

Projet “Fish & Catering Sector” (Mise à jour du 13/10/08)

Une initiative conjointe de :



En association avec :



Fondation Charles Léopold Mayer
pour le Progrès de l'Homme

A. Introduction de la notion « d'alimentation durable » en restauration collective.

La notion « d'alimentation durable » progresse dans le domaine de la restauration collective en Europe. Plusieurs expériences ont ainsi été initiées dans différentes villes européennes : Turin, Rome, Londres, Amsterdam, Valence... L'alimentation durable s'exprime généralement à travers l'amélioration des conditions de production et de distribution des repas destinés aux organismes publics : cantines scolaires, restaurants d'administrations, hôpitaux. D'une manière pratique, cela permet la valorisation d'approvisionnements issus de filières agricoles « responsables »¹ : fruits, légumes, viandes. Consommateurs et producteurs en tirent ainsi des bénéfices immédiats :

- ⇒ Consommateurs : amélioration de la qualité alimentaire, de la traçabilité, et de la sécurité sanitaire des produits, accès à des produits frais et/ou issus de terroirs identifiés, etc.,
- ⇒ Producteurs : accès à de nouveaux débouchés (quantitativement et qualitativement), renforcement du tissu économique local, maintien des savoir-faire agricoles, etc.

La restauration collective privée² a quant à elle peu ou pas bénéficié de ces améliorations. Les choix stratégiques de ce type de restauration collective sont la plupart du temps guidés par les seuls aspects de « prix contenu » des menus, dans un marché hautement concurrentiel (Sodexo, Compass Group, Elior...).

Lorsqu'elle est présente en restauration collective, la notion « d'alimentation durable » s'appréhende de plus en plus dans une approche plus large de « mieux être » qui intègre à la fois une alimentation cohérente et une activité physique appropriée. C'est le principe du « *manger mieux, bouger plus* » appuyé par les institutions européennes ou les autorités nationales³.

Le plus souvent, cette stratégie s'accompagne d'une sensibilisation aux aspects « santé », en particulier au niveau de la prévention des risques liés à une alimentation déséquilibrée : importance d'une alimentation moins riche en graisses saturées, sucres et sel ; importance de la consommation de fruits et légumes frais, riches en fibres et vitamines ; importance de la structuration des repas et lutte contre le grignotage tout au long de la journée, etc.

¹ Valorisation de produits issus de l'agriculture biologique, de productions locales (circuits courts), de productions sous signes de qualité identifiés (Appellations d'origine notamment).

² Cantines des entreprises en particulier.

³ Exemple : campagne INPES en France.

A cela, doit enfin s'ajouter un travail d'éducation qui garantisse la compréhension par l'ensemble des maillons de la chaîne alimentaire de leur interdépendance réciproque. Il s'agit bien en effet d'une démarche d'intérêts communs qui doit permettre, au final, de réaliser une adéquation parfaite entre *production* et *consommation* responsables.

Cette approche globale vise ainsi à réussir une véritable stratégie de « développement durable » pour les consommateurs finaux, pour les acteurs de la transformation et de la distribution de la filière alimentaire, mais également pour les différents producteurs à l'origine.

B. La place du poisson dans une alimentation durable.

Le poisson⁴ est un aliment qui s'inscrit parfaitement dans une démarche « d'alimentation durable ». Produit santé par excellence, il possède de multiples avantages nutritionnels : produit hypocalorique, riche en protéines, phosphore et autres sels minéraux, et acides gras poly-insaturés Ω3. Ces attributs sont d'ailleurs d'autant plus importants que les produits considérés sont issus d'une « pêche responsable » qui préserve leurs caractéristiques organoleptiques. Une « pêche responsable » s'avère en outre plus respectueuse de l'Homme, des ressources naturelles et de l'environnement. Elle seule peut garantir un développement durable de la filière poisson (aspects environnementaux, sociaux et économiques).

Malgré cela, peu ou pas d'initiatives ont été menées dans le domaine du poisson en « alimentation durable » en restauration collective. Les raisons en sont multiples : contraintes techniques des produits, espacement géographique entre lieux de production et lieux de consommation, filières longues et souvent assez opaques, omniprésence de produits issus de « pêche non responsable » en restauration collective, etc.

