

3^e RENCONTRES DES ADMINISTRATIONS ET COLLECTIVITÉS ECO-RESPONSABLES

Novotel
Paris-Est

30-31
mars
2010



« PARTAGEONS NOS IDÉES ET NOS EXPÉRIENCES »

Nicolas SIZARET
CR Rhône Alpes

31/03/2010

Développer un outil d'aide à la
décision dans la restauration
collective des lycées

Description synthétique de l'opération

1. Outil de mesure de l'impact de la restauration sur les émissions de gaz à effet de serre

Contexte :

L'alimentation constitue un poste non négligeable d'émissions de gaz à effet de serre : selon une étude réalisée par la Région, la contribution nette des 20 millions de repas servis aux élèves des lycées publics de Rhône Alpes représente autant d'équivalent-gaz carbonique que le chauffage de plus de 150 lycées (60.000 tonnes de CO₂). Consciente de ces enjeux, la Région a décidé, dans le cadre du Plan Qualité de vie lycéenne voté en AP en 7/2009, de développer pour ses lycées un outil permettant de mesurer l'impact carbone des menus servis aux élèves, dans un souci d'information, de sensibilisation, et d'évolution des comportements de tous les acteurs concernés.

Grâce à ce nouvel outil :

- Un gestionnaire de lycée pourra par exemple calculer le 'surcoût carbone' dû au transport lors de l'achat de denrées alimentaires (ce qui pourrait permettre de favoriser les circuits courts par rapport à l'import, le frais par rapport au surgelé...).
- Le responsable d'une cuisine collective pourra être incité à favoriser certains modes de cuisson plus économes en énergie (en utilisant les nouveaux fours « cuisson douce » fournis par la Région).
- Les enseignants pourront également s'approprier l'outil à des fins de réalisation de travaux pédagogiques, ou d'actions de diminution du gaspillage (pain etc.).

Prochaines étapes :

Début 2010 : détermination des spécificités techniques détaillées du futur outil : cette étude se déroulera sur le territoire de Rhône Alpes mais également dans les lycées et services des 3 régions partenaires, afin d'assurer que le futur outil intègre les attentes spécifiques à chaque territoire.

Fin 2010 : développement et déploiement de l'outil : La stratégie de déploiement devra permettre aux établissements scolaires de s'approprier au mieux cet outil innovant en faisant évoluer leur pratiques (recours à des produits de saison, chasse au gaspillage, etc.).

Chiffres clés de l'opération

60.000 tonnes de CO₂ = 20 millions de repas

Contacts

e-mail NSIZARET@rhonealpes.fr

Tél

04.72.59.43.41