



Université de Bretagne Occidentale



Brest,
le 22 juin 2022

Communiqué - invitation

COOL FOOD PRO : vers une restauration collective saine et durable.

Le mardi 5 juillet, six établissements de restauration collective publique et privée, présenteront les mesures mises en place au sein de leur établissement pour réduire leur impact environnemental, ainsi que les premiers résultats obtenus.

Le projet européen Cool Food Pro réunit des partenaires techniques et scientifiques français et anglais. Ensemble, ils accompagnent les professionnels de la restauration collective publique et privée, pour les aider à se tourner vers des pratiques plus durables.

REDUIRE L'IMPACT CARBONE DANS L'ASSIETTE POUR PLUS DE DURABILITE

Lancé en avril 2021, le projet Cool Food Pro, financé par le programme Interreg France (Manche) Angleterre, propose aux professionnels de la restauration collective des deux pays, un calculateur en ligne gratuit leur permettant de mesurer en temps réel l'impact environnemental de leurs pratiques quotidiennes. Pour aller plus loin, et accompagner les changements de pratiques des professionnels, le projet Cool Food Pro propose aux utilisateurs d'agir en relevant des défis sur 5 leviers d'action : plus de bio ; plus de local ; moins de viande et plus de qualité ; plus de saisonnalité ; moins de gaspillage.

La mise en place de ces mesures par les professionnels de la restauration collective doit ainsi permettre de répondre à plusieurs objectifs : économiser 1000 tonnes d'équivalent carbone avant fin juin 2023, réduire le gaspillage de 50% d'ici 2025, et répondre aux attentes de la loi EGalim sur la durabilité des achats et des menus.

DES PREMIERS RÉSULTATS PROMETTEURS

Depuis janvier 2022, l'équipe française du projet, composée de l'Université de Bretagne Occidentale (UBO), de la Maison de l'Agriculture Biologique du Finistère (MAB 29) et de LABOCEA, accompagne 6 sites pilotes dans le Finistère. Cet accompagnement mensuel est personnalisé en fonction des sites, puisque chacun peut choisir quels leviers il souhaite mettre en place au sein de son établissement. Un plan d'action a par exemple été proposé à la cantine du CHU de Brest pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans les assiettes des patients, en proposant des mesures à destination du personnel et des convives. En un mois, on observe déjà une réduction de 30 % du gaspillage alimentaire au sein du CHU en passant de 140 kg d'aliments jetés par service, à seulement 90 kg. Sur l'ensemble des 6 sites pilotes, des gains environnementaux ont été constatés, que ce soit pour la réduction des déchets ou pour les autres leviers d'action proposés.

UNE JOURNÉE DE RESTITUTION LE 5 JUILLET

Tous les partenaires français du projet Cool Food Pro se réuniront le 5 juillet au collège de la Fontaine Blanche de Plougastel-Daoulas, qui fait partie des sites pilotes, pour une journée de rencontre et d'échange, mais également pour présenter les premiers résultats obtenus.

Au programme :

15h : Table d'échange entre les membres du projet

17h : Point presse

Présentation des premiers résultats chiffrés, temps d'échange et de questions

Suivi d'un pot de célébration bas-carbone

En présence de l'ensemble des partenaires français du projet :

- Sites pilotes : CHU de Brest ; cuisine centrale de Brest ; cuisine centrale de Plouguerneau ; chaîne de restauration commerciale Izee ; collège de la Fontaine Blanche de Plougastel ; restauration médico-sociale Les Genêts d'Or.
- Partenaires techniques et scientifiques : UBO, MAB 29, LABOCEA.
- Brest Métropole en tant que partenaire financier et stratégique, représenté par Nathalie Chaline, 5^{ème} vice-présidente - Économie des transitions et alimentation durable, et Glen Dissaux, 12^{ème} vice-président - Plan climat air énergie territorial, COP27 locale, Agenda 2030.

INFORMATIONS PRATIQUES :

Point presse le mardi 5 juillet à partir de 17h au collège de la Fontaine Blanche
Salle de restauration du collège
Rue Fontaine Blanche, 29470 Plougastel-Daoulas

CONTACTS PRESSE :

Audrey FONTAINE – coordinatrice du projet Cool Food Pro à l'UBO
audrey.fontaine@univ-brest.fr | 06.66.10.47.39

Florence BUSSON – Chargée de mission Restauration Collective à la MAB29
mab29.busson@agrobio-bretagne.org | 02.98.25.16.73

Enora LEPROUST – chargée de communication scientifique à l'UBO
enora.leproust@univ-brest.fr | 02.98.01.80.00 / 07.63.74.53.67