

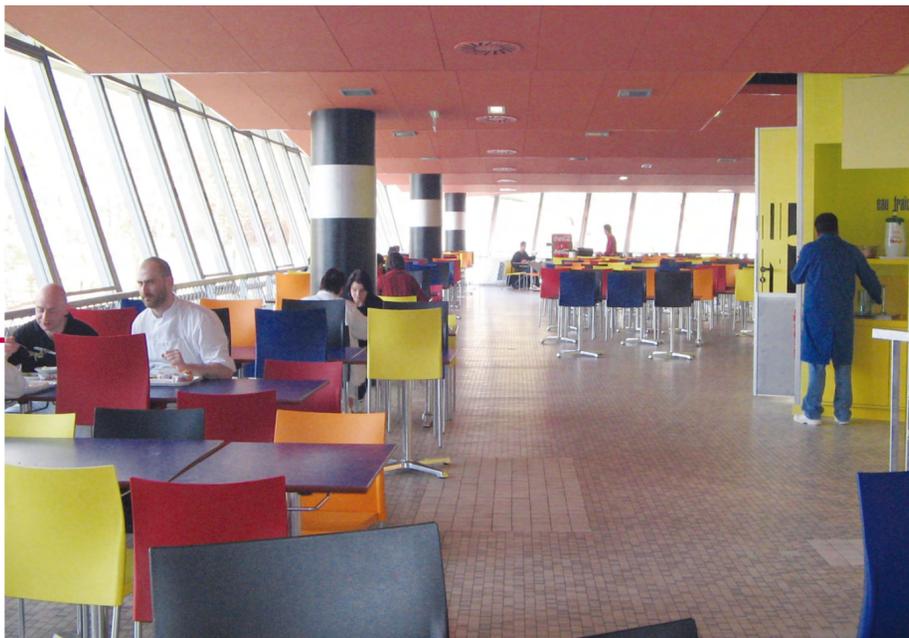
Quel développement durable pour la restauration collective sociale ?

CSTB : Jean-Marie ALESSANDRINI, Chantal LAUMONIER
Avec l'Association Nationale des Directeurs de la Restauration Municipale

Motivations & objectifs

Comprendre :

- > les modes de gestion,
- > la place qu'y occupent les préoccupations énergétiques, environnementales et de santé,
- > les conséquences sur les consommations énergétiques.



La salle de restaurant des étudiants

Méthode

Entretiens, observations et relevés des consommations énergétiques dans 4 sites : école maternelle et primaire, lycée, restaurant universitaire et entreprise accueillant des scolaires.

Approche conjointe sociologique, économique et technique.



Vue partielle du poste de cuisson

Conclusions & perspectives

- Établir un référentiel fondé sur des critères objectifs pour évaluer la qualité énergétique d'un établissement.
- Construire des passerelles, grâce à des modules de formation, entre la gestion d'un service de restauration et la gestion d'un bâtiment.

Remerciements

- Groupe de pilotage de l'étude : responsables de cuisines centrales, ANDRM, CNFPT et ADEME
- Les personnels rencontrés sur les sites étudiés
- ADEME (financement conjoint)

Résultats marquants obtenus

- > Les principes du **développement durable** sont en général inégalement observés :
 - préoccupations sociales bien intégrées : réponses aux demandes des usagers, souci d'équilibre alimentaire
 - dimension économique prise en compte : prix des repas calculé au plus juste pour les familles
 - aspect environnemental : maîtrise de l'énergie et préservation de l'environnement pas toujours respectés



Vue partielle de la zone de distribution

- > La **restructuration** des restaurants de collectivité, destinée à augmenter la fréquentation des usagers, a tendance à diversifier l'offre de services et multiplie les contraintes :
 - dispersion des postes de cuisson
 - circulation plus importante des denrées
 - antagonisme des systèmes de chauffage et de ventilation

Les effets :

- coûts de revient des repas difficiles à estimer
- augmentation des consommations énergétiques

- > Les **évolutions** de la restauration sociale (augmentation des exigences des consommateurs, renforcement des contraintes réglementaires et évolutions des équipements) obligent à une **professionnalisation** importante.



Les fours de la zone de cuisson avec la hotte d'extraction associée

Contacts

jean-marie.alessandrini@cstb.fr / chantal.laumonier@cstb.fr