

# DOSSIER DE PRESSE

## COOL FOOD PRO Vers une restauration collective saine et durable

### COOL FOOD Pro, kezaiko ?

COOL FOOD Pro est un projet européen financé par le Programme Interreg France (Manche) Angleterre visant à accompagner le secteur de la restauration privée et publique vers des changements durables de leurs pratiques en Angleterre et en France. Le projet s'étend d'avril 2021 à juin 2023.

### QUEL EST NOTRE OBJECTIF?



### Accompagner 100 sites de restauration collective dans leurs changements de pratiques : Comment atteindre cet objectif ?

Le projet prévoit un [calculateur en ligne](#) gratuit, à faible émission de carbone, permettant aux professionnels de la restauration collective de mesurer en temps réel l'impact environnemental de leurs changements de pratiques. Ceux-ci peuvent s'articuler autour de différents leviers d'action (voir page 3). Cet outil sera complété par un programme d'accompagnement personnalisé permettant de faciliter l'évolution vers des pratiques plus durables. Le projet se déploie dans différents établissements de restauration collective : cantines scolaires, hôpitaux et restauration d'entreprise et commerciale (voir les sites pilotes en page 2).



# 5 structures partenaires

## 3 partenaires français



## LES PARTENAIRES FRANÇAIS DU PROJET :



L'Université de Bretagne Occidentale (UBO) est le porteur de projet principal. Elle pilote le volet administratif et financier du projet ainsi que la partie Recherche, via la participation du LEGO (Laboratoire d'Economie et de Gestion de l'Ouest). L'UBO est appuyée par la Maison de l'Agriculture Biologique du Finistère (MAB29), forte de ses 20 ans d'expérience sur l'accompagnement des professionnels de restauration collective. LABOCEA a récemment rejoint les partenaires et a en charge la réduction du gaspillage alimentaire et plastique dans les établissements accompagnés afin d'être en conformité avec les objectifs de la Loi EGalim visant à réduire de 50% le gaspillage d'ici 2025.

## 2 partenaires britanniques



# 6 premiers sites de restauration pilotes dans le Finistère



Collège de la Fontaine Blanche  
Collège public à Plougastel-Daoulas



## OÙ EN EST LE PROJET?

**Avril 2021**

Lancement du projet

**NOUS EN SOMMES LÀ!**

**Janv-Juin 2022**

Phase de test de l'application avec les sites pilotes

**Juin-Sept 2022**

Amélioration de l'application en fonction des retours de la phase de test

**Lancement officiel de l'application Cool Food Pro**

### Phases de déploiement du calculateur

## 5 leviers d'action

Le projet Cool Food Pro, via son calculateur et son programme d'accompagnement, a pour but d'aider les professionnels de la restauration collective à se tourner vers des pratiques plus durables. Le calculateur, déjà disponible et utilisé par les sites pilotes, propose aux utilisateurs d'agir en prenant des défis sur 5 leviers d'actions :



#### + DE BIO

**Des produits bio :**  
Augmentez votre part de produits bio pour limiter l'exposition des aliments aux pesticides et répondre au critère des 20% de la loi EGalim



#### + DE LOCAL

**Des produits locaux :**  
Dynamisez votre territoire en choisissant des produits locaux



#### + DE SAISONNALITÉ

**Des produits de saison :**  
Favorisez les produits de saison pour améliorer la qualité nutritionnelle et gustative des fruits et légumes et limiter le déplacement des produits



#### - DE VIANDE, + DE QUALITÉ

**Des repas végétariens :**  
Diversifiez les sources de protéines pour répondre aux enjeux du repas hebdomadaire végétarien préconisé par la loi EGalim et des recommandations nutritionnelles françaises



#### - DE GASPILLAGE

**La réduction du gaspillage alimentaire et plastique :**  
Faites des économies financières en limitant le gaspillage pour faciliter l'achat de produits de meilleure qualité



EUROPEAN UNION



Université de Bretagne Occidentale



## En savoir plus sur le projet

Le projet COOL FOOD Pro s'inscrit dans les suites d'un premier micro-projet européen, intitulé **Cool Food**, qui a été récompensé dans le cadre des Regiostars Awards de la Commission européenne et co-financé par le programme Interreg France (Manche) Angleterre. Ce projet encourage les consommateurs à adopter des habitudes alimentaires plus durables en calculant les gains carbone en temps réel.

