vous l'avez dit, et dans tout fonctionnement une entreprise quelle qu'elle soit l'aspect économique est essentiel. Au regard de tout ce qu'on peut mettre autour.

Monsieur S : Comme tu l'as dit, il y a au départ une notion de développement durable qui repose déjà sur trois piliers : social économique et environnemental. C'est l'application de cette notion de développement durable aux entreprises de façon volontaire comme vous le dites même si les lois, il y a des lois qui sont mises en place pour rendre obligatoire auprès de grandes entreprises. Donc c'est volontaire au sens général même pour les très petites entreprises. C'est un mouvement qui est à mon sens vise à mettre à la mettre en relation le bien-être, le social, le bien-être dans l'entreprise, dans l'organisation tout en maintenant l'économie, en assurant la productivité économique et en préservant cette notion d'environnement qui est de plus en plus sensible et de plus en plus présente dans la population.

Monsieur P : C'est une question de bon sens, retrouver un peu de bon sens, voilà avec des activités que ce soit agricole d'élevage. En se disant finalement que si on produit localement et que si on niveau de la restauration collective on va chercher des producteurs locaux. C'est que du bon sens. Enfin c'est

économiquement on peut s'y retrouver. Après la notion économique est parfois assez contradictoire on va chercher très loin pour trouver des produits pas chers. Quelque part si on veut aller de la qualité de l'économique, il faut avoir du local, il faut tisser des liens locaux il faut retrouver une économie locale pour retrouver des démarches d'efficacité économique. Après c'est en fonction du secteur et de là où on travaille ce n'est pas si simple que ça. Mais l'idée générale c'est malgré tout retrouver un peu de bon sens anciennement. Il s'agit de bon sens un peu volontaire je force un peu le trait. Mais c'est retrouver ce bon sens là local, à développer localement que ça profite à tout le monde, à l'économie locale et donc forcément ça profitera l'entreprise.

Monsieur G : Je pense que c'est un point qui est assez capital sur le point de vue de l'agriculture, dans le sens où, c'est là que nous on essaie de faire un point fort là je suis en tout cas avec la GAEC. On a très rapidement vu, les difficultés dans le marché d'une vente directe très petit secteur spécialement avec les œufs parce que à chaque boîte qu'on vend c'est beaucoup de main d'œuvre et au final quand je vais livrer mon pâtissier, qui lui me prendre 60 plateaux de 30, c'est quasiment le même temps de main d'œuvre pour en fait au final avoir une marge bien plus importante. C'est vrai que nous c'est pour ça qu'on est parti uniquement là-dessus et quand les on me demande je leur donne toutes les adresses où ils peuvent acheter des œufs. Mais c'est vrai que maintenant nous on est, enfin je sais que nous on n'y reviendra pas. Bon si des amis nous demande on leur vend des œufs à la ferme mais tout le reste on le vend directement tout simplement. C'est tellement plus efficace comme système de livraison, les industries vendent tellement mieux que moi tout le monde est gagnant au final à le faire comme ça.

Monsieur P : La fonction de production et la fonction commercialisation ce sont deux façons différentes. Ce n'est pas parce qu'on produit de très bons produits qu'on sait où que l'on a le temps ou les moyens de bien les vendre. Par contre ça n'empêche pas d'avoir une commercialisation locale.

Monsieur G : Ah oui ça je suis grand défenseur moi je n'irai pas plus loin enfin je rempli d'abord mon cercle, et quand je n'ai plus personne dans le cercle là j'irais plus loin mais je livre tous mes clients par moi-même, c'est toujours moi qui livre donc ça reste important. Mais après c'est vrai un métier le commerçant est commerçant et moi je suis producteur les métiers ne sont pas les mêmes.

Monsieur P : C'est là qu'on voit les plateformes logistiques qui se développent justement pour les producteurs locaux justement pour fédérer les producteurs locaux avec la variété enfin plein de choses. La restauration collective a quand même des besoins très importants sur beaucoup de produits. Donc un producteur indépendant ne va pas pouvoir fournir la restauration collective. Fédérer des producteurs locaux ça, ça va intéresser la restauration collective, qui là va pouvoir travailler avec ces gens-là. Parce qu'en dessus d'un certain prix avec toute la bonne volonté ils ne pourront pas acheter la restauration collective. Il y a aussi savoir produire localement des bons produits au bon prix et savoir le commercialiser. Il faut le commercialiser il faut arriver à fédérer des gens, travailler ensemble.

Monsieur S : C'est intéressant ça finalement l'effet indirect le développement de ce type de pratique, le local de voir apparaître des formes d'organisation qui n'existaient peut-être pas avant des GAEC, des plateformes locales.

Monsieur P : Qui existaient avant mais pour mutualiser l'outil de production.

Monsieur S : Mais là on est sur la distribution et la production.

Monsieur P : Ouais sur la commercialisation parce que c'est un métier parce que le producteur n'a pas non plus que ça à faire de commercialiser, il faut qu'il assure sa production. Et faire des métiers de production c'est aussi super compliqué les métiers de production c'est très compliqué.

Monsieur G : Justement c'est ce que je disais, qu'on a fait il y a moins d'un an j'avais deux productions supplémentaires avec mais très vite on a arrêté. On avait du poulet et du cochon également. On faisait de la charcuterie à la vente mais voilà on se focalise sur ce qui marche. Et c'est vrai que le gros avantage aujourd'hui en revenant vers le local c'est que même les grands s'y mettent. Parmi mes clients j'ai Leclerc Intermarché j'ai Super U qui va arriver en avril. Même eux s'y mettent. En fait eux, tout le monde est gagnant parce que mettre le produit tel que local et en fait c'est qu'en plus de vente d'œufs et aucun autre produit n'a perdu c'est juste une autre clientèle qui arrive ça permet de diversifier leurs ventes. Et je pense que ça c'est très récent, enfin n'ayant pas le recul de quelques années en arrière je ne

peux pas dire que je pense que quelques années avant que le bio arrive et que le local arrive, je doute qu'ils auraient accepté ma demande de mettre mes produits en rayon.

Monsieur S : Il y a des centrales d'achat qui étaient nationales.

Monsieur A : Combien vous avez de poule ?

Monsieur G : J'ai deux bâtiments de 750. Mais l'année qui vient j'en mets cinq autres en place.

Monsieur A : Vos poules vous font combien d'œufs hebdomadairement ou mensuellement ?

Monsieur G : Normalement cinq par semaine, avec un taux de ponte entre 70 et 80 %. Et nous on accepte un taux de ponte un poil moins haut que ce qu'accepte un autre, parce que notre système est quand même très différent. Normalement on laisse un bâtiment sur place, tout sur place. Nous en vérité on bouge deux fois par semaine, les pondeuses. Et à partir d'avril parce que là elles sont dans les bois pour les protéger des intempéries. Mais du coup à partir d'avril on les remet dans l'herbe et là on va les déplacer cinq fois par semaine. Donc c'est l'intégralité du bâtiment qui est et conçu comme ça pour...

Monsieur A : Donc le ramassage, la mise en alvéoles se fait...

Monsieur G : Manuellement ouais tout se fait manuellement.

Monsieur A : Vous êtes beaucoup de salariés ?

Monsieur G : On est juste deux ma mère et moi.

Monsieur A : Chapeau.

Monsieur G : Après c'est, maintenant aujourd'hui ça nous prend 20 minutes.

Monsieur A : Tous les jours ?

Monsieur G : Ça paraît énorme mais une fois que le système... ce sont des bâtiments mobiles. On a quand même beaucoup pris sur industrie, donc c'est quand même des ramassages semi automatisés. C'est nous certes qui mettons en alvéoles. Mais quand on touche 2000 œufs par jour, à force ça va très vite et en fait ça va très bien. Ça permet d'avoir tout qui est vérifié à la main. Donc il y a vraiment une qualité.

Monsieur A : Donc la catégorie de vos œufs c'est 1 ? 2 ?

Monsieur G : Tout est 0.

Monsieur A : C'est intéressant parce que moi les bovins aussi m'intéresse (rires).

Monsieur P : C'est histoire de dire, que local ce n'est pas non plus le retour à l'archaïsme. (Non général) Ce n'est pas parce que c'est bio et que c'est local qu'on retourne typiquement à la charrue. Non c'est industrialiser, automatiser les choses ça restera un bon produit. Mais pour le bien-être de celui qui produit à un moment donné il faut automatiser les choses et le faire de manière automatisée ou semi-automatique sans que cela dénature le produit. Il faut aussi arrêter avec le bio et le retour au 19ème siècle. Au contraire.

Monsieur G : Non mais ça je suis bien d'accord avec. Justement on milite contre ça. On a certains éleveurs autour de nous qui sont pas du tout en accord avec ce que nous on fait. Parce que moi je suis tout le temps à la recherche de technologie me permettant de gagner du temps en fait. Et c'est ça qui nous permet de faire un œuf en fait... En fait nous quand on vend au Leclerc et aux autres en fait l'avantage c'est qu'on est au même prix voir moins chers que s'ils les avaient achetés à une coopérative bio. Parce que simplement on a fait un système qui est efficace et nos heures de travail sont quand même bien payés.

Monsieur A : Elles sont nourries à quoi les poules ?

Monsieur G : C'est un aliment complet du commerce. On a essayé à un moment de compléter avec d'autres produits, des tourteaux etc

Ce qui est très problématique avec la pondeuse, c'est que si on commence à sortir de l'aliment complet, ne serait-ce même avec un tourteau très complet, si elle perd 20 % de protéines dans l'alimentation elles perdent de 10 à 20 % de ponte. Donc en fait maintenant on s'en tient à l'aliment complet qui marche. Et j'aimerais trouver un jour quelqu'un qui me fasse l'aliment pour moi pour que je sache d'où ça vient et si c'est bien fait.

Monsieur A : C'est quelque chose qui est demandé dans le label bio de pouvoir garantir l'alimentation ?

Monsieur G : Ouais en plus il y a un changement dans la législation maintenant c'est 95 % de bio dans l'alimentation. Parce qu'il n'arrivait pas à trouver l'intégralité, en Europe en bio. Mais maintenant il y a beaucoup plus de bio comparer à il y a quelques années. Et donc du coup aujourd'hui il doit y avoir trois ou six mois je sais plus exactement, la loi a changé donc ils ont le droit de finir les stocks mais à partir de maintenant. Je ne sais pas il faudrait que je regarde l'aliment que j'ai reçu si c'est déjà le cas, mais c'est passé à 100 %.

Monsieur A : Et pour la boisson ?

Monsieur G : Nous en fait on a sur toute la ferme on a installé l'eau par tuyaux enterrés pour avoir de l'eau de ville.

Monsieur A : Dans le cahier des charges du bio il n'y a pas de demande particulière ? Par rapport à l'alimentation ?

Monsieur G : Bah on n'a même pas le droit de donner autre chose que de l'eau chlorée. Par exemple l'utilisation d'eau issu d'une retenue, de captage... ce n'est pas utilisable où alors il faut le passer dans un système de traitement mais qui lui coûterait tellement cher que en fait ça ne vaut pas le coup.

