GRILLE D'AUDIT DEVELOPPEMENT DURABLE ET RESTAURATION COLLECTIVE

LEGENDE (*à indiquer dans les cases. Les cases grisées ne sont pas à prendre en compte*)	**C** : conforme	**A** : acceptable	**NC** : non conforme	**NO** : non observable	**NA**: non applicable	**MC:** mesures correctives (*préciser la mesure dans la case*)			
CONTEXTE	Dans un monde où les ressources naturelles sont surexploitées, notre consommation doit s'inscrire dans un mouvement de développement durable, c'est à dire « un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs. » d'après Rapport Brundtland. Ce principe s'applique bien évidemment à la restauration collective, d'où l'intérêt de cette grille qui permet de limiter le gaspillage alimentaire (et donc la surproduction)								

DEVELOPPEMENT DURABLE									
A. IDENTITE DE L'ENTREPRISE									
A.1. INFORMATIONS GENERALES	Nom de l'entreprise								
	Adresse								
	Nbre couverts/jour								
A.2.SECTEURS	Personnes morales responsables publiques et privées				Tout autre personne morale responsable		Autres personnes morales responsables privées		
	Secteur scolaire (maternelle au lycée)	Etablissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans (crèches, pouponnières, haltes-garderies, garderies et jardins d'enfants)	Université et Enseignement supérieur	Portage quotidien à domicile	Administration de l'État et établissements publics de l'état (restaurants d'administration, hôpitaux, armée, pénitentiaire, EPA, EPIC…)	Tout autre établissement ou Administration de l'État ou des collectivités territoriales (restauration d'administration, établissements publics locaux, médico-social public,…)	Autres établissement privés mentionnés au L.230-5 du CRPM : santé, sociale, médico-social	Entreprise publique nationale	Etablissements privés autre que ceux cités avant (non mentionnés au L. 230-5 du CRPM2) : restaurants d'entreprises…
A.3. IDENTIFICATION (*préciser le type d'établissement*)									
B. APPROVISIONNEMENT									
B.1. AU MOINS 50% DE PRODUITS DURABLES ET DE QUALITE DONT 20% DE PRODUITS BIO (**cf PRECISONS**)									
B.2. AU MOINS 60% DE PRODUITS DURABLES ET DE QUALITE POUR LES VIANDES ET POISSONS			Taux fixé à 100 % Administration de l'État et établissements publics de l'État uniquement		Taux fixé à 100%			Taux fixé à 100%	
B.3. INTERDICTION D'UTILISATION DE BUOTEILLES D'EAU PLATE EN PLASTIQUE									
B3.1 L'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique est interdite en restauration scolaire									
B3.2 Présence d'au moins une fontaine d'eau potable accessible librement et sans frais au public									
B3.3 Les établissements de restauration sont tenus d'indiquer de manière visible la possibilité pour les consommateurs de demander de l'eau potable gratuite.									
B3.4 la distribution gratuite de bouteilles en plastique contenant des boissons est interdite dans les établissements recevant du public et dans les locaux à usage professionnel.									
B.4. INTERDICTION DES CONTENANTS ALIMENTAIRES DE CUISSON, DE RECHAUFFE ET DE SERVICE EN MATIERE PLASTIQUE	Sauf pour collectivités < 2000 hab =>01/01/2028				Uniquement pour les ervices de pédiatrie, d'obstétrique et de maternité. Tous services de santé maternelle et infantile et centres périnataux de proximité		Uniquement pour les services de pédiatrie, d'obstétrique et de maternité. Tous services de santé maternelle et infantile et centres périnataux de proximité		
B4.1 Interdiction d'utiliser des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique dans les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que dans ceux des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans.									
B.5. OBLIGATION DE REEMPLOI DE LA VAISSELLE ET DES RECIPIENTS									
B5.1 Les gobelets, les couverts, les assiettes et les récipients utilisés dans le cadre d'un service de portage quotidien de repas à domicile doivent être réemployables et doivent faire l'objet d'une collecte en vue de leur réemploi.									
B5.2 Sur place : les gobelets, y compris leurs moyens de fermeture et couvercles, les assiettes et les récipients doivent être réemployables ainsi qu'avec des couverts réemployables									
B5.3 Les vendeurs de boissons à emporter doivent baisser le tarif lorsque la boisson est vendue dans un récipient réemployable présenté par le consommateur.									
B5.4 Absence de gobelets, de verres et d'assiettes en plastique à usage unique									
B5.5 Absence des ustensiles en plastique à usage unique suivants : pailles, piques à steak, couvercles à verre jetables, couverts, bâtonnets mélangeurs pour boissons, contenants ou récipients en polystyrène expansé destinés à la consommation sur place ou nomade, bouteilles en polystyrène expansé pour boissons									
B.6. OBLIGATION DE PROPOSER UN CONTENANT REUTILISABLE OU COMPOSE DE MATIERES RECYCLABLES POUR LA VENTE À EMPORTER EN RESTAURATION COLLECTIVE									
B6.1 Les services de restauration collective proposant des services de vente à emporter doivent proposer aux consommateurs d'être servis dans des contenants réutilisables ou composés de matières recyclables									
C. INFORMATIONS DES USAGERS									
C.1. INFORMATION DES USAGERS UNE FOIS PAR AN PAR FOIE D'AFFICHAGE ET PAR COMMUNICATION ELECTRONIQUE, DE LA PART DES PRODUITS DURABLES ET DE QUALITE									
C1.1. La part des produits de qualité et durables+ part des produits issus de PAT entrant dans la composition des repas servis doivent faire l'objet d'un affichage permanent à l'entrée du restaurant collectif.									
C1.2. Actualiser les informations au moins une fois par an. Elles doivent faire l'objet d'un affichage permanent à l'entrée du restaurant collectif.									
C1.3. Envoyer les informations des usagers par communication électronique au moins une fois par an.									
C.2. AFFICHAGE PERMANENT DANS LE RESTAURANT DE LA PART DES PRODUITS DURABLES ET DE QUALITE QUI DOIVENT CONSTITUER 50% DE L'APPROVISIONNEMENT PERMANENT À L'ENTREE DU RESTAURANT COLLECTIF ET DE LA PART DE PRODUITS ISSUS DES PAT (mise à jour un fois par an minimum)									

