



LES CANTINES SCOLAIRES PASSENT AU BAS CARBONE

Un accompagnement proposé par :



ECO2 INITIATIVE

Cabinet d'études et d'accompagnement engageant en développement durable, ECO2 Initiative accompagne depuis 2006 ses clients – entreprises, établissements publics ou collectivités – dans leur transition vers des pratiques plus durables et leur valorisation.

Riche d'une expérience de plus de 200 missions réalisées auprès de plus de 100 clients, ECO2 Initiative présente une expertise reconnue en matière d'évaluation environnementale (Bilan Carbone®, analyses de cycle de vie, études énergétiques) et, au-delà, en matière d'accompagnement à la mise en œuvre (Plans Climat, Démarches d'éco-conception, Achats responsables, Communication).

Nos clients | Alimentation



Notre projet grand public



En savoir plus : <https://www.eco2initiative.com>

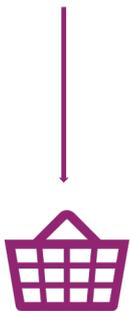
NOTRE MISSION

Réduire l'impact de l'alimentation en France avec notre projet



Etiquettable®

Les bonnes informations pour s'alimenter autrement



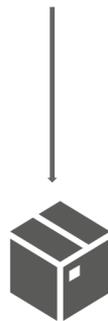
Distributeurs

Eco-Score des produits



Cantines scolaires

Accompagnement et réduction de l'impact



Livraison

Eco-Score des recettes



Resto collective

Eco-Score des plats



NOUVEAUX BESOINS



Transparence et information du consommateurs



Apprendre à cuisiner **goûteux**, plus **végétal**, à **coût contenu** et dans le **respect des réglementations** en vigueur (Egalim...) et à venir



Piloter son activité avec de nouveaux indicateurs de performance : provenance des aliments, impact environnemental, % bio, % labels...



Prendre en compte **l'environnement** de manière simple et efficace



Lier les attendus nutritionnels et environnementaux



CHIFFRES-CLÉS



25 % des émissions de gaz à effet de serre d'un français sont dues à l'alimentation (source : [ADEME](#))



+ de 90 % des émissions de la restauration scolaire dépendent des aliments dans l'assiette*



Les protéines animales représentent **70%** des émissions de GES de l'assiette en restauration scolaire*



NOTRE MISSION

Notre mission est de réduire l'impact environnemental des cantines scolaires, et particulièrement **leurs émissions de gaz à effet de serre**. Pour y arriver, nous...



Promouvons le **régime flexitarien, bio et équilibré**



Mesurerons et suivons des **nouveaux indicateurs** (CO₂e, fréquences, % labels...)



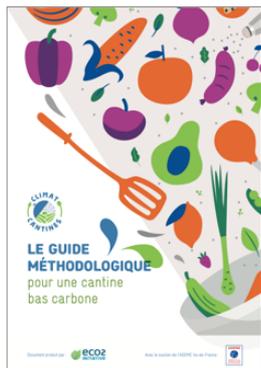
Poursuivons la lutte contre le **gaspillage alimentaire**



Formons et impliquons les acteurs (élus, cuisinier(e)s, animateurs(trices), parents, enfants...)

Finalité : **réduire de 40 %** les émissions de GES de la restauration scolaire à horizon 2030.

UNE OFFRE OUTILLÉE



Guide méthodologique

(disponible publiquement ici : <https://www.eco2initiative.com/climatcantines>)



Outils de pilotage



Formation des cuisinier.e.s



Sensibilisation des scolaires



LES OUTILS CLIMAT CANTINES



1. État des lieux

- Cartographie des acteurs
- Évaluation quantitative et qualitative de la durabilité de la cantine
- Plan d'actions à compléter



2.1. Plans de menus

- Émissions de GES engendrées par la production des repas
- Suivi de la qualité nutritionnelle (lien avec le PNNS 4 et le GEM RCN)
- Suivi des indicateurs de durabilité (lien avec Egalim)



2.2. Achats durables

- Suivi en valeur et en quantité des indicateurs de durabilité (Bio, Pêche durable, Label Rouge...)
- Comparaison avec les objectifs fixés par Egalim



2.3. Gaspillage alimentaire

- À partir de pesées réalisées en cantine, suivi des quantités de déchets alimentaires
- Plusieurs niveaux de suivi possibles en fonction de votre maturité



3. Bilan

- Pilotage et suivi du plan d'action
- Sert de base pour réaliser le bilan annuel des actions engagées



NOTRE ACCOMPAGNEMENT



État des lieux des pratiques (achats, forces et faiblesses, ...)