Monsieur S : Cette démarche de faire du bio, votre mère l'avait déjà mise en œuvre ?

Monsieur G : Moi j'ai rejoint la ferme il y a quatre ans maintenant, et du coup d'une entreprise individuelle ça se transformer en GAEC. Mais ma mère elle a acheté les fermes en 2002, elle a lancé la conversion en 2003.

Monsieur S : Ah oui en effet c'est très rapide c'était quoi ses motivations ?

Monsieur G : Ma mère à la base n'était pas agricultrice, elle est vétérinaire enfin elle était parce qu'elle ne pratique plus. Mais elle a arrêté le métier de vétérinaire parce qu'elle voulait faire quelque chose de bien à la terre, du coup elle a acheté une ferme qu'elle a directement transformé en bio. Et aujourd'hui on est quand même plus loin que le bio, par exemple le fait qu'on déplace aussi souvent, nos pondeuses ont environ 63 fois plus de mètres carrés disponibles que ce qu'aurait une pondeuse officielle bio. Donc on a quand même un peu déplacé ça. C'est pour des questions de qualité d'un côté, c'est un œuf de meilleure qualité meilleure qualité aussi ça libère. Parce que nous maintenant au bout de... ça fait trois ans qu'on fait de la pondeuse, et en trois ans en fait la mortalité et quasi... c'est la dernière année je pense qu'on a fait en dessous de 1 %. Donc c'est très peu.

Monsieur P : Aussi parce qu'il y a une densité moindre.

Monsieur G : C'est surtout que comme elles sont déplacées, toutes les fientes, les parasites restent derrière en fait. Et le temps de retour est tellement long je pense que c'est au moins 1 an. Donc du coup on se trouve en fait avec des parasites qui ont déjà dépéris le temps qu'elles reviennent c'est un système qui marche très bien.

Monsieur A : Votre approche avec la restauration collective qui est aujourd'hui sur l'œuf coquille, alors elle n'est pas compliquée mais aujourd'hui les professionnels de la restauration collective ne souhaitent pas utiliser d'œufs coquilles parce que c'est porteur de salmonelle, vous espérez quand même ouvrir une brèche pour vendre vos productions ? Ou ça sera difficile pour vous parce que vous serez peut-être obligé de passer par soit l'industriel et avoir votre production une fois que vous l'aurez vendu à Leclerc Super U ...

Monsieur G : Alors disons j'ai déjà réussi à ma petite échelle. C'est à dire que j'avais un pâtissier chez moi qui lui n'utilisait que des ovoproduits, donc en brique quoi. Et en fait moi je lui ai donné cinq plateaux d'œufs et je lui ai dit « écoute utilises ça, prends le temps et reviens me voir après » et aujourd'hui. Et c'est lui mon plus gros client il n'utilise que ça. Il a une personne qui fait que casser des œufs, spécialement pour ça parce que par la qualité de l'œuf il peut en utiliser 25 % de moins. En fait il est carrément gagnant, du point de vue économique, mais ça n'empêche pas que moi j'envisage potentiellement en dépendant de comment ça évolue à terme que moi-même j'achèterais un labo, enfin je mettrais en place un labo pour faire des ovoproduits. S'il y a une démarche, c'est déjà quelque chose que j'ai en tête mais je verrais le moment où mon cercle sera rempli et que je n'aurais plus rien à livrer, à ce moment-là ça vaudra le coup. Mais j'y réfléchis moi ça ne me fait pas peur d'investir dans ce genre de choses tant que la charge de travail reste minimale. Un labo tel que celui-là en général, ce que j'ai visité, on pose puis bip on récupère l'ovoproduit derrière. C'est donc peu de main d'œuvre au final, c'est un investissement. On verra bien s'il est rentable à ce moment-là. Même si moi je suis un défenseur de l'œuf, les protéines pré-emballées c'est quand même le top. Mais après voilà il ne faut pas que ça il faut faire ce que la clientèle veut et voir si nous on peut le fournir.

Monsieur A : On déborde !

Étudiant 2 : Non c'est intéressant il y a des choses qui ressortent. D'ailleurs par rapport aux attentes de la clientèle, sentez-vous une évolution liée à cette démarche RSE, à la fois de l'offre et de la demande.

Étudiant 1 : Dans chacun de vos secteurs respectifs.

Monsieur A : Je pense que oui, vous n'auriez pas fait un projet tutoré sur le sujet, (rires), ne serait-ce que ça. Non mais la discussion que l'on a ce soir, moi pour moi elle n'aurait pas existé il y a sept, huit ans. Voilà, aujourd'hui c'est vraiment dans l'air du temps que de se poser ces questions-là et de voir tous ces aspects là pour arriver... Qui n'étaient pas les mêmes quelques années avant. La mentalité de par les générations, de par aussi la demande que l'on va avoir de nos clients ou des professionnels vis-à-vis des producteurs et totalement différent de ce l'on pouvait trouver auparavant.

Madame A : C'est nos clients qui font évoluer la RSE au quotidien, si nous ne sommes pas capables de nous adapter aux demandes de nos clients à ce moment-là l'entreprise ne sera pas viable sur le long terme. Parce que non on est obligé de mettre en place des solutions, des fournisseurs, une production particulière, pour pouvoir répondre à ça. Sinon ce n'est pas viable à long terme.

Étudiant 2 : C'est une demande que vous sentez réellement croissante de la part de vos clients ?

Madame A : Ben plus aujourd'hui sur le segment public parce qu'il y a la loi EGalim qui rentre en vigueur. Donc on est obligé nous aujourd'hui de se mettre en place maintenant de par les volumes liés à la restauration collective, de réfléchir aujourd'hui à ce qui va nous demander d'ici demain. Notamment tout ce qui est plastique, emballages on réfléchit maintenant à ça. Et après pour tout ce qui est la restauration scolaire et certaines unités publiques, on sera à 20, 25% de bio maintenant en volume sur

un restaurant. Donc si aujourd'hui on a pas les fournisseurs nous permettant de répondre à ce chiffre-là, il faut que nous réfléchissions maintenant à les référencer car ce sont des processus qui sont longs mine de rien, pour avoir les quantités nécessaires.

Monsieur S : On est vraiment partie prenante dans la définition de la RSE.

Madame A : Non mais c'est le marché qui finalement nous fait changer.

Monsieur P : Après moi je trouve qu'il y a deux choses importantes. Je pense que dans tout ce que contient la RSE il y a beaucoup d'aspects réglementaires. Ça doit rentrer dans la RSE si on parle du bien-être au travail, tout ce qui est contre les troubles musculosquelettiques et d'autres choses, tout ça ça passe par la réglementation. Alors après c'est comme tout il y a la réglementation qui impose et c'est de plus en plus absorbé par la société et après on se pose même plus question de la contrainte parce que ça devient la norme. Donc c'est normal de plus avoir chaud quand on travaille en cuisine parce que c'est comme ça, enfin c'est comme ça. Quand j'ai fait lycée hôtelier, s'il ne faisait pas 50 degrés devant le fourneau ce n'était pas normal. Mais ça traduit les mentalités, les mentalités évoluent et après la réglementation impose certaines choses. C'est vrai que la réglementation sur les troubles musculosquelettiques a remis en cause beaucoup de choses notamment dans l'agroalimentaire parce que ça allait à l'encontre de leur manière de procéder. Mais c'était pour le bien-être des salariés et maintenant c'est déjà évident que lorsqu'on va réfléchir un poste de travail on va faire pleins de choses notamment l'ergonomie. Mais ça c'est les réglementations qui ont imposé ça. Au début c'est une contrainte, après la contrainte est intégrée puis ça devient une norme, donc ce n'est plus une contrainte, c'est accepté. Et après si on parle plus au niveau des entreprises, il y a aussi des aspirations des générations plus comme les vôtres où la relation de travail mais quand même plus la même. Quand je dis plus la même, il n'y a plus le même attachement c'est-à-dire que vous n'êtes plus prêt à accepter certaines choses, qui fait que les entreprises se sont aussi adaptées à leurs futurs salariés et aussi peut-être par un système de mauvaise économie on ne peut plus augmenter de salariés comme on veut ou comme on le voudrait. Mais on va peut-être leur donner des éléments de vie dans la société il faut que hormis le salaire on va être bien dans la société. Parce que on peut parler de Google ou ce qu'on veut ce n'est pas des philanthropes. A un moment donné, ils ont donc associé cette manière de travailler à la cool, vous travaillez quand vous bossez chez Google, mais vous avez des conditions de travail qui sont

différentes et qui sont plus adaptés aux aspirations de vos générations par rapport aux générations d'il y a quelques années. Et tout ça, tout ça fait partie de la société. Tout ça on en fait quelque chose qui est la RSE, ça devient la norme. Donc il y a différents éléments, mais moi je crois beaucoup à la volonté, à l'aspect réglementaire de la chose. Parce que c'est toujours contraignant, mais à la fin ça paye ça donne toujours des résultats qui font que ça devient ça. Alors quand c'est trop réglementé, trop contraint ça crée des problèmes. Lorsque la réglementation va dans le bon sens et en théorie acceptable par tout le monde, on ne peut qu'en tirer les bénéfices. La logique du RSE passe aussi par la réglementation. Alors si on parle de mon métier de la conception et de l'ingénierie l'intention de réutiliser les matériaux par exemple, ils ne se sont pas dit « on va réutiliser les matériaux ! » ça a été par la contrainte. Et maintenant beaucoup de chantiers avant de faire venir des matériaux réutilisent des matériaux qu'il y a sur place. Mais ce n'est que... normal... Dans la construction avant on travaillait les matériaux qu'on avait sur place on n'allait pas chercher le truc qui à l'autre bout du monde ou alors vraiment pour la distinction. Mais utiliser les matériaux sur place c'est ce qui fait qu'on a un patrimoine architectural différent en fonction des régions. Parce que travailler avec ce qu'on a sur place. Avec l'industrialisation tous les produits sont disponibles pour tout le monde partout. Donc c'est aussi de la perte du gâchis, l'idée c'est de se dire qu'on va utiliser les produits qu'il y a sur place parce que peut-être ils sont chers ou peut-être ils seront plus adaptés. Car on ne construit pas de la même manière en Alsace que ce que l'on veut construire sur la Côte d'Azur et c'est tant mieux parce que ça donne du patrimoine et du point de vue écologique c'est mieux. On revient à une histoire de bon sens que l'industrialisation a fait oublier, parce que c'était facile parce que on pouvait produire beaucoup de choses, que ce soit au point de vue alimentaire de construction on peut en envoyer partout dans le monde, on peut acheter partout dans le monde on peut faire venir partout dans le monde, mais ce n'est peut-être pas ce qu'il faut faire. Bien évidemment qu'il y a des choses qui ont été bénéfiques. Mais c'est histoire de mettre aussi un peu de la réglementation un peu d'ola là-dedans qui fait qu'on va travailler avec des échelles plus humaines, plus intéressantes pour tout le monde localement et si ça profite localement ça profitera à tout le monde de toute façon ne serait-ce que du point de vue environnemental.

