

Menu 2foisBON à la cuisine centrale de Toulouse

La cuisine centrale de Toulouse, dirigée par Sandra Estrade, a postulé aux Trophées Restau'Co de l'Innovation et remporté en avril dernier le 3^e prix dans la catégorie « Initiatives ». Elle présentait sa démarche bas carbone, le Menu 2foisBON (« pour moi, pour la planète »), déployée également sur d'autres sites du Sud-Ouest.

L'opération consiste à créer un menu bas carbone baptisé « 2foisBON » dans le cadre de la Semaine du développement durable avec les acteurs de la restauration collective régionale (mairie de Blagnac, ASEI, clinique Pasteur, Oncopole, Crous...) pour sensibiliser les convives au poids de nos choix alimentaires dans l'émission de GES (gaz à effet de serre). C'est une démarche exemplaire : 96 000 repas bas carbone ont été servis dans le cadre de cette opération le 1^{er} juin 2017 (40 000 en 2016), et le but est que chaque participant s'approprie la démarche et la reproduise autant de fois

Les menus permettent de réduire de 30 % à 50 % les émissions de GES

qu'il le souhaite dans l'année. Le menu doit être construit selon un cahier des charges : réduction des GES, 80 % d'ingrédients locaux, 100 % des fruits et légumes frais de saison. Un comité de pilotage de bénévoles a été créé fin 2015 pour trouver des participants, des partenaires et des subventions. Il comprend 6 membres,

bénéficie des moyens techniques de chacun et de 12 000 euros de subvention communication (création logo, affiche, site internet 2foisbon.fr). Les bénéficiaires de



participants (permettant de réduire de 30 % à 50 % les émissions de GES), guides méthodologiques d'accompagnement et de mise en œuvre, supports de communication (affiches, flyers, etc., expliquant la démarche auprès des convives), éco-calculateur (Bon pour le climat) qui permet de saisir le nombre de couverts, la quantité (en grammes) des différents ingrédients de la recette, le mode de conservation et la provenance. Cet éco-calculateur peut informer l'établissement de la cohérence de la saisonnalité des ingrédients choisis, du poids CO² par couvert, de la répartition du poids CO² par aliment, du poids des produits de saison, du poids des produits locaux, du total des calories par couvert, du total des protéines par couvert, de la présence potentielle d'allergènes.

Une démarche reproductible

Cette initiative est « facile à mettre en œuvre quand on est dans une démarche de restauration collective responsable et de qualité, et elle est donc facilement reproductible. Elle s'avère également très parlante car les chiffres d'économie d'émission de CO² sont des retombées concrètes ». Initiée en 2015 par la clinique Pasteur, cette opération a pris de l'ampleur en 3 ans. La toute dernière date du 31 mai 2018. Elles étaient 5 structures à participer en 2016, 32 en 2017 et plus de 60 en 2018... ●

Les résultats 2017 pour l'ensemble des structures

- Le 1^{er} juin 2017, ce sont 32 restaurations collectives du grand Sud-Ouest qui ont participé à l'opération (le bilan de l'opération 2018 n'est pas encore connu). - Plus de 96 000 repas 2foisBON ont été servis et ont permis d'économiser près de 200 tonnes de CO² en une seule journée, soit l'équivalent de 400 A/R Paris-Toulouse en avion.
- Ces menus équilibrés conçus avec les diététiciennes et nutritionnistes de l'Oncopole de Toulouse ou encore de la clinique Pasteur ont également permis de privilégier les produits frais, locaux, de saison et de qualité (Bleu Blanc Cœur, AB...).
- 100 000 convives ont été sensibilisés aux enjeux environnementaux de notre alimentation via des communications adaptées (affiches, PLV, badges, flyers...)



cette initiative ? 200 tonnes de CO² économisées sur un repas en 2017 (40 tonnes en 2016) et des repas bas carbone présentés tout au long de l'année dans les menus des participants.

Communication et éco-calculateur

« Bon pour le climat a mis à notre disposition leur éco-calculateur et Toulouse Métropole nous a subventionnés pour la communication », indique Sandra Estrade. L'association Synthéic coordonne les réunions et propose aux établissements participants des kits : 4 menus élaborés par les nutritionnistes, diététiciennes, chefs