

Boîte à outils – alimentation durable



Comment garantir une offre alimentaire durable sur les campus ?

Ce document vise à rassembler tous les éléments sur lesquels tu peux t'appuyer **pour défendre le changement souhaité** sur ton lieu d'étude. Tu y trouveras des lois contraignantes pour les administrations sur ce sujet, les stratégies et les outils à mobiliser pour proposer des possibilités concrètes de mise en œuvre et des exemples de bonnes pratiques pour montrer que l'objectif est réaliste et atteignable. Il est à ta disposition alors tu peux t'en servir et n'hésite pas à nous contacter si tu as besoin de conseils ou d'un coup de pouce pour impulser le changement !

#CNE2023

Sommaire

I. Les lois et circulaires

La loi Egalim

La circulaire du gouvernement en matière de restauration collective

II. Les plans stratégiques et rapports

Les recommandations du Conseil National de l'Alimentation sur la précarité alimentaire

La stratégie pour la transition écologique du CNOUS

III. Les ressources

Le guide Vers une alimentation plus durable en restauration collective de l'ADEME

La consultation nationale étudiante du RESES

Le guide Alimentation durable sur mon campus du RESES

Le livret de Des jeunes qui mangent bien? de Déclic, Sillage et le RESES

IV. Les outils de passage à l'action

Ma cantine, un outil pour la restauration collective

Template de pétition

Groupes de mobilisation

V. Des exemples de bonnes pratiques

VI. Des associations traitant des thématiques liées à l'alimentation

I. Les lois et circulaires

La Loi EGAlim (*loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable*)

Que dit cette loi ?	La loi EGAlim 2, s'ajoute et complète la loi EGAlim 1 d'octobre 2018. Elle poursuit plusieurs objectifs pour intervenir sur les différents maillons de la chaîne alimentaire, de la production à la consommation : • Rémunérer justement les producteur·trices, pour leur permettre de vivre dignement • Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits alimentaires • Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous·tes • Renforcer les engagements sur le bien-être animal • Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire Elle engage les établissements de restauration collective sur la transformation de leurs pratiques. Elle les contraint également à respecter certains critères dans leur offre alimentaire, surtout sur l'approvisionnement en produits locaux et bios à différentes échéances. Enfin, l'interdiction complète de l'usage des contenants plastiques est fixée à 2025. D'autres lois contraignent également les restaurants collectifs : - La loi AGECE prévoit notamment qu'à partir de janvier 2022: "les établissements recevant plus de 300 personnes simultanément sont tenus d'être équipés d'au moins une fontaine d'eau potable accessible au public". L'objectif à l'horizon 2030 est de réduire de 50% l'usage des bouteilles plastiques. - La loi Climat & Résilience, issue des travaux de la Convention Citoyenne pour le climat instaure un quota de menus végétariens dans les cantines scolaires et les établissements de restauration collective.
Comment s'en servir ?	La loi EGAlim peut clairement t'aider à appuyer ton argumentaire pour faire bouger ton CROUS. Les différents articles créent un cadre légal auxquels les CROUS en tant qu'établissements de restauration collective publics doivent se référer dans leurs pratiques et leurs politiques d'achat.
Où aller dans le doc ?	- Mise en place d'accompagnement à la transition écologique des agent·es et des personnels <u>Art.24 L. 230-5-7</u> - p.10 - Fin de l'utilisation du plastique comme contenants alimentaires, de cuisson, de chauffe et de service (avant janvier 2025) et fin de l'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique (au 1^{er} janvier 2020). <u>Article 28</u> - p.11 - 1 menu végétarien au minimum 1 fois par semaine : <u>Art. 24 L. 230-5-6</u> - p.10 (Complément : la loi Climat & Résilience prévoit un repas végétarien

	quotidien obligatoire pour les restaurants collectifs qui proposent plusieurs menus) - 50% de produits durables et 20% de produits biologiques. <u>Article 24-L. 230-5-1.-1</u> - p.10 - Les opérateurs de la restauration collective (notamment) doivent évaluer et rendre visible leurs engagements contre le gaspillage alimentaire. <u>Article 88</u> - p.21-25
Liens	Lien de la ressource Loi AGECE Loi Climat & Résilience

