

Progresser vers une alimentation responsable et durable



24 septembre 2018 par [Cendrine Le Locat](#) [Fiches pratiques](#) 5 visites



Description brève

Depuis son ouverture en 1995, l'école dispose d'un restaurant qui fait désormais plus de 1 000 repas par jour et plus de 220 000 repas par an. Ouvert aux étudiants et au personnel de l'école, ainsi qu'au personnel de plusieurs établissements du site de la Chantrerie, une délégation de service public (DSP) a été signée en 2008 pour 5 ans, suite à un dialogue compétitif. Le cahier des charges de l'époque laissait ouvert les propositions pour une alimentation bio/locale/équitable/raisonnée mais sans surcoût. Après 5 années d'apprentissage collectif, une nouvelle DSP de 5 ans a été signée en 2013, sur la base du référentiel de la restauration durable, à l'initiative de Campus responsable, avec plus de 50 critères très engageants pour le prestataire SODEXO (valeur d'engagement en début de contrat, à mi-contrat et en fin de contrat). Chaque année, un tableau de suivi de ces indicateurs est produit. À ce jour, chaque personne peut ainsi manger bio/local (entrée, plat, dessert) pour le même prix que les plats classiques. Des plats sans viande et sans poisson sont par ailleurs proposés plusieurs fois par semaine.

Éléments facilitateurs pour l'initiative

Sans objet pour cette action.

Freins, difficultés rencontrées et solutions

L'étape du principe de la péréquation tarifaire entre le bio et le non bio a été franchie en 2008 lors de la première DSP. Les principales difficultés rencontrées depuis résident dans une communication très insuffisante de la part de Sodexo, tant au niveau de la promotion des plats que de l'affichage de leur origine. En outre, il est important que le modèle économique retenu (péréquation) ne mette pas en danger l'équilibre financier du restaurant. La question de la progression dans le temps est donc majeure.

Bilan

Plus de 30% des convives prennent actuellement un repas dit responsable (bio, local, raisonné), avec une prise de plus en plus nombreuse pour les plats sans viande et sans poisson. Un affichage didactique des produits (Régional-France-Europe-Monde, bio-raisonné et équitable) sera bientôt mis en œuvre, comme demandé au contrat signé en 2013.

Commentaires

Sans objet pour cette action.

Autres partenariats locaux du même type développés par votre organisme

Sans objet pour cette action.

[Contacter l'auteur](#)

Informations générales

- Institution : IMT Atlantique
- Contact : Serge WATTELIER, Secrétaire général, 02 29 00 12 00, serge.wattelier@imt-atlantique.fr
- Axe : Gestion environnementale
- Domaine d'action : Alimentation, restauration collective
- Partenaires : Sodexo
- Échelle territoriale : IMT Atlantique, campus de Nantes
- Direction en charge du projet dans l'établissement et contact : Secrétaire général
- Licence : [CC by-sa](#)