

# 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.

## 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

*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.

*Vue partielle de la zone de distribution*

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

### Les effets :

- 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*

## Remerciements

– Groupe de pilotage de l'étude : responsables de cuisines centrales, ANDRM, CNFPT et ADEME

– Les personnels rencontrés sur les sites étudiés

± (0) 3 90 26 00 00

## Contacts

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