C. Les objectifs du projet « Fish & Catering Sector ».

C.1. – Nouveau modèle de durabilité économique

Le projet « Fish & Catering Sector » -FCS- entend apporter des réponses concrètes, pratiques et économiquement viables d'intégration du poisson dans une « alimentation durable » en restauration collective, et qui s'inscrit elle-même dans une approche plus globale de « mieux être ». La finalité du projet est la mise en place de circuits de production, de transformation et de distribution de poisson issu d'une « pêche responsable » en restauration collective. Ce nouveau modèle de durabilité économique doit permettre à chaque acteur de la filière de vivre décemment de son activité. Il doit également offrir aux consommateurs finaux des approvisionnements réguliers en produits issus de « pêche responsable » et financièrement accessibles. La dimension économique du projet est donc fondamentale, avec une volonté affichée de pérenniser les relations contractuelles qui devront relier les différents acteurs du projet : pêcheurs, transformateurs, transporteurs, distributeurs, consommateurs et tout prestataire de services contribuant à une structuration de la chaîne.

C.2. – Outil d'éducation au « développement durable » en alimentation

Le projet FCS souhaite s'inscrire comme un outil pédagogique ludique, non discriminant et non contraignant concernant les choses du développement durable en alimentation. Cela doit se traduire par une communication pertinente à destination d'un public le plus large possible. Le projet FCS entend ainsi couvrir à la fois la restauration collective publique (cantines scolaires en particulier) et privée (cantines des entreprises essentiellement). En effet, l'objectif est de pouvoir diffuser ses vertus éducatives à l'ensemble des membres de la cellule familiale : enfants dans les cantines scolaires, parents dans les cantines d'entreprises.

⁴ Poisson : terme générique désignant les produits alimentaires aquatiques halieutiques et/ou d'eau douce, sauvages et/ou d'élevage.

C.3. – Outil de renforcement des liens entre organisations

Le projet FCS se présente également comme un moyen de renforcer les liens entre les différentes organisations partenaires :

- Au sein du réseau « Terre Citoyenne » : RFA, Risteco, Alimenterra, WFF, FPH (et à terme : Universidade del Mar et CERAI) ;
- Avec les sociétés privées associées : Sotral, CorreardB consulting, Philippe Hersant & Part., Physicare ;
- Avec les producteurs à l'origine ;
- Avec les acteurs de la chaîne de la restauration collective ;
- Avec les collectivités et les grandes entreprises donneuses d'ordre ;
- Etc.

D. Les choix stratégiques de départ du projet « Fish & Catering Sector ».

D.1. – Les zones géographiques d'application du projet

Le projet FCS souhaite capitaliser les précédentes expériences réussies en matière de restauration collective durable par différents partenaires (en particulier Risteco et Sotral). Cette stratégie de départ permettra ainsi de bénéficier d'une dynamique existante et de réaliser de substantielles économies en terme de moyens déployés (techniques, humains, financiers, etc.). Le projet s'orientera donc, à priori, vers différents pays de l'Union Européenne qui possèdent un historique positif dans ce domaine et/ou qui ont exprimé une demande significative en matière de restauration collective durable (Italie, Grande Bretagne, France en particulier). L'expérience acquise pourra éventuellement permettre d'étendre ultérieurement le projet vers d'autres zones géographiques (pays en développement notamment).

D.2. – La typologie de produits de poisson valorisés par le projet

Dans le même esprit, le projet FCS souhaite tirer profit des travaux réalisés par différents partenaires en matière de « pêche responsable ». Une orientation majeure du projet visera ainsi à la valorisation des produits issus de la pêche artisanale et pour lesquelles des démarches de distribution à destination des pays de l'Union Européenne ont été initiées. Un travail préalable avec le WFF et la RFA a ainsi permis d'identifier les pêcheries suivantes : Islande, Chili, Canada. Ces différentes pêcheries présentent des espèces et produits de poisson susceptibles de répondre parfaitement aux attentes des marchés européens ciblés.

E. Les partenaires de départ du projet « Fish & Catering Sector ».

On peut globalement différencier 4 types de partenaires de premier plan, impliqués dès le départ dans le projet.

- A : Association/ONG/réseau d'intérêts communs E : Entreprise privée
C : Collectivités/administrations/organismes publics R : Organisation dédiée à la recherche
En gras : organisations motrices du projet

E.1. – Les partenaires spécialistes de « l'alimentation durable » en restauration collective

Le projet FCS s'est entouré de partenaires de premier plan dans ce domaine.