La circulaire du gouvernement du 21/01/23 – Les nouvelles obligations pour ton service de restauration collective

Que dit la circulaire ?	Cette circulaire s'adresse aux agent·es et aux intervenant·es de la restauration collective et les met dans l'obligation de présenter une offre alimentaire composée à "50% de produits durables et de qualité dont 20% de produits bio". Elle intervient en complément de la loi EGalim et de la loi "Climat & Résilience" rendant cette mesure obligatoire à partir du 4 janvier 2024. Elle rappelle également l'obligation de former les professionnels aux pratiques alimentaires durables.
Comment s'en servir ?	C'est clairement une obligation légale des établissements de restauration collective que tu peux utiliser comme point d'argumentation dans des discussions.
Liens	Lien de la ressource

II. Les plans stratégiques et les rapports

Les recommandations du Conseil National de l'Alimentation sur la précarité alimentaire

Que disent ces recommandations ?	Le CNA est un organisme indépendant en relation avec différents ministères (environnement, santé, consommation et agriculture) et qui inclut la consultation d'expert·es, d'acteur·rices de la chaîne alimentaire et également des citoyen·nes, dont le RESES fait partie. Il émet des avis à destination des pouvoirs publics. Ils comprennent les cadres législatifs auxquels doivent se référer les institutions publiques dans l'offre et l'accès à l'alimentation, mais également un panorama des alternatives de dispositifs pour un accès à une alimentation durable. Cet avis reprend également les recommandations à l'attention des cuisines collectives scolaires et universitaires ainsi que les exigences en terme d'accès à une alimentation durable, pour tous·tes, en intégrant les habitudes et les choix alimentaires.
Comment s'en servir ?	Tu peux utiliser cet avis pour recentrer les échanges avec ton université ou ton CROUS sur les recommandations d'offre alimentaire mais également les interpeller sur leurs devoirs en tant qu'institutions publiques dans l'accessibilité de leur offre. Il peut te servir à comprendre les grandes orientations qui sont données aux dispositifs et aux politiques publiques sur les questions d'alimentation durable et de lutte contre la précarité alimentaire. Tu peux également t'en servir pour orienter ton projet (ou te donner des idées de projet) sur ton campus afin de t'assurer qu'il répond aux enjeux de la lutte contre la précarité alimentaire.
Où aller dans le doc ?	- Définition de la lutte contre la précarité alimentaire - p.11 - Encadré sur la précarité alimentaire chez les étudiant·es - p.16 (Tu peux toujours te référer à l'étude sur la précarité alimentaire des étudiant·es par Let's Food et le RESES.) - Les limites de l'aide alimentaire et les dispositifs alternatifs - p.31 - La recommandation n°15 : "S'assurer de la disponibilité d'une offre alimentaire de qualité pour toutes et tous dans tous les territoires" - p.62 - Le rôle de la restauration collective - p.34 - L'intégration de la dimension démocratique dans l'accès à l'alimentation - p.39
Liens	Lien de la ressource

La stratégie pour la transition écologique du CNOUS pour le réseau CROUS

Que comprend cette stratégie ?	C'est la stratégie nationale du CNOUS concernant la transition écologique élaborée pour les CROUS et le CNOUS. Plusieurs objectifs orientent les engagements et les propositions faites : "la réduction des émissions de gaz à effet de serre – la réduction de l'empreinte énergétique – la réduction de l'impact sur l'environnement – la promotion d'une alimentation responsable – la sensibilisation et la formation des personnels et des étudiant·es à l'urgence climatique, à la perte de la biodiversité et à la responsabilité sociétale – l'intégration de critères écologiques dans les projets immobiliers".
Comment s'en servir ?	Ce document détaille clairement les engagements pris par les CROUS dans leur offre alimentaire et dans leur politique d'achat. Les CROUS doivent se tenir à ces engagements pris, si ce n'est pas le cas de ton CROUS ce document peut t'être utile pour argumenter sur les attentes des étudiant·es et la nécessité d'agir. Les CROUS sont également tenus de rédiger leurs propres stratégies de transition écologique (SDTE) d'ici juillet 2024, tu peux donc te rapprocher de ton CROUS pour savoir son avancement et demander à être associé à cette démarche comme ce fut le cas à Paris (cf. exemples de bonnes pratiques p.13 de ce doc).
Où aller dans le doc ?	- <u>Réduire l'impact environnemental de la restauration</u> : Tu y retrouveras les engagements sur la consommation de repas végétariens et la diversification des protéines avec l'introduction des légumineuses par exemple. Tu y retrouveras également les recommandations concernant les circuits courts, l'achat de produits bio et de saison et aussi les engagements en optimisation des stocks pour limiter le gaspillage alimentaire - p.10 - <u>Consommation responsable</u> : Ici tu trouveras les engagements les marchés publics et le réemploi - p.12-13
Liens	Lien de la ressource Les engagements du CROUS de Paris

