

Interreg  

EUROPEAN UNION

France (Channel
Manche) England

European Regional Development Fund

COOL FOOD PRO

Ensemble, vers une restauration
collective saine et durable

www.coolfoodpro.net

RÉSUMÉ DU PROJET

COOL FOOD PRO est dédié à l'accompagnement de la Restauration Collective dans l'adoption de changements de pratiques afin de contribuer à l'atteinte de l'objectif de neutralité carbone à l'horizon 2050 porté par les politiques nationales et européennes. Le projet s'appuie sur le micro-projet COO-L FOOD, primé par la Commission Européenne fin 2020.

Cool Food Pro propose aux sites de Restauration Collective volontaires de découvrir l'impact environnemental de leurs pratiques en matière de restauration et d'être accompagné-e pour réaliser des changements positifs sur l'environnement.

Un outil numérique a été créé : <https://app.coolfoodpro.net> sur lequel les sites impliqués peuvent modifier pas à pas leurs achats et leurs menus, afin de réduire les émissions de gaz à effet de serre et proposer des repas sains et à faible impact environnemental.

Durée du projet
27 mois

Avril 2021 => Juin 2023

Budget global
1 579 000€

Co-financé à 69% par l'Interreg FMA

OBJECTIFS DU PROJET ET PARTENARIAT

1 000 Tonnes

de CO2 non émis

100 sites

de la Restauration Collective
publique et privée accompagnés

50,000 convives

bénéficieront de menus bas-carbone,
durables et sains pour leur santé.

Partenaires projet FR



Partenaires projet UK



Partenaires financiers



EN FRANCE, 6 SITES PILOTES DÉJÀ ENGAGÉS



CUISINE CENTRALE DE BREST



Collège de la Fontaine Blanche

Collège public à Plougastel-Daoulas



Dissémination prévue à partir de Sept. 2022 sur les autres départements/régions bordant la MANCHE

LEVIERS SUR LESQUELS LE PROJET ACCOMPAGNE LES SITES VOLONTAIRES



+ DE BIO

Augmenter la part de produits bio pour limiter l'exposition des aliments aux pesticides et répondre au critère des 20% de la loi EGalim



+ DE LOCAL

Dynamiser le territoire en choisissant des produits locaux



+ DE SAISONNALITÉ

Favoriser des produits de saison pour améliorer la qualité nutritionnelle et gustative des fruits et légumes et limiter le déplacement des produits



DE VIANDE, + DE QUALITÉ

Diversifier les sources de protéines pour répondre aux enjeux du repas hebdomadaire végétarien préconisé par la loi EGalim et les recommandations nutritionnelles françaises



- DE GASPILLAGE

Faire des économies financières en limitant le gaspillage pour faciliter l'achat de produits de meilleure qualité

PRINCIPALES ÉTAPES ET APPORTS DU PROJET

1

Avril à Décembre 2021

- Recensement des besoins
- Création du calculateur et du programme d'accompagnement

2

Janvier 2022 à Mars 2023

- Accompagnement des 12 sites pilotes FR & EN
- Évaluation des résultats

3

A partir de Septembre 2022

Déploiement sur la zone Manche du Programme FMA



Zoom sur l'accompagnement
COOL FOOD PRO

Monitoring mensuels
dans l'outil

Aide à la prise de
nouveaux défis

Bibliothèque de ressources /
création d'une communauté

Animations pédagogiques
avec les convives

Supports de COM
"clés-en-main"

Evaluation de l'efficacité
de l'accompagnement



PRÉSENTATION RAPIDE DU CALCULATEUR

<https://app.coolfoodpro.net>





CONTACTS

Audrey FONTAINE
Coordinatrice du projet - UBO
audrey.fontaine@univ-brest.fr
06 66 10 47 39

Florence BUSSON
Chargée de mission restauration collective
et alimentation - MAB29
mab29.busson@agrobio-bretagne.org
02 98 25 16 73

