



Campus Responsables lance le 1^{er} label de développement durable pour la restauration collective

www.campusresponsables.com/projets/labelrestaurantdurable

Campus Responsables, le réseau français des universités et grandes écoles engagées sur le développement durable, vient de lancer le label *Restaurant durable*®, à l'attention dans un premier temps des acteurs de la restauration collective travaillant en gestion concédée dans les établissements d'enseignement supérieur (30% des établissements environ).

L'objectif : les inciter à adopter une démarche responsable en prenant en compte tous les enjeux du développement durable dans la gestion de leurs activités – des conditions de travail des équipes jusqu'aux questions de santé et nutrition, en passant par les équipements (cuisine, entretien) et naturellement l'impact social ou environnemental des ingrédients qui composent les menus (viande, poisson, produits de saison, produits locaux, etc.). Rappelons que l'alimentation est aujourd'hui la première source d'impact environnemental dans la vie d'un individu, avec 1/3 des émissions mondiales de gaz à effet de serre, 75% des consommations d'eau, etc.

Historique du projet

L'originalité de l'approche, initiée en 2011 par Campus Responsables et sa fondatrice Elisabeth Laville (par ailleurs à l'origine du cabinet Utopies), a été de fonder l'élaboration du référentiel et du label sur un travail réalisé avec des représentants des parties prenantes de la restauration collective dans l'enseignement supérieur français : établissements d'enseignement, producteurs, sociétés de restauration collective, distributeurs spécialisés, nutritionnistes, associations environnementales, etc. Concrètement, un [groupe de travail](#) a été formé, qui a travaillé en commun pendant plus d'un an sur l'élaboration de ce label.

Fonctionnement

Le label peut être mis en œuvre par les établissements d'enseignement supérieur et leurs prestataires, soit au moment du renouvellement de leur appel d'offre, soit en cours de marché. Différents outils d'accompagnement seront testés en 2012 et 2013 par sept établissements d'enseignement supérieur « pilotes », membres de Campus responsables :

- Le référentiel composé d'environ [70 critères de qualité](#), précisant les niveaux à atteindre sur chacun des critères et les modes de preuve à apporter ;
- Un outil de calcul de points qui permet aux restaurants et à leurs prestataires de s'auto-évaluer dans un premier temps pour définir les actions d'amélioration à mener. Dans un second temps, cet outil permettra également à l'organisme externe de contrôle de décerner le label lors de la procédure de vérification ;
- [Un guide de mise en œuvre](#) qui aide à comprendre le fonctionnement du référentiel, à en transcrire les exigences dans les appels d'offres et marchés publics, à identifier les étapes à suivre pour mettre en place un *Restaurant durable*®.

Le référentiel *Restaurant durable*® est fondé sur une série de critères et sur un barème de points attribués en fonction des critères auxquels le restaurant candidat se conforme. Le restaurant engagé dans la démarche *Restaurant durable*® devra atteindre un niveau minimum de points chaque année, sans quoi il ne pourra prétendre obtenir (ou conserver) la labellisation. Le campus peut choisir les critères qu'il souhaite privilégier pour l'obtention de ces points. Si le seuil des 500 points est dépassé, le restaurant pourra prétendre à l'obtention d'une mention Bronze, Argent ou Or. A compter de 2013, au-delà de la phase pilote, un organisme indépendant de contrôle prendra en charge l'audit des sites et validera l'obtention du label.

Un exemple de critère

Laits et produits laitiers : *Un minimum de 20 % du lait et des produits laitiers (yaourts, desserts à base de lait, fromages frais et fromages...) doit être issu d'un mode de production agricole conforme au règlement sur l'agriculture biologique européen ou équivalent.*

Plusieurs niveaux de conformité sont possibles :

- Conforme => gain de 30 points
- Non conforme mais avec 10% de produits respectant le critère => gain de 20 points
- Non conforme mais avec 5% de produits respectant le critère => gain de 15 points
- Non conforme => 0 points

Certains critères ne proposent pas plusieurs niveaux gradués. Dans ce cas, le restaurant est conforme ou non au critère, comme par exemple sur la mise en place d'un système de tri des déchets ou encore sur le déploiement d'actions de sensibilisation des étudiants convives.

Les campus pilotes sur ce projet :



Partenaire

Le projet de label *Restaurant durable*® n'aurait pu être mené sans le soutien financier et la participation active aux réunions du groupe de travail de TransGourmet, distributeur en vente livrée de produits alimentaires aux professionnels de la restauration.

****#

Campus responsables

Campus Responsables a été lancé en 2006 par Elisabeth Laville, dans le cadre de sa seconde structure Graines de changement. C'est le premier réseau des grandes écoles et universités françaises engagées à mettre en place des actions concrètes en matière de développement durable. Le réseau compte 40 écoles et universités membres en 2012.

Pour plus d'infos : www.campusresponsables.com

CONTACT PRESSE - MARIE-ANTOINETTE
Robin Beau - 01 55 04 86 42
robin@marie-antoinette.fr