III. Les ressources

Le guide Vers une alimentation plus durable en restauration collective – ADEME

Que comprend ce guide ?	L'ADEME (Agence de la transition écologique) propose un guide très complet qui permet d'outiller la restauration collective à des pratiques plus durables. Sont répertoriés les leviers d'action mais également les leviers législatifs pour faire évoluer les pratiques vers une alimentation durable. 3 piliers sont énoncés : les approvisionnements – les pratiques alimentaires – la lutte contre le gaspillage alimentaire. Des outils à destination des établissements de restauration collective sont détaillés pour accompagner la végétalisation des plats et accompagner à l'approvisionnement local et biologique.
Comment s'en servir ?	Ce guide peut aider dans la réalisation d'un projet en lien avec les enjeux de l'alimentation durable notamment pour promouvoir la végétalisation, de meilleures politiques d'approvisionnement ou de valorisation des circuits locaux et/ou bio, ou pour sensibiliser ou trouver des solutions au gaspillage alimentaire. Il peut également permettre de plaider auprès des établissements de restauration collective de ton campus.
Liens	Lien de la ressource

La Consultation Nationale Étudiante 2023 – le RESES

Que dit cette consultation ?	Tous les 3 ans, le RESES conduit une consultation nationale afin de mieux comprendre la situation des étudiant·es et identifier leurs attentes et leurs besoins concernant leur quotidien et leur formation. La dernière consultation de 2023 a permis de recueillir près de 15 000 réponses sur les enjeux d'écologie et de solidarité et est donc un outil représentatif servant d'état des lieux de la situation étudiante. La consultation a notamment permis de recueillir des informations concernant les pratiques alimentaires, et les attentes que les étudiant·es peuvent avoir envers l'offre alimentaire des CROUS. La thématique de l'alimentation durable représente une préoccupation importante pour les étudiant·es : “78% d'étudiant·es déclarent avoir
------------------------------	---

	volontairement changé leurs habitudes de consommation ou être en train de les changer pour qu’elles soient plus écologiques et/ou solidaires.” Les restaurants universitaires ont donc une implication à jouer pour s’adapter aux attentes et aux habitudes alimentaires des étudiant·es, pourtant seuls 31% des étudiant·es estiment que leur CROUS agit suffisamment pour la transition écologique. Pour secouer ton campus, on te propose de secouer ton CROUS. Respecte-t-il ses engagements ?
Comment s’en servir ?	Elle permet de recentrer et de cadrer sur les intentions et la situation des étudiant·es au cours de débat et d’échanges. Cette enquête permet d’étayer tes arguments à l’aide de données chiffrées et montrer que les projets/actions que tu mènes ciblent des préoccupations étudiantes nationales.
Où aller dans le doc ?	- Les enjeux écologiques: les préoccupations des étudiant·es - p.12 - Chapitre sur la consommation et l’alimentation liés aux enjeux socio-éco et écologiques - p.29 - Les attentes vis-à-vis des campus et des points de restauration - p.33
Liens	Lien vers la ressource

Le guide du RESES “Alimentation durable sur mon campus”

Que dit ce guide ?	Ce guide a été construit par le RESES afin d’informer les étudiant·es sur les enjeux de l’alimentation et sur leur pouvoir d’action. Tu trouveras notamment une partie sur le fonctionnement des CROUS , qui permet de mieux comprendre leurs activités, leurs leviers d’action pour faire évoluer leurs pratiques mais également les limites auxquelles ils peuvent être confrontés. Enfin, tu trouveras des idées de projets à mettre en place sur ton campus pour inscrire ton asso dans la transition écologique et solidaire à travers l’alimentation durable.
Comment s’en servir ?	Ce guide est une ressource importante pour comprendre comment s’articule les enjeux de l’alimentation durable sur un campus. Il permet de s’informer des leviers d’action possibles pour les associations étudiantes.
Où aller dans le doc ?	- Les enjeux de l’alimentation durable - p.5 à 15 - Fonctionnement d’un restaurant universitaire - p.17 - Monter son projet d’alimentation responsable - p.20
Liens	Lien vers la ressource