1. **Risteco** - R : organisation de recherche dans le domaine de l'amélioration de la durabilité en restauration collective responsable ;
2. **Sotral** - E : société de distribution de repas et de réalisation de bilans « matière » et « carbone » en restauration collective responsable ;
3. **Philippe Hersant & Part.** - E : société spécialiste de la restauration collective en France et partenaire de Sotral.

E.2. – Les partenaires spécialistes de la « pêche responsable »

Le projet FCS s'est entouré de partenaires de premier plan dans ce domaine.

1. **RFA** - A : alliance internationale pour des pêches responsables réunissant différents acteurs de la filière poisson ;
2. **WFF** – A : forum mondial des pêcheurs, organe de représentation de la pêche artisanale dans le monde ;
3. **Universidad del Mar** – R : université de Valparaiso (Chili) spécialiste des questions de durabilité dans la filière poisson.

E.3. – Autres partenaires spécialisés

1. **FPH** - A : fondation pour le progrès de l'Homme ;
2. **Physicare** - E : Prestataire de services « santé et bien être » à destination des entreprises privées et organismes publics.

E.4. – Autres partenaires (à fédérer autour du projet, cf. phase 1. agenda projet). Liste non exhaustive

1. **Divers** - E : grandes entreprises de la restauration collective (Compass Group, Sodexo, Elior...);
2. **Divers** - E : acteurs de la filière poisson (transformation, distribution, transport...);
3. **Divers** - C : organismes publiques (collectivités, administrations, écoles, hôpitaux...);
4. **Divers** - A : associations de défense des consommateurs.

F. Structuration du projet & agenda (voir document Excel™ en pièce jointe).

Dans sa phase initiale, le projet est construit autour de 3 temps chronologiques :

- **La phase 1 de préparation** visant à la définition précise des notions « d'alimentation durable » en restauration collective et de « pêche responsable ».

Cette phase permettra de :

1. Replacer le sujet du poisson dans le contexte « d'alimentation durable » du projet ;
2. Définir précisément l'avantage concurrentiel des modèles de « pêche responsable » retenus par le projet à *a priori* par rapport aux schémas existants en restauration collective ;
3. Replacer les points 1. et 2. dans une approche plus globale de « bien être » (établissements scolaires et entreprises privées en particulier) ;
4. Expliciter les articulations possibles entre les différents partenaires du projet (présents et à venir) ;
5. Formaliser ces différentes informations par la réalisation d'un document de vulgarisation *ad hoc*⁵.

⇒ **Durée de la phase 1 : [04/04/08 – 12/11/08]**

⁵ Sous la forme des « Cahiers de Risteco » élaborés par l'organisation du même nom.

- **La phase 2 de fédération** des différents partenaires du projet autour de l'intégration du poisson issu de « pêche responsable » dans une « alimentation durable » en restauration collective publique et privée. Cette seconde phase se présentera sous la forme d'un forum réunissant ces différents partenaires afin de :

1. Avoir une compréhension commune des notions « d'alimentation durable » en restauration collective et de « pêche responsable » ;
2. Illustrer clairement les contraintes de chacun des acteurs de la chaîne pour la mise en œuvre de ces notions ;
3. Définir un plan d'action commun dans ces domaines (quoi, comment, qui, quand ?) ;
4. Définir les ressources correspondantes nécessaires (humaines, techniques, logistiques, financières...).

⇒ **Durée de la phase 2 : 2 jours, 13 et 14 novembre 2008**

- **La phase 3 de réalisation** du plan d'action défini lors de la phase 2. L'objectif est de réaliser des essais grandeur nature de différentes stratégies d'intégration du poisson issu de « pêche responsable » dans une « alimentation durable » en restauration collective publique et privée.

⇒ **Durée de la phase 3 : [01/12/08 – 01/12/09]**

G. 5 résultats majeurs attendus.

1. Compréhension commune de la notion « d'alimentation durable » en restauration collective ;
2. Formation des consommateurs de la restauration collective publique et privée aux choses du « développement durable » en alimentation (*focus* particulier sur le poisson) ;
3. Meilleure connaissance et renforcement des liens entre les acteurs de la chaîne poisson ;
4. Optimisation des filières d'approvisionnement en restauration collective par l'intégration de poisson issu de « pêche responsable » ;
5. Mise en place de liens économiques pérennes entre les différents acteurs (filrière poisson et, à terme, autres filières agricoles issues de productions responsables).