Information presse

29 Juin 2017

CHARTE DES BONNES PRATIQUES DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES DU FOOD SERVICE POUR UNE ALIMENTATION DURABLE EN RESTAURATION.

« L'Industrie Agroalimentaire Food Service, moteur de l'alimentation durable en restauration »

La restauration collective est identifiée comme l'un des principaux moteurs de l'alimentation durable.[1]

Tout au long de l'année, les entreprises agroalimentaires du Food Service rendent possible la restauration des consommateurs hors de leur domicile en France. Une mission d'envergure sans laquelle la restauration commerciale et collective, l'hôtellerie et le tourisme ne pourraient exister en France.

Avec près de 10 milliards de repas hors domicile servis chaque année en France, les entreprises de l'industrie agroalimentaire Food Service membres du GECO Food Service sont conscientes du rôle majeur qu'elles ont à jouer, aux côtés de leurs partenaires de la restauration, pour répondre aux attentes des convives en matière d'alimentation durable.

Près de 10 milliards de repas hors domicile par an en France sont servis grâce à nos entreprises.

L'alimentation se trouve au cœur des enjeux du développement durable et les attentes des consommateurs sont fortes.
Comme l'explique Jean-Pierre Corbeau, sociologue de l'alimentation : *« Les mangeurs contemporains valorisent l'inscription d'un produit alimentaire dans un paysage, dans une histoire et les savoir-faire mobilisés pour que cet aliment parvienne jusqu'à eux. Cet « imaginaire » de la « territorialisation » est partagé par d'autres acteurs de la « filière du manger ». Il ne peut être totalement superposable ou confondu avec les notions de « local », de « circuit court », de productions fermières, etc. mais il permet de comprendre comment toutes ces nouvelles attentes des consommateurs, imbriquées dans le désir d'un développement durable, créent la confiance et participent au « ré-enchantement de nos aliments. »*

---

[1] (1) Gilles Trystram, Agro Paris Tech, colloque alimentation durable

Face à ce constat, en matière d'alimentation durable, les entreprises agroalimentaires Food Service ont pour objectifs de fournir des produits de qualité et diversifiés, de produire local en préservant les emplois en France et en complément d'autres circuits dits « courts », d'innover et de produire en volume pour permettre aux acteurs de tous types de restauration hors domicile en France de travailler à leur tour, en respectant la demande et les attentes des consommateurs.

Au travers d'une « Charte des Bonnes Pratiques des entreprises agroalimentaires du Food Service pour une Alimentation Durable en restauration », GECO Food Service a souhaité rassembler et valoriser les initiatives déjà mises en œuvre sur le terrain, structurées autour de 5 grands axes de mobilisation. La charte explique et illustre tout ce qui est fait en termes d'ancrage territorial des productions, d'amélioration continue de la qualité des produits, de réduction de l'impact environnemental des produits, de réduction du gaspillage alimentaire et du développement des services d'informations pour les restaurateurs.

Les Bonnes Pratiques Alimentation Durable : 5 axes de mobilisation pour les entreprises agroalimentaires du Food Service

1° Etre acteur du développement des territoires pour une alimentation durable

Chercher à s'approvisionner majoritairement en France, au plus près des zones de production agricole permet de générer des emplois et de contribuer à la vie économique locale ; l'ancrage territorial de nos entreprises étant très fort avec plus de 17 000 entreprises présentes partout en France).

Le respect de la saisonnalité locale des aliments, avec des sites de fabrication à proximité des zones de production agricole, permet également de créer de véritables bassins d'emplois sur tous les métiers d'une filière, mais aussi de favoriser le bilan carbone (en optimisant les distances parcourues).

80 % des produits alimentaires consommés en France sont fabriqués localement.

70% de la production agricole française est transformée par l'industrie alimentaire.