Le livret de proposition “Des jeunes qui mangent bien ? Pistes pour une alimentation durable sur nos campus” – Déclic, Sillage et le RESES

Que dit ce livret ?	Les associations Déclic, le RESES et Sillage ont publié un livret pour des pistes d’actions en faveur d’une alimentation durable sur les campus. Ce livret repositionne les enjeux de l’alimentation durable, surtout au prisme de l’offre alimentaire proposée sur les campus. Plusieurs pistes sont proposées : ▪ Améliorer l’approvisionnement des campus ▪ Former à la transition alimentaire ▪ Transformer les cuisines des restaurants universitaires ▪ Développer une offre alimentaire durable dans les restaurants universitaires et accessible à toutes et tous ▪ Instaurer une démocratie alimentaire
Comment s’en servir ?	C’est un recueil de ressources, documents, rapports, enquêtes... très intéressant quand tu t’intéresses à l’alimentation durable. Il détaille de manière précise comment ces pistes peuvent se matérialiser. C’est un outil de plaidoyer facile à s’approprier et à réutiliser auprès des instances de ton campus.
Où aller dans le doc ?	- Récapitulatif des propositions - p.16
Liens	<u>Lien de la ressource</u>

IV. Les outils de passage à l'action

Ma cantine – un outil pour la restauration collective

Que propose cet outil ?	Ma cantine est un outil mis en place par le ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, à destination des établissements de restauration collective (Comme le CROUS, entre autres) pour aider et accompagner à la transformation des pratiques. Il reprend notamment les points de la Loi Egalim, propose de mutualiser les savoirs et les pratiques entre acteur·ices de la restauration collective mais également d'évaluer ses pratiques en tant qu'agent de la restauration co'.
Comment s'en servir ?	Cet outil n'est pas à destination directe des étudiant·es ou des associations étudiantes mais il est toujours intéressant de savoir que des outils d'accompagnement sont proposés aux CROUS et ce qu'ils proposent aux établissements de restauration collective.
Liens	Lien vers la ressource

Template de pétition du RESES

Que propose ce template ?	Ce document est un modèle de pétition sur la thématique alimentation durable pour te permettre de mobiliser sur ton campus et de montrer à ton CROUS ou ton établissement que c'est une préoccupation majeure des étudiant·es !
Comment s'en servir ?	Tu peux le télécharger, le modifier et le diffuser auprès des étudiant·es et du personnel pour qu'ils le signent et fassent bouger les lignes !
Liens	Lien de la ressource

Groupes de mobilisation du RESES

Que contiennent ces groupes ?	Mobilise-toi et rejoins le groupe des assos membres du RESES ! Un groupe Whatsapp entre les associations du RESES qui se mobilisent sur ce sujet partout en France pour connaître les bonnes pratiques et avoir des retours d'expérience.
Liens	Lien pour rejoindre le groupe