Bilan Carbone des activités de restauration scolaire



Configuration des outils Climat Cantines



Travail sur les plans de menus (partages de recettes, retours d'expériences...)



Formation des cuisinier(e)s à la cuisine alternative



Sensibilisation des élèves et ateliers culinaires



Coordination du projet, interventions, réunions d'échanges pour faire le bilan et parler perspectives...



DÉROULEMENT DU PROJET

Mois 1 & 2

Mois 3 & 4

Mois 5 & 11

Mois 12

1. État des lieux
(dont Bilan
Carbone de la
restauration)

2. Configuration
et formation aux
outils Climat
Cantines
+
Formation des
cuisinier(e)s

3. Travail sur les
plans de menus
+
Sensibilisation des
enfants

4. Bilan et
perspectives

4. Coordination et valorisation du projet



RETOUR D'EXPÉRIENCE : LES CANTINES DES 9 ET 10^{ÈME} ARR. PARISIENS (1/2)

À la suite du Bilan Carbone[®] de la restauration collective de la Ville de Paris en 2016 nous avons construit le projet **Nos Cantines Engagées Pour le Climat**.

Objectif : des repas bas carbone, plus durables et équilibrés



Gestionnaires de cantines



Partenaires techniques



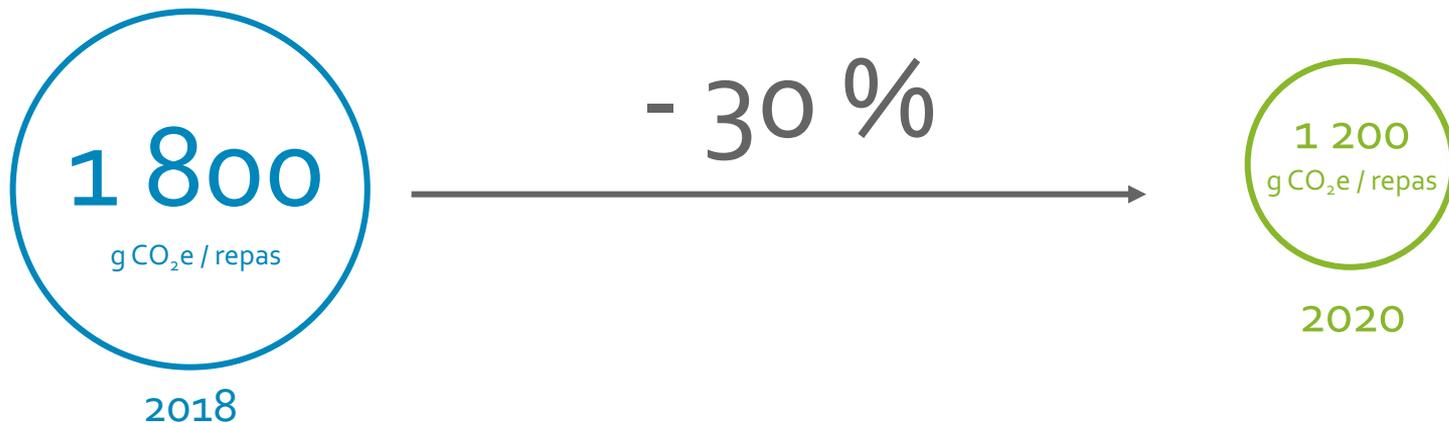
Gilles Daveau



Soutien financier



RETOUR D'EXPÉRIENCE : LES CANTINES DES 9 ET 10^{ÈME} ARR. PARISIENS (2/2)



- 20% de gaz à effet de serre rejetés par les cantines



+ L'ensemble des cuisinier(e)s formés à la cuisine alternative



+ Des centaines d'enfants sensibilisés

Bilan en vidéo :



<https://youtu.be/xK1xP6x7Rq>



Bonus exclusif : Nous répondons à vos questions 🤗

climatcantines@eco2initiative.com
www.eco2initiative.com/climatcantines

Un accompagnement proposé par :