C.2.1.Les produits issus de projets alimentaires territoriaux (PAT) n'entrent pas dans le décompte de l'objectif de 50 % de produits durables et de qualité. Mais ils sont encouragés et il est bien de les mettre en avant en les affichant aux côtés des produits de qualité.									
C.3. INFORMATION NUTRITIONNELLE									
C.3.1.Tenir informé les usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis(respect des fréquences du GEM-RCN).									
D. GASPILLAGE ALIMENTAIRE									
D.1. MISE EN PLACE D'UNE DEMARCHE DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE À PARTIR D'UN DIAGNOSTIC									
D.1.1. Analyse des sources de gaspillage : Identifier les causes principales, comme les quantités servies, les retours plateaux, ou les erreurs de prévision.									
D.1.2. Évaluation des volumes gaspillés : Quantifier les pertes pour chaque étape de la chaîne alimentaire.									
D.1.3. Actions correctives adaptées : Proposer des solutions comme la révision des portions servies, la sensibilisation des convives, ou l'utilisation d'outils de mesure du gaspillage.									
D.2. INTERDICTION DE RENDRE IMPROPRE À LA CONSOMMATION DES DENREES ALIMENTAIRES CONSOMMABLES									
D.2.1. Mise en œuvre concrète : Les opérateurs doivent assurer une gestion des surplus pour qu'ils restent conformes aux normes sanitaire									
D.3. ETABLISSEMENT D'UNE CONVENTION DE DON AVEC UNE ASSOCIATION CARICATIVE HABILITEE (**si > 3000 couverts/jour**)									
D.3.1. Existence d'une convention de don signée entre le donneur et le receveur									
D.3.2. Produits concernées par le don clairement définis (denrées consommables, DLC non dépassée, conditions d'hygiène respectées)									
D.3.3. Association avec un bénéficiaire habilité et reconnu									
D.3.4. Formation et sensibilisation du personnel aux procédures de don									
D.3.5. Suivi et traçabilité des dons (fiches produits)									
D.4. (**FACULTATIF**) EXPERIMENTATION DE MISE EN PLACE D'UNE SOLUTION DE RESERVATION DE REPAS ET SENSIBILISATION DES CONSOMMATEURS									
D.4.1. Sensibilisation des consommateurs au gaspillage alimentaire (affiches, gachimètres...)									
D.4.2. Communication auprès des usagers des projets mis en oeuvre									
D.4.3. Mise en place d'un moyen de retour des consommateurs pour une amélioration									
D.4.4. Evolution et résultats visibles suite a la mise en place d'un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire (avant, pendant, après)									
D.4.5. Objectif de lutte contre le gaspillage alimentaire clairement défini (projets de 6 mois sur une durée de 3 ans)									
D.4.6. Mise en place d'un système de réservation des repas à l'avance (nombre de repas préparés selon le nombre de réservations)									
E. CONTENU DE L'ASSIETTE									
E.1. MISE EN PLACE D'UN PLAN PLURIANNUEL DE DIVERSATION DES PROTEINES									
E.1.1. Application du plan pour augmenter les protéines végétales et diminuer les protéines animales (**si +200 couverts/j**)									
E.1.2. Réintroduction des légumes secs (légumineuses) au moins 2 fois par semaine (**si +200 couverts/j**)									
E.1.3. Introduction d'un menu végétarien hebdomadaire respectant les exigences nutritionnelles									
E.2. UNE OPTION VEGETARIENNE QUOTIDIENNE DES MENUS À CHOIX MULTIPLES									
E.3. PRIVILEGIER DES PRODUITS DE QUALITE									
E.3.1. Réintroduction des produits céréaliers complets (au moins un par jour) en raison de leur richesse en fibres, de préférence issus de l'agriculture biologique (**si +200 couverts**/j)									
E.3.2. Privilégier le respect des fruits et légumes de saison									