V. Exemples de bonnes pratiques

COP1 : Une association qui lutte contre la précarité alimentaire étudiante	L'association Cop1 a fait de la précarité étudiante son cheval de bataille en proposant notamment des paniers alimentaires durables. Cop1 met en avant la solidarité pour et par les étudiant·es, et propose également des accompagnements juridiques et à la recherche d'emploi, un accès à la culture, au sport, au numérique, aux soins de santé... L'idée des paniers proposés répond aux enjeux de précarité alimentaire auxquels les étudiant·es sont de plus en plus durement touché·es et permet d'œuvrer pour un accès à une alimentation plus saine et durable. L'association cherche des bénévoles, alors si l'initiative et les projets de solidarité t'intéressent tu peux toujours devenir bénévole et participer à la mission de Cop1. Tu peux les rejoindre dans ta ville ici. Cop1 travaille conjointement avec des partenaires institutionnels et associatifs et cherche donc à créer un réseau d'associations partenaires avec qui avancer sur la précarité étudiante.
L'association "Les incroyables comestibles".	Parce que l'agriculture est le levier principal de l'alimentation durable, l'agriculture locale est devenue un axe de développement intéressant pour s'y reconnecter. À différentes échelles, en ville ou en ruralité, et sans pour autant se passer de l'agriculture, Les Incroyables Comestibles ont pour objectif d'intégrer l'agriculture dans le quotidien des urbains grâce à des bacs à jardiner. Venue d'Angleterre, cette démarche consiste à créer des îlots de culture, accessibles à tous·tes. Cela veut dire que tout le monde peut se charger d'entretenir les cultures et de profiter de sa récolte. L'idée de l'association est également de former, d'accompagner et d'encourager à se réapproprier son alimentation, au travers de sa production. Le point fort des Incroyables Comestibles c'est également de vouloir recréer du lien, à la fois entre les habitant·es d'un quartier, mais également avec les acteur·rices locaux·ales pour que l'alimentation durable devienne l'affaire de tous·tes. Et si ton campus devenait un îlot d'agriculture urbaine et locale ? En plus de former les étudiant·es à la production de légumes, c'est une occasion de créer des espaces de rencontre et d'échange autour du désherbage des carottes ou de la récolte des tomates cerises. C'est un moyen de se réapproprier les espaces d'un campus et de participer à le verdir et le rendre plus agréable. C'est possible de faire ça sur un campus ? Bien sûr que oui ! Voici un exemple de jardin partagé sur le campus de l'Université Rennes 2

La Convention Etudiante de l'Alimentation Durable (CEAD)	En janvier 2023, le RESES a lancé la convention étudiante pour l'alimentation durable. 40 étudiant·es, venant de toute la France et de toutes formations confondues se sont réuni·es pendant 6 mois pour se former aux enjeux de l'alimentation durable. Avec 3 week-end de formation en présentiel, 1 réunion en distanciel tous les mois, des rencontres d'acteur·rices locaux·ales, associatif·ves et des visites de terrain, les étudiant·es ont pu formuler 12 propositions concrètes en juin dernier. Ces propositions ont ensuite été défendues auprès des député·es européen·es afin qu'ils puissent prendre place dans l'évolution des lois à l'horizon des élections européennes de juin 2024. Cette convention s'est voulue participative et inclusive et a permis de faire travailler un groupe entier en intelligence collective pour faire avancer la thématique de l'alimentation durable au devant de la scène politique. Lien de la page
Le CROUS de Paris	En 2022-2023 le CROUS de Paris a mis en place un Comité de Transition Écologique (CTE) participatif auquel assistaient des élu·es étudiant·es, des associations étudiant·es, des professionnel·les du CROUS et des chercheur·euses. Ce comité s'est rassemblé une fois par mois pendant 8 mois afin de visiter différents lieux d'exploitation et de saisir au mieux les enjeux auxquels sont contraints les cuisines, les centres de tri, les résidences universitaires et d'élaborer un document stratégique de transition écologique à la fois réaliste et ambitieux. Tu peux suggérer à votre CROUS de faire de même ! Tu peux également contacter Anne Sophie Branquart, Conseillère Innovation et transition auprès du directeur général du Crous de Paris pour des conseils de mise en œuvre ou organiser des visites des lieux clés du Crous de Paris afin de mieux connaître les actions mises en œuvre et les freins qui ont pu être rencontrés. Contact : anne-sophie.branquart@crous-paris.fr

VI. Associations étudiantes sur lesquelles s'appuyer



associations nationales

Bretagne



Centre Val de Loire



Auvergne Rhône Alpes



Pays de la Loire



Grand-Est



Haut de France



Occitanie



Île de France

Pour retrouver toutes les associations du RESES, [rendez-vous sur notre annuaire des assos-membres](#).

Quelques associations nationales qui travaillent sur les questions d'alimentation durable :

- [Assiettes végétales](#) (pour la végétalisation des offres alimentaires)
- [Linkee](#) (Gaspillage alimentaire)
- [Collectif SSA](#) (regroupe les associations qui portent le projet d'une sécurité sociale de l'alimentation)
- [De la fourche à la fourchette](#) (ferme maraîchère urbaine et bio)