17 647 entreprises présentes partout en France

427 213 salariés directs

2 300 000 emplois induits qui font vivre les régions, les zones rurales

2° Viser l'amélioration continue de la qualité des produits à travers toutes leurs composantes

Les industries agroalimentaires ont développé des exigences sanitaires très strictes pour garantir la sécurité des aliments. Elles proposent aux professionnels de la restauration des solutions garantissant la praticité et la sécurité des produits et des plats servis aux convives.
La sélection des matières premières et de leur variété, le calibrage constant des produits (pour garantir une valeur nutritionnelle par grammage ou portion) et le recours à des modes de conservation adaptés permettent d'offrir aux acteurs de la restauration des aliments sûrs, variés et de qualité tout au long de l'année.
Plus en amont, être aux côtés des producteurs pour développer une agriculture raisonnée et s'impliquer dans le respect du bien-être animal, participent également à la production d'une alimentation durable.

3° Réduire l'impact environnemental de nos produits

Qu'elles portent sur le transport et la distribution des produits (rationalisation des circuits de distribution, formation des chauffeurs à l'éco conduite, optimisation du remplissage des camions…), sur l'amélioration des process industriels (surveillance des bilans carbone, sensibilisation des collaborateurs aux bonnes pratiques, réduction de la consommation d'eau) ou sur l'optimisation et le recyclage des emballages (conception de bouteilles innovantes en PET compactables, réduction des suremballages…), nombreuses sont les actions menées par les entreprises qui permettent déjà de réduire l'impact environnemental des produits.

4° Etre acteur de la réduction du gaspillage alimentaire

Au-delà de l'optimisation des process industriels (notamment l'amélioration des procédés de fabrication et la valorisation des coproduits permettant de minorer le gaspillage), l'accompagnement des professionnels de la restauration s'avère essentiel pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Les entreprises agroalimentaires du food service s'emploient à fournir de l'information pour permettre aux restaurateurs de mieux stocker/conserver les aliments, de mieux gérer leur matière première, de bien adapter la taille des portions au type de convives notamment.

5° Améliorer notre service et l'information que nous devons aux restaurateurs

Les entreprises agroalimentaires du food service sont aux cotés des professionnels de la restauration pour leur donner accès aux informations leur permettant de satisfaire et de répondre aux attentes et questions de leurs propres clients les convives.

Ouvrir les portes des usines, mettre à disposition des documents techniques (fiches descriptives sur le produit, éléments de traçabilité...) sur des sites internet dédiés, développer des solutions spécifiques comme la mise en place d'un service consommateurs, d'une aide à la conception des menus, ou de services de diététiciennes, participent à mieux faire comprendre nos produits et à mieux les utiliser, pour une plus grande satisfaction des convives.

Toutes ces actions sont réalisées, aux côtés de l'ensemble des acteurs de la filière restauration menant les produits alimentaires « de la fourche à la fourchette du convive », pour une alimentation comprise par tous, une alimentation durable, « valeur d'avenir pour les filières, les territoires et les consommateurs[2] ».

Retrouvez *« La Charte des Bonnes Pratiques des industries agroalimentaires du Food Service pour une Alimentation Durable en restauration »* sur le site du GECO FOOD SERVICE

A propos du GECO Food Service, le référent des industriels sur le marché de la CHD

Association créée en 1976, le GECO Food Service fédère aujourd'hui une centaine d'industriels (TPE, PME et groupes) qui fabriquent et commercialisent des produits et services destinés à différents segments de marché de la CHD : restauration collective et commerciale, vente à emporter, restauration rapide, etc. Au sein du GECO Food Service, ces industriels sont répartis en 3 collèges : Agroalimentaire, Equipements de cuisine professionnelle, Hygiène et sécurité.

Pour répondre aux attentes de toute la filière de la CHD, le GECO Food Service réalise des études, gère les statistiques de vente des industriels sur leurs marchés, veille sur les réglementations impactant la restauration (nutrition, développement durable, commerce, consommation) et réunit ses membres dans des commissions de travail : développement durable, marchés publics, nutrition-santé, chiffres et statistiques, hygiène et sécurité alimentaire.

Plus d'informations sur www.gecofoodservice.com

Linkedin : https://www.linkedin.com/company/9996597?trk=hp-feed-company-name

Contact presse GECO Food Service
Valérie Le Chevillier - Publicis Consultants – mail : valerie.lechevillier@consultants.publicis.fr
Morgane Donot - Publicis Consultants – mail : morgane.donot@consultants.publicis.fr
Téléphone : 01 44 82 46 58

[2] L'alimentation durable - Assises de l'économie circulaire organisées par l'ADEME 27 et 28 juin 2017