Étudiant 1 : Justement vous avez évoqué le sujet des contraintes donc par rapport à ça est ce que vous pouvez dire quelles sont les limites de cette démarche face à la réalité du terrain ?

Monsieur P : Très souvent la première c'est économique, c'est la contrainte que peut représenter l'économique pour les acteurs, la contrainte économique elle est grande, pour entrer dans le cadre plus c'est forcément compliqué, dans le domaine de la construction ou du bâtiment que je connais mieux il y a certains éléments lorsqu'on parle d'isolation des bâtiments, alors ça paraît évident, c'est extrêmement coûteux, après c'est aussi changé la vision, on ne parle plus, enfin on ne devrait plus parler de coût d'investissement, c'est-à-dire pour construire le bâtiment ça coûte tant. On va plutôt se dire pour construire le bâtiment ça coûte tant mais le bâtiment va être exploité pendant cinq ans 10 ans 30 ans et ce bâtiment il va me coûter tant à l'exploitation. C'est ce que l'on appelle le coût global, c'est le coût d'investissement et d'exploitation et c'est tout ça qui fait le coût général. Sauf qu'une vision à long terme une vision d'un bâtiment bien isolé, d'un bâtiment qui ne consomme pas c'est des coûts d'investissements qui vont être beaucoup plus importants, forcément à construire, en tout cas au début parce que les filières ne sont pas prêtes mais parce qu'après sur la vie du bâtiment et plus le bâtiment va durer longtemps, ça coûtera moins cher à exploiter. Et cette vision-là de passer d'un coût d'investissement à un coût global que ce soit dans le public ou c'est compliqué la notion d'investissement et d'exploitation parce que c'est forcément séparé, mais aussi dans les grandes sociétés privées parce que l'investissement il faut l'amortir derrière, c'est compliqué ! Donc cette notion économique si elle est poussée très très vite ça peut être un vrai frein c'est pour ça que les solutions techniques, enfin la progression des solutions techniques se passent toujours sur trois, cinq, 10 ans 20 ans. Parce qu'on ne peut pas économiquement d'imposer aux acteurs du secteur d'aller trop vite.

Monsieur S : Oui ce que tu disais tout à l'heure c'est intéressant le passage de la contrainte technique à la norme, je dirais même autrement de la norme technique à la norme sociale. Que quelque chose soit imposé par l'extérieur et devienne intériorisé, fasse partie du comportement des gens, je me retourne vers les professionnels de la restauration collective comment ça se passe justement ce passage en interne ? Parce que c'est aussi des comportements c'est des changements d'habitudes de la part de vos gestionnaires, au niveau de l'achat, au niveau de la cuisine sans doute, et est-ce que vous avez mis en place des mesures d'accompagnement, pour que des choses techniques amenées de l'extérieur soient appropriées par les gens et deviennent des habitudes ? Est-ce que vous avez des campagnes d'informations ou de sensibilisation destinées à vos salariés ?

En tout cas ça me paraît indispensable, je pose la question car il me paraît indispensable d'avoir une démarche, me semble-t-il de l'extérieur, d'avoir une démarche d'accompagnement pour faire passer ces normes techniques au niveau des normes sociales. Comment ça se passe en pratique ?

Monsieur A : Ça se passe difficilement comme ça, dans la pratique c'est tu te d***** ! (rires)

Globalement tu as raison y a l'aspect abandon qui parfois peut être difficile à comprendre, quand tu décides d'investir dans un outil tu as très peu de décideurs qui entrent en compte au moment, tu es entouré ou par de professionnels qui vont t'aiguiller, toi donneur d'ordres tu restes quand même maître de la décision finale au regard toujours pour ma part de l'aspect économique.

C'est l'aspect économique qui va t'aiguiller même si tu as une vision lointaine de coût d'exploitation de ton investissement dès le départ, qui est difficilement chiffrable même s'il est souvent galvaudé, par ce que soit d'une partie soit d'une autre tu vas aller dans le sens qui t'intéresse, donc ça c'est compliqué à le faire même si on a moyens aujourd'hui de savoir le coût d'exploitation sur un gros investissement. Néanmoins le fait d'avoir sur ta question d'accompagnement de tout ça, c'est assez restreint même si tu as envie de faire partager ton objectif, là je prends l'exemple d'un investissement dans un bâtiment, même si tu fédères des équipes autour de toi tu vas avoir automatiquement autant de demandes particulières autant d'objectifs différents, au final toi le décideur tu vas aller en fonction de ce que tu souhaites, en fonction du budget ou de l'aspect économique que tu as entre les mains.

Monsieur P : Ben si on parle de secteur public, le code des marchés publics qui est un élément essentiel pour le secteur public il évolue, encore maintenant il y a beaucoup d'élus qui se cachent derrière le code des marchés publics pour prendre le moins cher. Mais beaucoup de commissions d'appels d'offres, beaucoup d'élus vont aller chercher le moins cher maintenant il y a des critères dans les appels d'offres oui il y a une note non seulement économique une note technique on peut mettre la notation qu'on veut que les personnes puissent répondre et qu'elle le sache mais encore maintenant cette pression budgétaire c'est une pression ne pas dépasser le budget cette notion-là elle est encore principale. Notamment chez les élus parce que « qu'est ce qu'on va nous dire si on ne prend pas le moins cher ? ». On en est là ! Que ce soit sur l'achat d'un petit matériel ou d'un gros bâtiment.

Monsieur A : Parce que l'élu lui n'est pas suffisamment technique pour approfondir un appel d'offre, lui il va se servir d'un technicien, voilà et il a du mal à se rendre compte que pour un produit similaire, il faille payer plus cher, lui il va, il faut lui faire comprendre que cet aspect-là il peut se tromper. Donc si en amont la CCTP ou la demande particulière n'est pas assez précise tu vas avoir dans tes offres 36 000

offres et l'élus lui, il n'y connaît pas grand-chose et il va se dire pourquoi je vais payer un truc deux fois plus cher alors qu'au départ la demande est la même pour tout le monde,

Monsieur S : Ah ben voilà, il y a bien une différenciation technique !

Monsieur A : Parce que le code des marchés publics est compliqué quand même pour l'élus. Ce que lui ce qu'il veut c'est ne pas être embêté, moi je veux quand je signe le bon de commande ben je ne veux pas qu'on se retourne contre moi pour dire ah mais vous avez privilégié tel ou tel fournisseur par ce qu'il était le mieux disant ou le moins-disant ou moins cher et lui il va se retrancher vers ça. Donc lui il va dire mais je ne comprends pas pourquoi si vous avez demandé un produit pourquoi je payerais deux fois plus cher.

Monsieur S : Et les aspects circuits courts à qualité sont un peu à part ?

Monsieur A : Maintenant ça vient se greffer dans les appels d'offres, on prend en considération tous ces aspects-là attention dans ces aspects là quand on est petit acheteur, ça ne pose pas de problèmes, mais plus tu es gros plus tu vas allotir, finement précisément plus tu vas restreindre ton choix de candidats. Par exemple en face de nous on a quelqu'un qui peut nous fournir en, en œufs. S'il avait une petite exploitation et moi en gros consommateur je ne vais pas le référencer, par ce qu'il est dans l'incapacité de me livrer mais 1 800 000 repas par an, donc tu vois ça le fait de d'allotir un peu différemment mais trop allotir va réduire la possibilité de répondre à certains petits fournisseurs.

Monsieur P : Mais c'est tout le dilemme des appels d'offres ça !

Monsieur A : Et aussi quand tu vas être trop précis tu vas te fixer sur un fournisseur et en éliminer plusieurs. Parce que... Et le gars va dire dans son mémoire technique quand on me demande combien j'ai de véhicules combien j'ai de salariés etc... bah lui il va pouvoir considérer il se dit ah mince je ne suis que moi et ma mère et pour servir une grosse collectivité ils vont se dire il n'y a pas les moyens

humains en face. Donc tu vois il faut être vigilant dans les appels d'offres, il faut pouvoir élargir un maximum de personnes, mais gros consommateurs tu es obligé de verrouiller ton appel d'offres. Moi il est hors de question que tous les jours le fournisseur m'appelle, en me disant je ne peux pas te livrer les 12 000 kiwis parce que j'en ai que 5000 à point et le reste tu vas les avoir dans 15 jours ce n'est pas possible.

Monsieur P : D'où l'intérêt d'une plate-forme logistique !

Monsieur S : Est-ce que la solution du coup ce n'est pas une plate-forme logistique, La mise en commun de l'humain ?

Monsieur A : Il y a cet aspect-là mais y'en a plein, lui il a du mal à faire du commerce parce qu'il n'a pas de temps, il passe du temps dans sa production moi je passe du temps dans mes productions je ne peux pas aller chercher les fournisseurs, aller à la ferme parce que je, je ne sais pas faire, parce que je n'ai pas le temps est parce que j'en suis incapable. Donc tu vois il y a plusieurs aspects qui vont freiner telle ou telle démarche et alors moi je pense que ça bouge parce qu'aujourd'hui on est tous en train de trouver des solutions pour s'approvisionner localement ou avec un label ou avec une garantie qualitative du produit que l'on va acheter.

Monsieur S : Donc les producteurs semblent trouver des solutions par ce qu'on entend parler de plates-formes locales il existe des GAEC depuis longtemps, ce type de plate-forme locales c'est assez récent finalement ! Pour répondre aux besoins locaux...

Monsieur G : C'est surtout que le BIO s'y met beaucoup les autres traînent encore un peu, mais là le gros problème je trouve qu'il y a aujourd'hui, c'est que toutes les normes sanitaires d'élevage elles ont été mises en place pour cette poussée vers la super industrialisation, et donc aujourd'hui les normes que je suis obligé de respecter c'est celle-là, sauf qu'elles ne sont en fait plus d'actualité dans un système où on essaye justement de pas forcément d'aller vers le plus petit mais moi je dirais plutôt d'aller vers le moyen, sauf que nous par exemple pour chaque bâtiment on doit officiellement monter un sas, sauf

que nos bâtiments sont mobiles ce qui est enfin dans le bio, le sas devrait être sur l'herbe, donc il faudrait faire un sas déplaçable sauf que le bâtiment ça fait un achat de 3000 € pour un sas qui répartis sur normalement la durée de vie du sas ça va ce n'est pas impayable ! Mais quand nous par exemple on a eu le premier bâtiment on a mis que 500 poules. Et un sas à 3000 balles pour 500 poules ça fait pas mal alors que le gars qui a 12 000 poules ce qui est le maximum autorisé en bio c'est le même sas ! Donc c'est le même sas et c'est les mêmes normes alors que lui, sauf que lui il a un chiffre d'affaires qui vers les 800 000 alors que le nôtre va être à peu près vers 20 000 sur l'année et cela que je trouve qu'il y a un gros problème c'est que les normes n'arrivent pas, ils devraient faire un deuxième cheminement de normes, avec des productions plus basses, ou des genres d'exploitation...