Cool Food Pro a pour ambition d'élargir ces changements de pratiques pérennes à l'ensemble de la restauration collective publique et privée. Cette évolution vers des pratiques plus durable se fait par différents leviers d'actions complémentaires, et permettra également de répondre aux orientations définies dans le **Programme National Nutrition Santé 4 (PNNS4)** et aux objectifs fixés dans la **Loi EGAlim**.

Le budget total du projet s'élève à 1,58 millions d'euros, dont 1,089,812 euros proviennent du Fonds européen de développement régional : Interreg France (Manche) Angleterre. Dates de début et de fin : avril 2021 à juin 2023

Plus d'informations : [www.coolfoodpro.net](http://www.coolfoodpro.net)

## A propos du programme Interreg FCE

Interreg France (Manche) Angleterre (FCE) est un programme de l'UE mis en place pour favoriser le développement économique du sud du Royaume-Uni et du nord de la France en finançant des projets innovants qui présentent un avantage durable et économique.

Il se concentre sur une série d'objectifs spécifiques, notamment le soutien à l'innovation, l'amélioration de l'attractivité de la zone FCE et le développement de technologies à faible émission de carbone.

Plus d'informations : [www.channelmanche.com](http://www.channelmanche.com)



## 3 témoignages sur le projet

**Carolyn Reid, responsable du programme France (Manche) Angleterre**, déclare : «Après le succès de Cool Food qui visait à encourager les consommateurs à adopter des choix alimentaires plus durables, Cool Food Pro contribuera à créer un changement durable dans le secteur de la restauration collective. En finançant ce projet, nous souhaitons encourager de nouvelles pratiques qui aideront le secteur de la restauration collective à faire la transition vers la neutralité carbone d'ici 2050.»

**Valérie Lazennec, Présidente de la MAB29**, revient sur les motivations de la MAB à prendre part au projet : «En tant qu'ambassadeur du premier projet Cool Food, il nous semblait naturel de pouvoir poursuivre cette démarche auprès des professionnels de la restauration collective que nous accompagnons depuis de nombreuses années. Nous sommes donc très heureux de collaborer au projet Cool Food Pro pour renforcer et mutualiser notre expertise d'accompagnement en lien avec l'ensemble des partenaires français et britanniques, pour proposer à la restauration collective de nouvelles pratiques d'achats et de menus durables et d'en mesurer les gains environnementaux associés. Un beau challenge à relever avec la mise en commun de compétences du monde universitaire et associatif au service d'une restauration collective qui s'engage !»

**Christian BROSSEAU, Vice-président Recherche et Innovation chargé de la Commission recherche** : « Dans les responsabilités qui sont les miennes, je me suis assigné quatre priorités : la question du financement; la question de la tension indispensable entre le soutien le plus large possible aux acteurs de la recherche d'une part et la qualité, l'excellence d'autre part ; la question de la visibilité internationale, mais aussi la question de l'articulation entre la société et la science. En regard de ces quatre items, nous sommes fiers à l'UBO de pouvoir porter un projet européen Interreg qui symbolise à la fois un positionnement de notre établissement dans la transition alimentaire sur son territoire, d'affirmer une présence auprès des acteurs économiques et publics pour mener à bien cette transition, de promouvoir un lien fort entre recherche d'excellence et besoins de la société, ainsi que de renforcer notre visibilité à travers les leviers européens.

# INVITATION PRESSE

**Afin de vous présenter le projet plus en détail et de faire le point sur son avancement, nous vous convions à une conférence de presse le :**

**Judi 31 mars de 10h30 à 12h  
- dans la salle des conseils de l'IAE,  
20 avenue Victor le Gorgeu -**

**10h30 - 11h30 : Présentation des résultats de recherche du LEGO**

**11h30 - 12h : Conférence de presse et échanges avec les partenaires du projet**

## CONTACTS PRESSE

**Enora LEPROUST, Chargée de communication à l'UBO :**  
**enora.leproust@univ-brest.fr - 02.98.01.80.00 / 07.63.74.53.67**

**Audrey FONTAINE, Coordinatrice du projet à l'UBO :**  
**audrey.fontaine@univ-brest.fr - 06.66.10.47.39**

**Marion PFIRSCH, Chargée de communication à la MAB29 :**  
**mab29.pfirsch@agrobio-bretagne.org - 02.98.25.22.53**

**Avec le soutien de :**

