



Atelier 2

Le bien manger : Comment favoriser le bien manger dans les établissements scolaires en restauration collective ?

Intervenants : Vanessa Alain, directrice de Bleu Blanc Cœur + Delphine Beaucé, diététicienne, et Jean Jacques Guerrier, cuisinier, membres de l'association Les pieds dans le plat + Mélanie GALLET, responsable Antenne de Rennes « Ambassadeurs du bien manger » Salle Bouvet 2

1. Présentation du Collectif Bleu-Blanc-Cœur

- **Origine et mission :** Créé en 2000 par des producteurs et scientifiques, Bleu-Blanc-Cœur œuvre pour une alimentation meilleure pour la santé humaine via une meilleure alimentation animale. Le principe : *bien nourrir les animaux pour bien nourrir les hommes*.
- **Démarche scientifique :** Le collectif s'appuie sur des preuves scientifiques solides (400 publications, 5 études cliniques publiées), en lien avec l'INRAE et d'autres institutions.
- **Effets positifs :** Amélioration de la santé des animaux (réduction des frais vétérinaires), meilleure densité nutritionnelle des produits (oméga 3 notamment), réduction de l'empreinte carbone (jusqu'à -20%).

2. Liens avec la Restauration Collective

- **Difficultés initiales :** Le monde de la restauration collective n'a pas été immédiatement intégré à la démarche en raison d'adaptations nécessaires.
- **Nouveaux outils et approches :**
 - Mise en place de « cahiers de ressources » (et non plus de charges) pour les producteurs.
 - Produits utilisés : lin, luzerne, colza, algues – riches en oméga 3.
 - Réduction des matières premières importées comme l'huile de palme ou le soja (favorise la biodiversité locale et limite la déforestation).
 - Travail sur le goût, la texture, la cuisson et la présentation des produits.

3. Interventions de Formateurs et Collectifs Engagés

L'association « Les pieds dans le plat » et « Ambassadeurs du bien manger »

- **Objectif :** Accompagner la transition alimentaire dans la restauration collective, en formant les cuisiniers, agents, éducateurs, etc.
- **Méthode :**
 - Diagnostic complet (organisation, matériel, bien-être des équipes...)
 - Formation en binôme cuisinier-diététicien(ne)
 - Semaines d'immersion 100% bio, local et fait maison
 - Réduction de la viande au profit des protéines végétales (assiette 2050)
 - Utilisation de l'outil **EMAP** pour planifier menus, mesurer gaspillage, planifier l'approvisionnement en bio
- **Résultats :**
 - Projets viables économiquement
 - Réduction du gaspillage alimentaire
 - Montée en compétence des équipes



4. L'Association « Au Goût du Jour »

- **Mission** : Éducation au goût, lutte contre le gaspillage, formation et sensibilisation à l'alimentation durable.
- **Exemples de projets** :
 - Accompagnement des lycées bretons
 - Création de comités de pilotage dans les établissements
 - Pesée des déchets alimentaires, co-construction de plans d'action
 - Actions concrètes : trombinoscopes, vidéos en cuisine, formation au végétal, présentation améliorée des plats

5. Problématiques soulevées dans les échanges

- **Manque de personnel qualifié** en restauration collective.
- **Faible reconnaissance des métiers de la restauration scolaire.**
- **Blocages liés à des appels d'offres trop rigides**, limitant l'achat de produits de qualité ou locaux.
- **Résistances culturelles et organisationnelles**, notamment dans les établissements hôteliers.
- **Nécessité d'un accompagnement humain et durable**, pas seulement technique.

6. Perspectives et leviers d'action

- **Leviers politiques nécessaires** (régions, départements, élus engagés)
- **Nécessité de repenser la formation initiale et continue des cuisiniers**
- **Importance de l'éducation au goût et à la nutrition dès le plus jeune âge**
- **Intégration de la restauration dans les projets d'établissement**