Monsieur A : Un peu comme nous vous avez des obligations de résultat, malgré le fait qu'il y ait des demandes particulières comme des demandes techniques. Je vous prends un exemple nous on a dans le fait de démarcher nos producteurs locaux, on a décidé de faire travailler certains d'entre eux, on a trouvé quelqu'un qui a des brebis, qui fait du fromage de brebis dans le Gers. A la limite de chez nous et donc on l'a appelé pour lui demander s'il acceptait de travailler avec nous et de nous servir pour 12 000 fromage blanc de brebis, donc lui il n'a pas répondu à l'appel d'offre parce que ça a été un contrat de gré à gré, mais on l'a fait venir mais moi la seule chose qui me préoccupait c'était que son fromage blanc soit sanitaire acceptable, je lui ai demandé si sa procédure HACCP était conforme mais je ne suis pas rentré dans le détail, pour ne pas lui faire peur parce qu'autrement le gars ne m'aurait jamais répondu favorablement. Et moi je lui ai dit « je m'imagine que pour faire vos 12 000 fromage blanc vous n'allez pas pouvoir me les faire du jour au lendemain » par contre on a imaginé un planning, trois mois à l'avance ça permet en fonction de ses brebis qui donne du lait ou pas de pouvoir anticiper sa production. Et on arrive à travailler ensemble parce que moi de mon côté j'ai fait un effort de lui planifier sa production et lui pour qu'il réponde favorablement pour 12 000 fromage blanc je lui ai dit l'aspect sanitaire moi je ne vais vérifier que le fait que vous respectiez les règles. Bon le premier jour quand il m'a livré il m'a livré dans une bétailière où il y avait du foin et tout j'ai eu peur ! (Rires) La seconde fois où les fois suivantes on va lui dire au moins ton camion nettoie le. Mais il ne faut pas freiner aussi le fait quand on sait que sanitaire on est là, mais parfois on a du mal, en tant que professionnel je ne vais pas prendre la responsabilité de rendre malade mes convives, on est tous pareil en ce qui concerne la responsabilité, donc on va se tourner vers le producteur quand ils sont locaux comme ça pour leur dire, nous on peut vous aider à aller dans cette démarche-là.

Monsieur G : Après il y a un problème, enfin un problème... Là où moi j'ai du mal arriver, on est tellement loin de ce système-là qu'ils ne comprennent pas qu'il faut du temps par exemple moi pour ce fameux pâtissier chez qui je livre, le moment où on s'est mis d'accord « OK je veux tes œufs », je commande mes poudeuses sauf qu'on est presque sept mois plus tard... Je vais commencer à avoir un nouveau bâtiment pour lui livrer plus et c'est des choses qui prennent énormément de temps. Aujourd'hui tout le monde a tellement l'habitude de prendre le téléphone, d'appeler la centrale d'achat ou la coopérative trois jours après c'est devant la porte que pour moi... On verra ou on en est dans six mois ! Et c'est vrai qu'il y a assez peu de responsables qui prennent le temps et qui comprennent le cheminement nécessaire pour créer le produit à la base.

Monsieur A : Et nous professionnels de la restauration collective, on a des œillères pourquoi ? Parce qu'on travaille depuis des années, on a un système qui nous dit « ce système fonctionne depuis des années et c'est le meilleur et on ne va pas sortir de ce créneau ». Moi je suis persuadé que demain on sera obligé de modifier l'approche d'élaboration de nos menus, là je parle pour des grosses productions. Si on veut s'approvisionner local, les grosses agglomérations comme Toulouse, 35 000 repas/jour, des grosses communes où ils achètent et ils dévalisent toute la production locale. On s'aperçoit que quand on veut mettre dans nos menus la saisonnalité par exemple et s'approvisionner localement, c'est à un moment donné on va avoir des difficultés de s'approvisionner, à un moment donné pour un même produit. Il faut que nous professionnels on puisse aussi se dire, sur notre territoire, il n'y aura peut-être pas le même menu, le même jour. Si vous vos poules poudeuses elles pondent plus au mois de mai, je dis n'importe quoi, par rapport au mois de juillet août où il fait chaud, ce n'est peut-être pas vrai je ne sais pas, de mettre dans le mois de mai beaucoup plus d'ovoproduits et peut être plus de produits locaux, fruits et légumes de saison. Mais on sait très bien que l'approvisionnement de ces produits locaux, régionaux nous pour nous professionnels on est déjà embêtés avec ça parce qu'on ne peut pas s'approvisionner. Il faut qu'on puisse imaginer une approche différente d'élaboration de nos menus.

Monsieur P : Enfin ce sera plus l'offre qui va dicter la production. Et après pour rebondir, c'est aussi une des idées de la loi EGalim que de dire, que les producteurs et les fournisseurs et les clients, il y a aussi un rééquilibrage. À un moment donné, ce n'est pas parce qu'on va demander ça que forcément on va l'avoir, si on veut que ça fonctionne il faut qu'il y ait, il faut faire l'effort d'aller voir le producteur et de dire « comment vous pouvez faire et on va essayer de s'adapter pour qu'on puisse travailler

ensemble ?» C'est aussi du boulot de dire, ce que tu fais, avec l'histoire du fromage de brebis, c'est quand même important parce que sur 12 000 ce n'est pas rien, c'est du travail. C'est aussi mettre en place quelque chose de spécifique pour ça mais c'est comme ça que ça marche. On demande « quels sont les problèmes du fournisseur et comment je peux l'aider pour régler ses problèmes et qu'il arrive à me fournir. ? ». Tout le monde est gagnant. Et s'il faut 12 000 fromages, il y a quand cette notion de rééquilibrage même si après l'économie joue beaucoup là-dessus, « c'est moi fournisseur ou producteur je peux avoir certains problèmes de faire comme ça, par contre je peux le faire comme ça. Est-ce que vous client vous pouvez accepter que je le fasse comme ça ? ». C'est comme ça que ça fonctionne.

Madame A : Il y a tellement de clients différents, ils ont tous des demandes particulières parce qu'il y en a qui veulent toute l'année la tomate.

Monsieur P : Non moi ce que je vous dis c'est par rapport aux fournisseurs, c'est pouvoir accepter ! Mais chez vous entreprise Y (grande société de restauration collective) c'est aussi en interne de dire, c'est les relations, avec les fournisseurs alimentaires avant de passer à l'échelle du client c'est avant la relation entreprise Y et client

Madame A : Oui mais c'est la relation entreprise Y / client qui fait que tu as, qu'il y a un impact sur la relation entreprise Y / fournisseurs

Monsieur P : Connaissant un peu l'entreprise Y, il y a aussi des notions au niveau du choix des produits qui sont faites économiquement.

Madame A : Oui mais parce que le modèle économique est comme ça. Si on veut changer il faut changer le modèle économique de l'entreprise Y et ça c'est un autre débat.

Monsieur P : C'est l'entreprise Y ou un autre je ne dis pas hein. C'est de dire il y a une autre vision en tous cas à avoir, que ce soit dans l'alimentaire ou dans autre chose, on parle là de la restauration. C'est aussi de dire les gros demandeurs comme l'entreprise Y ils ont un rôle à jouer par rapport aux fournisseurs. Et puis il y a c'est vrai toujours les clients qui vont demander de la tomate toute l'année.

Monsieur A : Puis il n'y a pas que les clients !

Madame A : Mais il y a un rôle éducatif mais est-ce que c'est notre rôle ?

Monsieur P : Ah ben ça va le devenir ! Forcément !

Monsieur A : Dans le secteur scolaire, bon moi je le dis mais je me ramasse les foudres de tout le monde mais moi pour ma population de convives scolaires/maternelles, moi je leur donne des tomates en hiver. (Rires). Mais je l'explique. Je vais expliquer pourquoi, parce que si je commence à leur donner du chou l'hiver tous les jours du chou rouge, du chou blanc, du chou-fleur, du chou de Bruxelles à chaque repas, ça va partir à la poubelle et les parents d'élèves sont mécontents. Donc moi je leur vends plutôt une fois de la tomate dans le mois, ce n'est pas beaucoup mais il y en a, parce que en tant que professionnel je souhaite aussi que les enfants puissent sortir de table et qu'ils aient mangé. Parce que le changement d'habitude n'a pas encore passé ce cap, moi j'espère que d'ici le plus rapidement possible, les enfants me diront « ben non nous l'hiver on va manger du chou parce que c'est un légume de saison et il n'est pas question de manger de la tomate ». Aujourd'hui ce n'est pas encore dans la norme.

Monsieur P : On ne peut pas accélérer le rythme. Il y a des contraintes et des acceptations qu'il faut attendre. Effectivement si on mange tout l'hiver du chou oui... mais effectivement si on mange tous les jours enfin toute l'année, tout l'hiver du chou et pas que les élèves de maternelle un moment donné la question c'est qu'est-ce qui est acceptable pour que ça devienne cette fameuse norme et que ce soit accepté ? qu'est ce qui est acceptable ?

Étudiant 1 : Après vous parlez des enfants est-ce que vous pensez justement que c'est une population qui est plus simple À sensibiliser que par exemple des adultes en restauration collective ?

Monsieur A : Ah oui !

Madame A : Oui et non !

Monsieur A : Si quand même !

Madame A : C'est cinq repas par semaine les enfants, moi je considère que la restauration collective n'a pas de rôle éducatif vis-à-vis des enfants, c'est que cinq repas. Pour autant les gens ils déchargent la responsabilité sur nous. Sur l'équilibre alimentaire, sur le bien-manger.

Monsieur C : Non mais c'est plus facile !

Monsieur S : Vous êtes le repas principal, pour toute une partie de la population vous êtes le repas principal !

Madame A : Pour une partie oui. Mais pour autant c'est que cinq repas sur 21.

Monsieur A : Oui mais c'est plus facile aujourd'hui de faire bouger les lignes chez les enfants que chez les adultes. Les adultes qui passent en restaurant d'entreprise, lui ce qu'il veut c'est manger et se faire plaisir, il y a de tout.

Monsieur S : Et il y a tout un travail de créativité chez les enfants ?

Étudiant 2 : Et chez l'adulte vous n'avez pas de mission de sensibilisation vous considérez que non ?
Et chez les adultes vous n'avez pas d'actions de sensibilisation ?

Madame A : Si mais c'est un message qui est différent !

Monsieur P : Oui on est plus dans les pathologies, le surpoids ou machin donc on il peut y avoir des messages. Après l'enfant peut être prescripteur par rapport à ses parents par exemple effectivement, même si c'est que cinq repas dans la semaine, déjà pour un certain nombre de famille ça va être le seul repas équilibré de la semaine, de la journée et après il peut être aussi prescripteur de dire « ah ben j'ai mangé ça à la cantine, je veux aussi manger ça à la maison ». Mais après au niveau des adultes, sans parler du médico-social, dans l'entreprise de l'éducation nutritionnelle il y en a. Il y a des messages à faire passer. Ou de gaspillage. Moi j'ai vu évoluer ça. Si on parle au niveau des actions, il y a beaucoup d'actions sur le gaspillage, c'est la chose qui est la plus frappante. Quand on voyait ce qui se jetait dans les restaurants et ce qui se jette encore maintenant même si c'est beaucoup moins, l'action des SRC ou des collectivités publiques est fondamentale. Ce que l'on peut voir sur un restaurant de 600 repas où vous récoltez tout le pain qui est jeté, et que le lendemain vous le montrez à tout le monde, c'est pas pareil que ce qui est jeté à la maison, l'impact de par le nombre, et plus le restaurant est grand plus les quantités sont importantes, de par les volumes, quant on peut faire sur un mois une action sur combien de pain a été jeté sa frappe. On arrive à parler de centaines de kilos ou de tonnes de pain jetées.