PRECISIONS	
B1. Produits concernés	Produits végétaux étiquetés "en conversion" : bruts ou transformés ou composé d'un seul ingrédient vegetale d'origine agricole Produits avec signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine : label rouge, AOC/AOP… Produits avec la mention valorisante "issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale" Produits avec la mention valorisante "fermier" ou "produit de la ferme" ou " produit à la ferme" Produits issus du commerce équitable Produits issus de la pêche maritime beneficiant de l'ecolabel Pêche durable Produits bénéficiant du logo "Région Ultrapériphérique" (RUP)

BIBLIOGRAPHIE

– articles 24, 26, 28 et 29 de la loi EGAlim du 30 octobre 2018
– articles 252, 253, 256 et 257 de la loi Climat et Résilience
– ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire
– article 94 de la loi n° 2014-856 du 31 juillet 2014 relative à l'économie sociale et solidaire
– articles L. 230-5 à L. 230-5-4 et L. 230-5-6 du code rural et de la pêche maritime
– décret n° 2021-1235 du 25 septembre 2021 codi fié aux articles R. 271-7-1, R. 273-9 et R. 274-25-1 du CRPM
– articles R. 230-30-1 à R. 230-30-4 du code rural et de la pêche maritime
– articles D. 230-25 et D. 230-26 du code rural et de la pêche maritime
– articles L. 541-10-5, L. 541-15-3. L. 541-15-5. L. 541-15-6, L. 541-15-6-1, L. 541-15-6-2, L. 541-15-10. L. 541-15-15.,L. 541-47, D. 541-330 D. 541-341 D. 541-342 D.541-351 D. 543-94 D. 543-96 et R. 541-350 R.541-351 du code de l'environnement
– articles R. 2111-12 à R. 2111-17, R. 2152-9 et R. 2152 10 du code de la commande publique 30
– article L. 266-2 du code de l'action sociale et des familles
– décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restau rants collectifs en application de l'article L. 230 5-1 du code rural et de la pêche maritime
– décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011
– Le journal officiel de la République Française (notamment les décrets n° 2019-325 du 15 avril 2019; n° 2019-351 du 23 avril 2019; n° 2022-65 du 26 janvier 2022)
– L'avis n°87 du CNA