



Accompagner les démarches de transition vers une restauration plus durable

Cette fiche a été réalisée dans le cadre du collectif « Démarches de progrès dans l'ESS ». Animé par la Cress Bretagne, ce collectif vise à partager et enrichir les expériences et pratiques des réseaux et fédérations de l'ESS bretons en matière d'accompagnement aux démarches de progrès dans l'ESS. Cette fiche permet de partager les retours d'expérience exprimés par le collectif et n'a pas vocation à être exhaustive sur la thématique abordée.



Les leviers pour accompagner les changements de pratiques

- Intégrer la démarche au projet social des structures
- Impliquer l'ensemble des acteurs concernés dans le projet de transition (clients/usagers, équipes salariées ou bénévoles, partenaires...)
- Prendre en compte la diversité de leurs besoins et attentes, et les impacts sur les conditions de travail et les métiers
- Sensibiliser l'ensemble des parties prenantes - sans faire de l'alimentation durable ni une injonction ni une contrainte
- Oser expérimenter, ouvrir le champ des possibles
- Mettre le plaisir au cœur de l'assiette, favoriser la convivialité
- Adapter l'offre aux différents publics
- Mettre en place des actions de façon progressive
- Maîtriser la tarification
- S'appuyer sur les ressources du territoire et les valoriser
- S'appuyer sur l'expérience des réseaux déjà engagés (p.ex. pour proposer des ateliers de sensibilisation)



Les freins dans les démarches de transition

- La diversité des entrées possibles et des sujets sur lesquels agir : comment prioriser ?
- Une nécessaire adaptation des pratiques
- Un manque de temps pour identifier les initiatives et l'offre locales, assurer la veille réglementaire, sensibiliser et former les parties prenantes
- Une forme d'autocensure et un manque de connaissance sur les marges de manœuvre possibles
- Les moyens financiers à mobiliser (équipements, approvisionnements...)
- Des approvisionnements locaux parfois complexes :
 - Difficulté d'identification de l'offre
 - Inadaptation aux besoins (notamment sur les gros volumes)
 - Besoin de simplifier les livraisons et logistique

Restauration durable en ESS : de quoi parle-t-on ?

Qu'il s'agisse d'offre ponctuelle lors d'événements ou collective dans des lieux d'accueil et d'hébergement, la restauration durable répond notamment aux enjeux suivants :

- Approvisionnements en circuits courts, respectueux de l'environnement et équitables
- Réduction des déchets et du gaspillage alimentaire, valorisation des biodéchets
- Alimentation saine et équilibrée
- Accessibilité (économique, sociale)





Retour d'expériences



Dans le réseau Habitat jeunes, les structures adoptent différentes stratégies en matière de restauration, dans un contexte d'évolution des habitats et des attentes des résidents.

A [Posabitat](#) à Fougères, le choix a été fait de maintenir une offre de restauration collective, en diversifiant les activités tout en développant une offre de qualité et durable.

Quelques actions mises en place

- Approvisionnements locaux
- Utilisation de 80% de produits frais
- Préparation des repas sur place
- Travail avec une diététicienne pour ajuster les portions et limiter le gaspillage
- Adaptation des menus et proposition de « repas plaisir » pour les résidents
- Respect de la [loi Egalim](#)

Les bonnes pratiques à retenir

- Implication et sensibilisation de l'ensemble des parties prenantes
- Intégration de la restauration dans le projet de l'association et lien fort avec le volet social d'accompagnement des résidents
- Réflexion sur le modèle économique : diversification des activités, équilibre entre tarification et coûts



Restauration durable : quelles activités concernées dans l'ESS ?

- Hébergement : touristique, social, médico-social, urgence...
- Evènements (sportifs, culturels...)
- Portage de repas
- Vie d'équipe et d'organisation (AG, séminaires...)
- Formation (écoles, alternance, internats, équipes...)
- Aide alimentaire
- Insertion par l'activité économique (ex : restaurant d'insertion)
- Activités de restauration commerciales (accueil client.e.s, prestations...)



Aller + loin

Inspirations et acteurs ressources

[Terres de Sources](#) (35), [Collectif Les pieds dans le plat](#), [Les oiseaux de la tempête](#) (Fougères), [Manger Bio](#), [ADEME](#)

Guides

- [Mettre en place une restauration collective durable](#) – ESS France
- [Transformer les espaces et les usages pour accompagner les transitions](#) – URHAJ



Contacts Cress Bretagne

Anne Poterel Maisonneuve, Chargée de mission Démarches de progrès
apoterel-maisonneuve@cress-bretagne.org

Laetitia Cour, Chargée de mission Transition énergétique et écologique
lcour@cress-bretagne.org



Soutenu par