Monsieur S : C'est du pédagogique finalement !

Madame A : Oui que y'a ça sur le tri sélectif, y'a ça sur la consommation de viande les régimes flexitariens végétarien ce genre de choses.

Monsieur S : Vous ne faites pas de test dans la restauration collective pour les nutri-scores avec des pastilles de couleur en fonction du produit ?

Madame A : Alors le Nutricore moi je n'en ai pas encore entendu parler dans l'entreprise Y mais y'a les menus diététiques effectivement, ou comme dans le scolaire il faut avoir une partie protéinée, des végétaux et une partie céréales

Monsieur P : Par contre la restauration collective a été précurseurs alors ça ne s'appelait pas le nutricore, la notion de plat allégé, la notion de ...ça fait 20 ans que ça existe en restauration collective. Ils essayent de mettre ça en place. Parce que aussi il y a une clientèle, ils se sont rendu compte qu'il pouvait y avoir des repas en plus, mais la restauration collective traitait de ça, les plats végétariens ...

Étudiant 1 : Bah en fait le Nutri score on l'a vu juste avant, c'est l'entreprise XXX (Grande société de restauration collective) qui va mettre ça en place, sur certains plats, d'abord par rapport à l'apport nutritionnel, et ils vont aussi en créer un avec l'empreinte environnementale du plat.

Monsieur P : C'est plus cette notion-là qui est nouvelle !

Étudiant 3 : Et pour vous engager une démarche RSE ça limite le gaspillage ou pas ? Pour les sociétés de restauration collective ? Est-ce que le fait de former du personnel vraiment vous voyez un impact de réduction de gaspillage ? Sur le fait de mettre le pain, de montrer le pain que vous gaspillez ...

Étudiant 2 : Enfin quels types d'action vous mettez en place dans vos métiers respectifs pour limiter le gaspillage, Pas forcément alimentaire il y a aussi le gaspillage énergétique qui entre en compte.

Madame A : Il y a tout ce qui est affichage en Back Office, avec éteignez la lumière, couper l'eau quand ça ne sert pas...

Monsieur P : Ça c'est pareil Ça fait 20 ans que c'est en place

Madame A : Oui donc ça existe !

Monsieur P : Sauf que ce n'est pas prêt au niveau d'une société, De la société, on ne va pas dire qu'elle devient économe mais elle est moins dispendieuse, maintenant tous ces messages dans les restaurants qu'ils soit publics ou privés existent depuis bien longtemps et sont maintenant d'autant plus acceptés parce que c'est porté au niveau de la société.

Madame A : Et puis aussi que maintenant le client nous demande tous les mois ou tous les ans, de faire un bilan de la consommation des fluides et si on dépasse il faut se justifier donc on essaye de mettre en place la pédagogie pour justement éviter la répression du client !

Monsieur P : Si on parle économie d'énergie depuis le premier choc pétrolier, 74 il y a cette notion de « il faut éteindre la lumière », mais bon maintenant c'est vraiment accepté, c'est intégré parce qu'on y met les normes environnementales derrière on y met beaucoup beaucoup beaucoup de choses... Avant c'était le message purement économique « ça coûte cher donc il faut faire attention » alors ça coûte cher oui c'est vrai. Avant c'était « le chauffage coûte cher donc il faut moins chauffer », maintenant il y a l'économique mais aussi l'environnement et la question du confort, on va mieux chauffer. Moins chauffer parce qu'on a mieux isolé, on est dans cette démarche-là de faire mieux, avant c'était la restriction. Donc c'était une contrainte, maintenant oui c'est une contrainte mais comme c'est intégré on va essayer de faire beaucoup mieux avec beaucoup moins.

Monsieur S : Ce qui était une contrainte hier est-ce que ça ne peut pas devenir aujourd'hui un argument d'image, un argument...

Monsieur P : Si mais il y a forcément la contrainte, il y a forcément c'est de toute façon recyclé par le public pour dire « regardez comme on est vertueux », le GreenWashing part aussi de ça, même sous des aspects totalement louables, on va faire ça mais ça va aussi nous rapporter de l'argent et des louanges et ce qu'on veut... Mais après ce n'est pas incompatible ce qu'il faut que du Greenwashing c'est

dommageable mais pour ce qui passe réellement au vert et en plus si c'est mieux économiquement tant mieux !

Madame A : Oui il y a de plus en plus de prestataires qui demandent sociétés d'avoir une politique RSE

Étudiant 1 : Et est-ce que on ne peut pas parler de quelque chose qui a la base est logique et qui doit être réappris en fait aux populations ?

Monsieur P : Le bon sens ! Mais parce que la société il y a 30 ans, la société industrielle est partie sur des choses, je ne dirais pas qu'il n'y a pas de bon sens, mais dans une société d'abondance où il n'y avait pas de limites.

Madame A : Et parce qu'on ne savait pas aussi les répercussions que ça pouvait avoir...

Monsieur P : En après-guerre, le modernisme allons-y à fond et il n'y a pas d'histoire de terres ou de ressources. Je ne me considère pas encore trop vieux mais c'est des notions où on se dit « ah oui finalement c'est un monde fini, ah oui finalement il y a des ressources finies », mais ça c'est assez récent quand même ! La modernité c'était « on fait tout ce qu'on veut, comme on veut et allons-y quoi ! ». Cette gestion de la planète et des ressources et de la répartition économique, ben c'est juste une question de bon sens. Quand il y a la gestion de la pauvreté, enfin des sous, et c'est pour ça que le monde paysan est un monde de bon sens, parce qu'avec peu il fallait faire des choses, donc ce n'est pas des choses extraordinaires mais c'est des choses économes parce que c'était une société qui vivait avec pas forcément beaucoup d'argent. Et quand on a commencé à mettre beaucoup d'argent dans le monde agricole pour la mécanisation à outrance, ben c'est avec les dérives qu'il y a pu avoir aussi... Il n'y a plus de limites et s'il n'y a plus de limite c'est allons-y !

Monsieur G : Comme on le voit aujourd'hui là où je trouve une grosse aberration, c'est qu'aujourd'hui on a un bovin, ovin vache et brebis qui sont principalement la dedans qui sont herbivore et 80% des herbivores en France ne mangent pas d'herbe et ça c'est une aberration complète ou nous on vient de changer de race donc ça change pas mal mais on avait 90 bovins et on a pas de bâtiment, on fait pas de foin on fait absolument rien on utilise le tracteur en fait on a d'ailleurs vendu et on a acheté un lève palette à la place parce que en fait c'est pour l'aliment des pondeuses et la seule infrastructure que l'on a avec les bovins c'est une clôture électrique et un réseau d'eau quoi. Et on arrive pourtant à faire des bovins avec qui, y'a juste le gras qui n'est pas aussi, on arrive pas à les rendre aussi gras qu'avec la céréale c'est le seul point mais après niveau quantité de kilogramme carcasse on arrive à la même chose sur purement de l'herbe et c'est là que moi je comprends pas tous les systèmes, l'incroyable quantité d'énergie, de CO2 qui sont aller dans la construction de bâtiments, de tous les jours donner à manger à des bovins qui sont sur place alors qu'ils ont des pattes et qu'ils peuvent aller chercher eux même ça c'est vraiment...

Monsieur S : Sans parler de la valeur ajoutée qui partait je ne sais pas où chez les fournisseurs !

Monsieur G : Et c'est pour ça que beaucoup d'agriculteurs aujourd'hui ne sent sortent pas parce qu'ils créent des charges là où il n'y en a pas à en créer c'est, c'est un bovin grandi très bien sur l'herbe et à la limite si on veut les derniers mois ont peu l'engraisser pour avoir cette plus-value sur la vente mais les quatre premières années de sa vie ou trois ça dépend de la race on lui donne de l'herbe il grandi très bien et c'est entre guillemets « gratuits », il y a juste la terre à acheter.

Monsieur P : On est quand même dans une situation, ou on vient de sortir d'après-guerre ou enfin quand même au niveau sanitaire la France n'allait pas très bien sous nutrition, maladies... Donc où il fallait d'urgence produire énormément, c'est la course au rendement c'est parti de là et standardiser soi-disant, on a gardé cette logique et voilà on voit et on revient à des choses plus de bons sens alors effectivement peut être que c'est moins standardiser moins ceci moins cela et alors c'est deux visions qui s'affrontent.

Monsieur G : C'est rigolo que vous aviez dit que le point de vue économique est plus important dans n'importe quelle entreprise mais hélas dans le monde agricole ils ont tous oublié ça et c'est d'une raison

ou d'une autre ça n'est plus le cas et maintenant ça le redevient c'est d'ailleurs pour ça qu'il y a autant d'agriculteurs qui sont en chute libre maintenant parce que ils ont totalement oublié ce que c'était l'aspect économique et que les gars ils croyait que ça serait toujours monter de l'avant alors c'est vrai qu'il y a eu une première génération d'agriculteur qui ont investi dans ces bâtiments-là ils sont tous devenu millionnaire sauf que tous les fils de cela ils pensent toujours qu'ils vont réussir là-dedans mais ils se plantent les uns après les autres quoi.

Monsieur P : Tant que c'était soutenable au niveau environnemental ça aller mais quand tout le monde a fait ça, ça devient plus soutenable.

Étudiant 1 : Après justement avec ce mode d'élaboration, d'approvisionnement et d'élevage est ce que vous pensez que c'est possible d'avoir du 100% Bio ou local dans la restauration collective ?

Étudiant 2 : Est-ce que c'est un modèle viable finalement d'être sur du 100% local, économiquement ?

Madame A : Tout dépend de ce que t'appelles local.

Étudiant 3 : En quantité est ce que c'est possible ?

Monsieur P : Tout dépend ce que l'on veut offrir. Pour le coup c'est vraiment le client, le rôle du client dans ces cas. C'est bien beau de dire je veux du bio machin mais en même temps je veux 30 entrées 30 desserts, on veut de tout. Le rôle du client c'est aussi une certaine sobriété, c'est aussi ça le rôle du prescripteur client c'est de dire « ok on veut du 100% bio ou local mais qu'est-ce qu'on vise ? ». Oui on peut faire dans certains cas mais pas, quand on voit certains restaurants d'entreprises, certains c'est incroyable la variété de ce qu'il peut y avoir, c'est la fête.

Étudiant 2 : Est-ce que les mentalités ont suffisamment évolué finalement pour accepter l'idée d'avoir moins de variété ?

