L'Observatoire national de la restauration collective bio et durable

C'est quoi ?

L'Observatoire collecte, analyse et met à disposition de tous les pratiques, les leviers et les freins de collectivités engagées pour une alimentation bio et durable. Il a été créé en 2017 par l'association Un Plus Bio, le label Ecocert « En Cuisine » et le programme de recherche Lascaux.

Pourquoi participer ?

1- Nous devons observer et partager les évolutions des cantines :

À l'horizon 2022, la loi Egalim impose à la restauration collective d'atteindre des objectifs précis sur la qualité alimentaire. Face à cette loi, l'Observatoire nourrit une double ambition :

- diffuser les pratiques des collectivités déjà engagées, des débutantes aux plus expérimentées,
- donner aux cantines un moyen d'évaluer leurs avancées.

« L'enquête de l'Observatoire renseigne 90% des critères d'Egalim. »

2- L'Observatoire est un outil approuvé, gratuit et national :

Animer et pérenniser un observatoire n'est pas chose facile. Nous souhaitons donc que cet outil soit utilisé et partagé au maximum, en le mettant à disposition de tous.
Ainsi, depuis 3 ans, l'enquête annuelle a déjà permis de créer des références et de faire connaître l'Observatoire auprès de nombreux territoires & réseaux partenaires.
Soyez la prochaine collectivité à rejoindre la démarche !

Comment sont collectées les données ?

Via le questionnaire en ligne : il interroge les collectivités et les établissements (élus, services et équipes restauration…) sur le fonctionnement des cantines, sur les pratiques mises en oeuvre pour plus de qualité et sur les politiques publiques alimentaires.

Via les audits du label "En Cuisine" : l'organisme certificateur Ecocert fournit à l'Observatoire les données de 10 indicateurs collectées lors des audits des cantines engagées dans le label En Cuisine.

Qui collecte & analyse ?

L'équipe d'Un Plus Bio se charge de la collecte, du traitement et de la gestion des données.

Un groupe de travail réunit les quatre structures qui portent et pilotent l'Observatoire (Un Plus Bio, Ecocert, le Centre Lascaux sur les Transitions et Agores), pour analyser les résultats.

Un comité de partenaires a lieu une à deux fois par an avec une dizaine de réseaux nationaux de l'alimentation durable et de la restauration collective, pour discuter des résultats et de l'évolution du questionnaire.

Où trouver les résultats ?

Tous les résultats sont disponibles sur le site de l'Observatoire :

www.observatoire-restauration-biodurable.fr

En partenariat avec :

Un Plus Bio · AGORES L'intelligence collective de la restauration territoriale · Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE · Celt Centre Lascaux sur les Transitions

Ils soutiennent l'Observatoire :

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE - MINISTÈRE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE - FONDATION CARASSO - RÉSEAU MANGER BIO - INRAE (UMR SADAPT) - TERRITOIRES DE COMMERCE ÉQUITABLE

Liens utiles :

Participer au questionnaire · Résultats 2019 · Collectivités de l'échantillon