Madame A : Ça commence. Le moins mais mieux ça commence à rentrer dans la tête de certains. Après c'est quand même beaucoup plus applicables sur des petits volumes, sur 250 couverts tu peux le faire, après si tu passes à 500/600 couverts, là c'est-à-dire que tous les jours t'auras de la carotte râpée, tous les jours t'auras du chou de telle ou telle manière, ta garniture en hiver sera de la carotte ou du chou, donc plus t'as de couverts donc plus tu élargis ta gamme et le local / bio t'en auras moins parce que tu seras obligé d'aller chercher plus loin tes produits pour conserver la diversité.

Monsieur P : Puis quand tu vois les appels d'offre, c'est incroyable les appels d'offre qui sortent.

Madame A : Mais plus sur les publics que sur les privés. Les publics reprennent l'appel d'offre de l'année dernière, le redoutent et te le renvoient. Ce n'est pas remis au goût du jour, ils te rajoutent la loi ou la contrainte pour eux.

Monsieur P : On est quand même dans un endroit où l'aéronautique est bien développée, c'est hallucinant les contrats de restauration qui sortent, les demandes sont faramineuses et insoutenables et quand on y réfléchit deux minutes si tout le monde demande ça c'est insoutenable. Mais ça veut dire qu'ils ont les moyens de demander ça. Mais si on parle local / durable si en gros tout le monde demandent les mêmes prestations que chez airbus ce n'est pas possible, 100% bio 100% local ça n'est pas possible.

Étudiant 2 : Est-ce qu'il n'y aurait pas une certaine forme de paradoxe entre ce qu'on demande légalement et la réalité ?

Monsieur P : Le paradoxe c'est que par exemple airbus tout d'un coup est capable de demander alors on veut le meilleur du monde mais par contre vous avez 15 jours on veut zéro plastique sur le restaurant. Je vous donne 15 jours c'est impossible mais ils ont cette capacité là à un moment donné parce que l'image de marque parce que pour moi c'est vraiment une image de marque. Ils vont demander à tous les restaurants de Toulouse et ces alentours y'en a quelques-uns, 24, 25 Ils vont

demander zéro plastique du jour au lendemain, personne ne sait faire sa personne. On est en plein paradoxe d'un point de vue alimentaire c'est tout ce qu'on veut mais il faut que tout soit durable et responsable et nous montrer que vous utilisez peu d'énergie et tout alors qu'à la base le cahier des charges, si déjà on travaille sur le cahier des charges ça va réduire la consommation ça va réduire beaucoup de choses, alors on peut être dans ça, alors je n'ai rien contre airbus ce n'est pas la question mais c'est symptomatique de ça quoi.

Étudiant 2 : On a aussi vu qu'il y avait un aspect légal dans la restauration collective, finalement est qu'il n'y a pas un espèce de paradoxe aussi entre le légal et la réalité terrain ? Es que vous sentez ce paradoxe dans vos métiers au quotidien ? Est-ce que vous considérez que les lois vont peut-être trop vite pour les infrastructures et est-ce que finalement choses qu'on vous imposent, les réglementations qui sont en train de sortir sont réalisable au niveau terrain

Étudiant 1 : Est-ce que ce n'est pas en décalage avec la réalité en fait ?

Monsieur P : Alors je prends comme exemple technique sur la production de froid, les fluides frigorigènes qui a un aspect super technique, dans la restauration on utilise les fluides frigorigènes c'est pas le seul moyens pour faire du froid mais dans la restauration c'est les fluides frigorigènes et depuis les années 80 on se rend compte que les fluides frigorigènes sont pas favorables à l'environnement, un inconvénient à chaque fois qu'il y a un changement de fluide frigorigène ou un gros changement en terme de loi forcément la contrainte est énorme parce que changer les fluides frigorigènes sur des millions de groupes froid à travers le monde parce que c'est pas que sur la France c'est extraordinaire et que le délai qui est donné est toujours très réduit mais ils le savent ce qui le font que le délai il est pas tenu, ils le savent mais par contre initier une démarche c'est mettre en face des contrainte de dire si vous faites pas ça vous aurez ça ou ça et après les calendrier débordent, déjà parce que personne n'est capable de faire un vrai calendrier réaliste mais par contre de donner la volonté de oui ! Naturellement la réglementation qui a remplacé la réglementation F GAS on a déjà dépassé certains délais au niveau de tous les acteurs se qui ont des fluides frigorigènes ce qui en produisent des groupes froids ont déjà intégré cette réglementation et ils vont le faire. Donc oui la réglementation va trop vite au moments ou elle est divulgué mais après il y a toujours des moyens de, on va s'adapter au rythme que peuvent se comporter les acteurs économiques enfin en tout cas dans la partie technique, moi je le vois je sais pas

comment ça se passe ailleurs mais si il n'y a pas cette volonté de dire « on va faire comme ça et on va vous l'imposer comme ça » avec des contraintes forte parce que la réglementation des frigorigènes il y a du civil donc ils vont payer et il y a du pénal vous pouvez aller en prison jamais quelqu'un est allé en prison parce qu'il avait utilisé le mauvais fluide frigorigène mais on peut dire c'est l'esbroufe, non c'est pas l'esbroufe le cadre réglementaire y est les gens et l'ensemble des acteurs de la filière s'y réfèrent c'est ce qu'il faut donc on lui donne une orientation c'est comme un paquebot ou comme un porte-containers pour qu'il tourne voilà on prend la direction et au bout d'un moment on y arrive. Mais s'il n'y a pas cette contrainte réglementaire forte ça ne marchera pas.

Monsieur G : Il y a aussi le côté dans mon domaine en tous cas où il y a aussi un côté social qui tempore un peu avec ça. Qui fait que parfois par exemple quand j'ai mis en place le centre d'emballage d'œufs j'imprime le dossier des normes, le pavé il est comme ça et ils demandent des trucs qui sont simplement quasi impossible à faire pour notre échelle et en fait moi j'ai dit « écoutez je vais faire ce que je peux et on verra bien » le gars il va passer puis on va bien voir et j'ai eu en fait de la chance je dirais parce que c'est le responsable de DDTM ils ont pas envoyé un stagiaire c'est lui-même qui est venu et un gars très sympa et en fait lui il m'a dit « ok j'ai vu que vous avez fait un effort par contre ça ça ça ça prochaine fois que je viens essayez de le faire il faudrait vraiment le faire » mais le gars m'a quand même donné l'autorisation de produire parce qu'il a vu que j'avais envie de travailler mais pour être aux normes il fallait faire le reste quand même. Ça c'était il y a trois ans, il est repassé cette année nous avons mis en place le reste parce que petit à petit on a fait les ajouts et donc maintenant il est content. Et il y a aussi un côté social qui tempore un peu avec ça, peut-être que tous les contrôleurs ne sont pas les mêmes ça je sais pas mais moi l'expérience que j'ai eu des contrôleurs des services vétérinaires, des services d'hygiène tout ça à chaque fois en fait ça c'est très bien passé parce qu'ils comprennent quand même que je suis pas, et que j'ai pas 12 000 poules et qu'il y a voilà, qu'ils peuvent pas m'imposer exactement la même chose que si il pouvait l'imposer à un autre donc il y a quand même une compréhension qui est favorable je dirais des fois en tout cas à temporer un petit peu.

Étudiant 1 : Ok donc il y a une certaine forme de souplesse au niveau légal ?

Monsieur G : Moi de mon expérience en tout cas oui.

Monsieur A : Lorsque l'on veut référencer un petit producteur, on l'incite à répondre à l'appel d'offre et ils nous disent non. Nous le service de la commande publique est là pour aider aussi. C'est pour ça qu'il faut solliciter les agents de l'État quand les documents sont lourds à remplir. Alors ils n'apprécient pas trop mais ils sont là aussi pour aider. Mais c'est vrai que pour revenir au sujet initial, il n'y a pas de laxisme mais une facilité à mettre le pied à l'étrier.

Monsieur P : C'est comme pour tout le code de la route c'est le même pour tout le monde après il y a la règle et l'appréciation de la règle, comment se passent les choses et effectivement heureusement qu'il y a cette élasticité pour intégrer tout le monde et faire que maintenant si sciemment vous dépassez la règle, ne comptez pas vous remettre dans le droit chemin là vous allez être sanctionner. Si vous n'aviez pas fait ce qu'il fallait au départ, il n'aurait peut-être pas été aussi cool.

Monsieur G : Oui probablement, que s'il était revenu et que j'avais tout laissé en plan-là ou c'était la dernière fois probablement qu'il, aurait je suppose mis une note de régression bien sûr c'est normal

Monsieur P : Sur les restaurants quand ils passent ils font un rapport en disant il faut faire ça et ça si la fois d'après vous en avez fait un tiers ou deux tiers bon beh ils vont être contents ils vous diront il reste toujours le dernier tiers, mais si vous avez rien fait depuis qu'ils sont passés c'est sûr qu'il vont vous cartonner ce qui est logique alors que il reste encore des choses non conformes mais ça va dans le bon sens et la chose non conforme peut aussi parfaitement s'expliquer pour différente raison et voilà donc c'est laisser du temps au temps et c'est aller vers pas le bon côté mais aller vers le mieux et faire accepter les choses.

Étudiant 2 : On parlait de la difficulté de mettre en relation les agriculteurs et la restauration collective, est-ce qu'aujourd'hui il existe des plate formes et des moyens de se mettre en relation ? Et d'assurer les filières ?

Monsieur A : Oui il y en a, pas 35 000 mais il y en a. Justement parce que nous professionnels on ne sait pas acheter directement auprès des producteurs, on n'a pas le temps, les moyens et les compétences, euh et pareil pour les producteurs eux quand ont les mains dans la production, ils n'ont pas le temps d'aller faire commerce de leur production, parfois certains ne savent pas le faire donc il y a aujourd'hui des plateformes qui se créent de plus en plus, sur Toulouse il y a XXX où ils sont là pour faciliter le lien entre les producteurs et les professionnels. Ça enlève tout le charme du circuit court parce qu'il y a un interlocuteur de plus mais à ce jour on ne peut pas faire différemment, je parle pour les grosses productions. Ça serait bien de déléguer quelqu'un à faire ça. Mais peut être que demain ça sera un métier de la restauration collective, vraiment quelqu'un qui va aller, vraiment l'acheteur dans le bon sens du terme, pas l'acheteur qui est derrière un bureau et qui fait des appels d'offre. Un acheteur qui va prendre son bâton de pèlerin et qui va aller toquer chez les producteurs : « j'ai besoin de ça, quand est-ce que tu peux me fournir ? » et essayer de centraliser tout ça. Aujourd'hui ça n'existe pas.

Étudiant 2 : Ça passerait par finalement l'intervention d'un humain. Est-ce que vous pensez que la digitalisation a un rôle à jouer également ?

Monsieur A : Oui, quand je dis prendre mon bâton de pèlerin et aller toquer c'est une image. Même si parfois il faut aller voir le producteur pour déjà se rassurer, et eux qu'ils soient rassurés pour qu'ils se disent « Tiens en face j'ai pas quelqu'un d'abruti qui va me commander des tonnes de marchandises que je ne vais pas pouvoir fournir ».

Monsieur P : Et c'est d'autant mieux lorsque l'on connaît la personne. Après 90% du reste se fera de manière digitalisée. Bien que l'on pourrait dire beaucoup de chose sur la digitalisation d'un point de vue environnemental c'est encore autre chose.

Étudiant 1 : Donc la technologie pourrait être une solution donc euh pour la démarche RSE la développer du coup dans vos secteurs mais est-ce que vous voyez d'autres solutions pour faire face à cette démarche ?

Étudiant 2 : Comment pérenniser cette démarche ? Est-ce que vous avez envisagé des solutions en tant que professionnel ?

Monsieur A : Je pense que c'est sur toutes les actions que l'on peut mener, il y a une finalité pour aller vers là je pense qu'aujourd'hui il faut innover, il faut innover des nouvelles techniques, bah t'en ! Je le disais tout à l'heure « on va changer les menus ! ». Aujourd'hui on ne peut pas avoir ce discours avec tous les professionnels, j'ai des collègues à moi si je leur tiens ce discours ils vont me dire que je suis fou donc c'est pas possible mais vous jeunes demain votre consommation dans la restauration collective sera différente de celle d'aujourd'hui, c'est sûr et certain si on veut aller si on veut continuer dans cette démarche.

Monsieur P : Il faut être prescripteur, il faut porter le bon message, moi lorsque je travaille sur certains dossiers il y a la réglementation et ce que je peux proposer en plus alors après si c'est acceptable ou pas financièrement parce que malgré tout on revient toujours sur le côté économique est ce que ça parle à mon maître d'ouvrage c'est encore autre chose mais un de mes travaux c'est aussi ce qui m'intéresse dans ce que je fais, enfin si je dois faire tous les jours la même chose c'est pénible mais c'est de dire « et si on essayait de faire comme ça pour telle et telle raison, parce que ça va vous coûter moins cher ou parce que vous allez investir dans ça et vous allez le récupérer dans 10 ans ou parce que vos salariés vont avoir de bonnes conditions de travail... », même si le minimum légal ou ce qui est réglementaire est forcément intégré ça par contre je me dois de le faire intégrer à mes clients de dire « ça c'est réglementaire » et après il a l'autre facette où je dis « ça c'est réglementaire mais on peut faire encore mieux en faisant ça »

Étudiant 1 : Ok, donc en fait au final être force de proposition auprès...

Monsieur P : Bien sûr après ça marche une fois sur dix mais la fois où ça marche après il en reste le bâtiment, il en reste un exemple où l'on peut faire visiter et tout ça puis la personne si ils sont contents ils vont en parler donc euh c'est en faisant des petites choses comme ça qu'on y arrive.

Étudiant 3 : Et est-ce que cette dimension écologique dans vos appels d'offres en tant que maître d'œuvre vous la voyait de plus en plus apparaître , est-elle plus pointue dans les cahiers des charges ?

Monsieur P : Oui parce que déjà c'est intégrer réglementairement de toute façon la dimension écologique il faut qu'elle soit intégrée et après il y a de poids réglementaire et le poids de la société et forcément lorsque les deux vont dans le même sens ça va deux fois plus vite donc oui forcément les notions de coûts globaux on commence à les voir et pas uniquement dans l'investissement alors il y a ce qui est demandé et comment c'est réfléchi derrière mais ça c'est autre chose mais oui forcément on va vers la bas mais on disait ce qu'il faut arriver à faire c'est faire accélérer ça mais forcément la direction elle est prise mais pour moi il y a pas de doute , l'ensemble de la société a pris cette direction et est-ce que ça bougera plus? Maintenant il faut arriver à l'accélérer..

Étudiant 3 : D'accord et le retour sur investissement est-il rapide ?

Monsieur P : Oui bah oui après il y a des trucs hypers simples , un vieux bâtiment par exemple mettre du LED partout après il y a LED et LED mais mettre du LED partout d'un point de vue purement économique le retour sur investissement il y a pas photo ça se voit en 1 mois mais ça il y a pas de problèmes après il y a des choses qui sont plus longues et qui demandent plus de technicité ou qui... Des fois on va sur des choses un peu expérimentales parce que ça vient de sortir et on sait qu'avec certains clients on peut essayer parce qu'ils ont les moyens de le faire et il y en a d'autre ou on fait de l'optimisation sur le matériel en restauration car le matériel en restauration il est grand consommateur d'énergies il y a beaucoup de travail qui est fait par les constructeurs et il y a aussi le travail à faire au niveau des utilisateurs, un matériel mal utilisé forcément il va trop consommer, forcément si un self on l'allume à sept heure du matin pour qu'il serve à midi aussi bon soit le matériel il y a quatre heures de trop de fonctionnement il y a aussi la formation, il y a rien de simple mais c'est ça qui fait que c'est intéressant..

Étudiant 1 : Et du coup ça veut dire qu'à chaque échelle on peut réagir que ce soit dans les grosses entreprises que dans les toutes petites PME.

Monsieur P : La différence avec les grosses entreprises c'est que comme elles sont grosses on ne voit plus ce qui est fait, dans un mauvais sens que dans un bon sens toutes les échelles tout est bon à prendre.

Monsieur G : Moi ce que je pense c'est que dans mon domaine, là où ça doit changer chez nous c'est que c'est vraiment deux catégories : soit les petits producteurs qui ne veulent rien entendre des gros et qui veulent absolument tout contrôler eux-mêmes et qui ont peur d'aller voir un supermarché ou d'aller voir une grande collectivité ou des choses comme ça et de l'autre côté il y a le gros producteur qui lui fait que de la production et qui vend tout à un revendeur, généralement une grosse coopérative ou des choses comme ça, mais du coup c'est perdu dans le circuit et on a aussi perdu la notion de circuits courts ou en tous cas de local et alors que je pense qu'il faut qu'il y ait une nouvelle génération de jeunes ou de vieux qui se recyclent (rires) et qui se mettent dans l'agricole, vraiment taille moyenne , moi j'aime l'appeler, où vraiment ils font une grande production, de produire le maximum à sa capacité en aillant une vie disons agréable mais en gérant eux-mêmes leurs circuits. Un agriculteur peut très bien, moi je le vois chez nous avec les pondeuses, on a fait des bâtiments moyens, je les appellerai, mais qu'on vraiment industrialisés, ce qui fait qu'on va pouvoir en avoir 10 sans problème à deux donc 8000 pondeuses à deux, tout gérer , avec le temps que ça nous demande aujourd'hui ça devrait pas être un problème et donc ça nous permet quand même de commencer à livrer à certains clients qui sont déjà des moyens mais peut-être pas 36 000 assiettes par jour mais si il y avait beaucoup plus d'agriculteurs qui se lançaient dans ce modèle là, ça pourrait être mieux.

Étudiant 1 : Très bien alors sur ce madame messieurs nous vous remercions d'être venu et nous allons conclure.

Étudiant 2 : Peut-être que vous avez une dernière impression à nous donner ou un dernier mot sur le débat.

Monsieur P : Moi juste par rapport à cette histoire de taille moi je crois beaucoup à la taille moyenne après les tailles beaucoup trop grosses créent un manque d'efficacité que ce soit dans le public ou dans

le privé quand c'est trop gros on obtient toujours les mêmes rigidités qui font qu'on manque de réactivité et parfois la direction quand elle est prise par une énorme boîte ça a des effets qui sont très importants et qui sont très difficiles pour réagir, alors que à contrario lorsqu'on a des exploitations ou des boîtes qui sont toutes petites en manque de puissance ou de ... pour pouvoir agir sur les choses. Alors la taille moyenne, bien sûr elle dépend des secteurs, à mon sens c'est à la fois que l'on a assez de poids pour agir et à la fois on est assez petit pour pouvoir avoir cette élasticité et cette réaction au monde, c'est pour ça que la notion de PME pour moi elle est super importante.

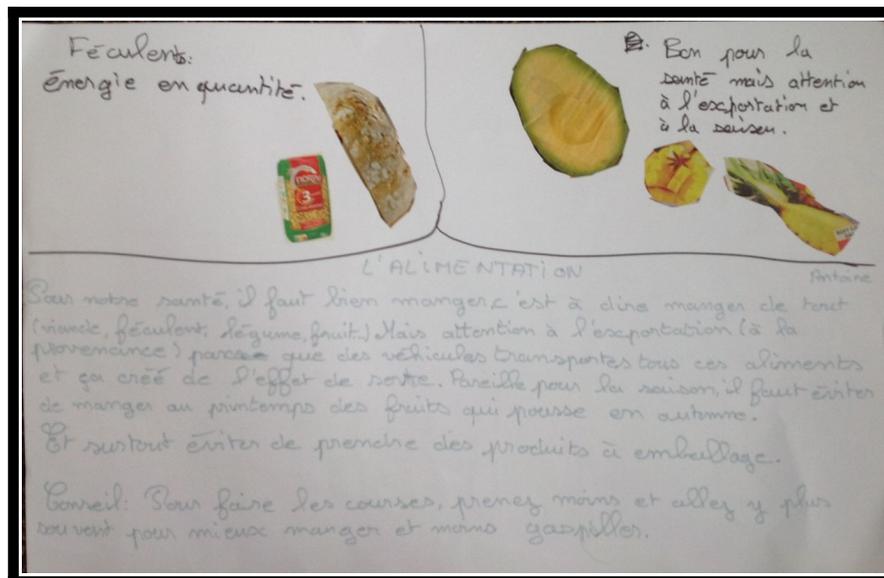
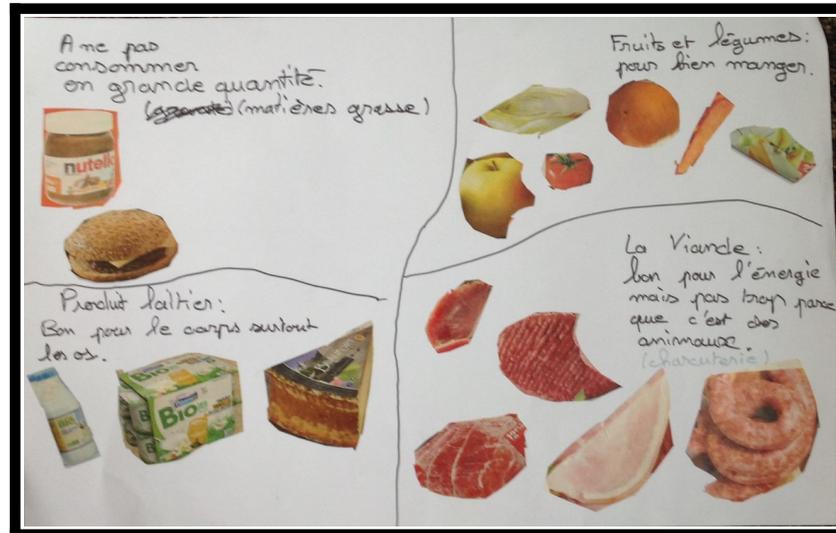
Monsieur S : Et la notion de centralisation est importante.

Monsieur P : Oui elle est importante en donnant du pouvoir à la décentralisation pas juste dire on va décentraliser et c'est tout.

Étudiant 1 : Bon bah du coup on vous remercie et pour bien vous remercier on vous a préparé un petit buffet avec que des choses faites maison

Étudiant 3 : Et de saison, local !

Annexe O - Collage enfant de dix ans sur le thème le l'alimentation durable



Annexe P - Storytelling

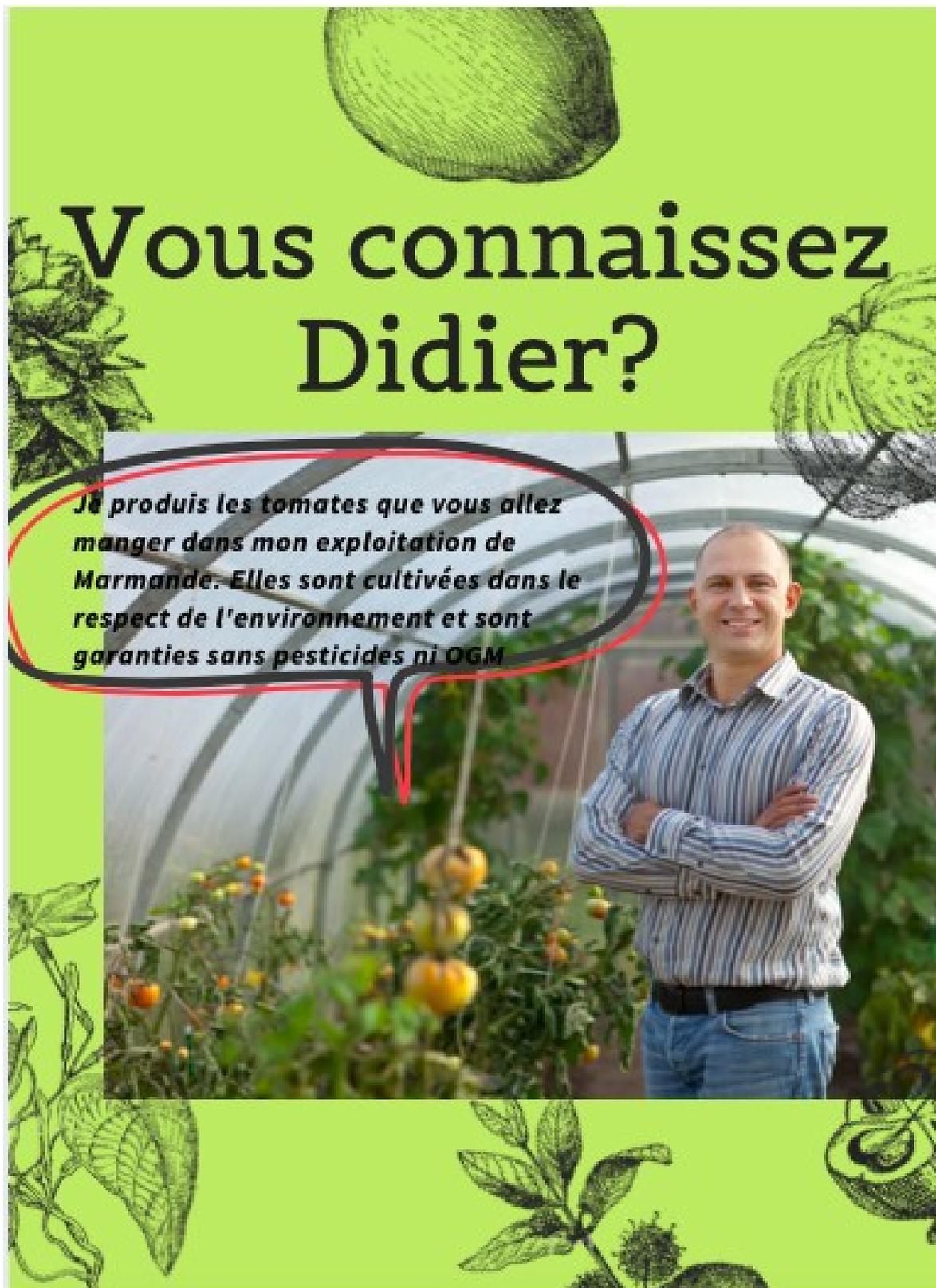


Table des sigles

AB : Agriculture biologique

ACV : Analyse du cycle de vie

ADEME : Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie

ANIA : Association Nationale des Industries Alimentaires

AOC : Appellation d'origine contrôlée

AOP : Appellation d'origine protégée

BOAMP : Bulletin officiel des annonces des marchés publics

CARSAT : Caisse d'Assurance Retraite et de Santé Au Travail

CCI : Chambre du commerce et de l'industrie

CIVAM : Centre d'Initiative pour Valoriser l'Agriculture en Milieu rural

CRAM : Caisses Régionales d'Assurance Maladie

CREDOC : Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie

DEA : Déchets d'équipements ameublement

DEE : Déchets d'équipements électriques

EDF : Electricité de France

FNAB : Fédération nationale de l'agriculture biologique

FNE : France Nature Environnement

GEMRCN : Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition

GES : Gaz à effet de serre

HQE : Haute qualité environnementale

IGP : Indication géographique protégée

IMC : Indice de masse corporelle

INAO : Institut national de l'origine et de la qualité

INSEE : Institut national de la statistique et des études économiques

ISTHIA : Institut supérieur du tourisme de l'hôtellerie et de la restauration

NF : Normes Françaises

OCHA : Observatoire Cniel des habitudes Alimentaires

OGM : Organismes génétiquement modifiés

OMS : Organisation mondiale de la santé

ONG : Organisation non gouvernementale

PNNS : Plan national nutrition santé

RSE : Responsabilité sociétale des entreprises

RUP : Régions ultra périphériques

SIQO : Signes officiels de qualité

SRC : Société de restauration collective

STG : Spécialité traditionnelle garantie

SYNEG : Syndicat National de l'équipement des grandes cuisines

TMS : Troubles musculo squelettique

UNESCO : United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (en anglais) ou Organisation des Nations unies pour l'éducation

Table des figures

Figure 1: Les attentes des Français concernant les produits bio en restauration collective.....	19
Figure 2: L'évolution des achats de produits bio chez les différents distributeurs de 1999 à 2017	20
Figure 3: L'évolution de l'introduction du bio en restauration collective selon les cibles.....	20
Figure 4: Les critères des trois niveaux label bio cantine par Ecocert	21
Figure 5: La répartition des 2 000 engagés Ecocert par niveau.....	22
Figure 6: Diagramme consommation éco-responsable secteur scolaire.....	69
Figure 7: Diagramme budget secteur scolaire.....	70
Figure 8: Diagramme démarche 0 déchet secteur scolaire.....	71
Figure 9: Histogramme consommation éco-responsable secteur entreprise.....	72
Figure 10: Diagramme budget secteur entreprise.....	72
Figure 11: Diagramme démarche 0 déchet secteur entreprise.....	73

Table des matières

Remerciements.....	7
Avant-propos.....	8
Introduction générale.....	10
Partie 1 Les origines du changement alimentaire et son application.....	13
Chapitre 1 Le contexte historique.....	13
1.1 Révolution agricole.....	13
1.2 Révolution industrielle.....	14
1.3 Saturation du modèle alimentaire actuel.....	14
Chapitre 2 Évolution des modes de consommation.....	15
2.1 Circuits courts.....	15
2.2 Le locavorisme.....	16
2.3 Le bio, les labels et les certifications.....	17
Chapitre 3 Evolution des régimes alimentaires.....	23
3.1 Flexitarien.....	24
3.2 Végétarien / pesco-végétarien.....	25
3.3 Végétalien / végan.....	26
Partie 2 Définition et application de la RSE en restauration collective.....	29
Chapitre 1 Définitions.....	29
1.1 Définition RSE.....	29
1.2 Définition de la restauration collective scolaire.....	31
1.3 Définition de la restauration collective entreprise.....	32
Chapitre 2 Le cadre légal et légitime.....	33
2.1 EGalim.....	33
2.2 Le rôle social dans le secteur scolaire.....	35
2.3 Le gaspillage.....	36
Chapitre 3 Les dimensions techniques.....	39
3.1 Les approvisionnements.....	39
3.2 La conception, le matériel et les matériaux.....	42
3.3 Les formations du personnel et l'ergonomie.....	46
Partie 3 Méthodologie terrain.....	52
Chapitre 1 Les techniques de recueil de données.....	52
1.1 Entretiens et table ronde.....	52
1.2 Collages.....	55
1.3 L'étude quantitative.....	56
Chapitre 2 Analyse des données.....	56
2.1 Analyse des entretiens et de la table ronde.....	57
2.2 Analyse des collages.....	62

2.3 Analyse de l'étude quantitative.....	66
Chapitre 3 Solutions envisagées.....	70
3.1 Confirmation et infirmation de nos hypothèses.....	71
3.2 Réponse à notre problématique.....	74
3.3 Préconisations par hypothèse.....	76
Conclusion générale.....	82
Bibliographie.....	83
Table des annexes.....	89
Annexes.....	90
Table des figures.....	210
Table des matières.....	211

La démarche RSE en restauration collective

Face aux changements de comportement de consommation et à l'évolution de la réglementation la restauration collective doit suivre le mouvement et passer au vert.

Une véritable prise de conscience s'opère et la restauration collective doit faire face à de nouveaux défis : réduire son impact environnemental en améliorant la qualité de ses approvisionnements sans impacter les prix de vente et en maintenant son niveau de rentabilité. C'est l'avènement de la démarche RSE. Pour enclencher ce processus, les sociétés de restauration collective et les collectivités doivent opérer des changements profonds de leur système de production et d'organisation. Le rôle social de la restauration collective semble prendre plus d'importance et devient vecteur de sensibilisation des convives en matière d'éco responsabilité.

Le changement est enclenché mais le processus est long et requiert une recherche constante d'améliorations et de solutions. Aucun des trois éléments fondateurs de la RSE n'est à négliger, qu'il s'agisse de l'aspect environnemental, social ou économique.

Mots clés : RSE - Restauration collective - collectivités - scolaire - entreprises - social - économique – environnemental – éthique - défis

Corporate Social Responsibility approach in collective catering

To face consumption behavior changes and legal evolution, collective catering must follow the path and « go green ». A real awareness is coming and collective catering must face new challenges: reduce its environmental impact by improving the quality of its supplies without impacting sales prices and maintaining its level of profitability. This is the rising of the CSR approach. To initiate this process, collective catering companies and public communities must make deep changes of their production and organizational systems. The social role of collective catering seems to take a greater importance and is becoming a way for raising awareness among guests for eco-responsibility. The change is on its way but the process is long and requires a constant search for improvements and solutions. None of the three founding elements of CSR should be overlooked, environmental, social or economic.

Key words : CSR – Collective catering – Public communities – school – business – social – economic - environmental – transition – awareness – challenges – sensibilisation – behavior