

Le Collectif Alimentation Durable INRAE (CADI) : une démarche participative pour un service de restauration plus durable dans les centres

Lucile Marty¹
Nadine Martinet²

CORRESPONDANCE

lucile.marty@inrae.fr

nadine.martinet@inrae.fr

RÉSUMÉ

Le Collectif alimentation durable INRAE (CADI) s'est constitué dans le centre INRAE Bourgogne-Franche-Comté avec l'objectif de fédérer une communauté de scientifiques et d'acteurs de la restauration pour définir et mettre en œuvre de nouvelles pratiques de restauration plus durables. Depuis 2022, ce collectif participatif constitué d'agents volontaires conduit des actions dans le centre visant à proposer des produits de qualité, diversifier les sources de protéines, limiter le gaspillage et abandonner l'usage des plastiques à usage unique. Ces actions visent à la fois à modifier l'offre de restauration et à sensibiliser les agents aux enjeux de l'alimentation durable afin de garantir une co-évolution de l'offre et de la demande. Après deux ans d'actions, l'offre proposée était perçue comme plus durable dans toutes ses dimensions : plus respectueuse de l'environnement, meilleure pour la santé, plus gourmande et d'un meilleur rapport qualité/prix, sans pour autant que les tarifs aient changé sur la période. Le choix des plats végétariens est passé de 16 à 24 %, entraînant une diminution de l'empreinte carbone des repas (-19 kg de CO₂ pour un service de 200 repas). Fort de cette expérience, le CADI a participé à la refonte du cahier des charges pour le renouvellement du marché de restauration. Ainsi, au 1er janvier 2025, de nouvelles pratiques alimentaires plus durables se concrétisent et se pérennisent au sein du service de restauration du centre INRAE Bourgogne-Franche-Comté.

MOTS-CLÉS

Restauration collective ; alimentation durable ; expérience participative

1 CNRS, INRAE, Institut Agro, Université Bourgogne Europe, UMR CSGA 21065, Dijon, France.

2 INRAE, SDAR, 21065, Dijon, France.

The INRAE Sustainable Food Collective (CADI): a participatory approach to more sustainable catering services on research campuses

Lucile Marty¹
Nadine Martinet²

CORRESPONDENCE

lucile.marty@inrae.fr

nadine.martinet@inrae.fr

ABSTRACT

The INRAE Sustainable Food Collective (CADI) was set up at the INRAE Bourgogne-Franche-Comté center with the aim of bringing together a community of scientists and catering professionals to define and implement more sustainable catering practices. Since 2022, this participatory group of volunteers has been carrying out actions aimed at offering quality products, diversifying protein sources, limiting waste and avoiding the use of single-use plastics. The aim of these actions is both to change the catering offer and to make agents aware of sustainable food systems, notably to ensure that supply and demand evolve together. After two years of actions, the food offer was perceived as being more sustainable in all its aspects: more environmentally-friendly, healthier, tastier and of better value for money, although prices had not changed over the period. The choice of vegetarian dishes rose from 16% to 24%, resulting in a reduction in the carbon footprint of meals (-19 kg of CO₂ for a service of 200 meals). Based on this experience, the CADI collective took part in revising the specifications for the renewal of the catering contract. As a result, from January 1st 2025, we are implementing and perpetuating more sustainable food practices within the catering service of the INRAE Bourgogne-Franche-Comté center.

KEYWORDS

Collective catering; sustainable diets; participatory experiment

1 CNRS, INRAE, Institut Agro, Université Bourgogne Europe, UMR CSGA 21065, Dijon, France.

2 INRAE, SDAR, 21065, Dijon, France.

Introduction

Les systèmes alimentaires jouent un rôle important dans le changement climatique, puisqu'ils sont responsables de 34 % des émissions de gaz à effet de serre imputables aux activités humaines (Crippa *et al.*, 2021). Une étude récente met notamment en évidence que, sans une diminution des émissions gaz à effet de serre dues aux systèmes alimentaires, l'objectif de l'accord de Paris de maintenir le réchauffement planétaire en deçà de 2 °C par rapport aux niveaux préindustriels ne pourra pas être atteint (Clark *et al.*, 2020). Il est donc nécessaire que les systèmes alimentaires des pays occidentaux évoluent.

Pour être pérennes, ces évolutions doivent s'inscrire dans le cadre de l'adoption de régimes alimentaires durables, c'est-à-dire qui « contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines », selon la définition des organisations mondiales pour l'alimentation, l'agriculture et la santé (FAO & WHO, 2019). Ainsi, de cette définition, se dégagent les quatre dimensions d'une alimentation durable : le respect de l'environnement, la protection de la santé, l'acceptabilité (liée au plaisir de la consommation alimentaire) et les enjeux économiques.

La restauration collective constitue un levier important pour amorcer la transition vers des régimes alimentaires plus durables à plusieurs titres. Tout d'abord, les pouvoirs publics peuvent contribuer à la transformation des services de restauration des établissements publics (établissements scolaires, hôpitaux, administrations, etc.) par la voie réglementaire, c'est notamment l'objectif de la loi Égalim de 2018 et de la loi Climat et Résilience de 2021. Ensuite, l'orientation des commandes de la restauration collective vers certains types de produits ont la capacité de structurer de nouvelles filières sur les territoires (par exemple les produits locaux ou issus de l'agriculture biologique). Enfin, il s'agit de sensibiliser les convives à un nouveau modèle alimentaire par le biais de l'exposition à de nouvelles pratiques plus vertueuses tout en informant sur la démarche de transition vers des régimes alimentaires plus durables.

La genèse du Collectif Alimentation Durable INRAE

Contexte et ambition

INRAE est seul gestionnaire du restaurant du centre Bourgogne-Franche-Comté, et plus précisément du site de Dijon, servant en moyenne 200 repas par jour. Faire de notre service de restauration une « cantine laboratoire », telle était l'ambition initiale en agissant sur l'offre et sur la demande simultanément, afin de garantir une évolution pérenne du système de restauration et des habitudes des convives vers une alimentation plus durable. La transition alimentaire est en effet une thématique phare des recherches conduites dans l'UMR du Centre



Figure 1. Logo créé par le collectif lors d'une réflexion collective

des sciences du goût et de l'alimentation, qui explore le lien alimentation-santé, mais aussi alimentation-environnement, y compris à l'échelle territoriale. Avec la mise en place du Collectif alimentation durable INRAE (Figure 1) et en collaboration avec notre prestataire de restauration, nous développons un projet au fonctionnement participatif et ouvert qui vise à faire évoluer les pratiques alimentaires.

Structuration du CADI

La création du collectif est directement issue du Schéma de centre 2022-2025, elle apparaît dans la première partie « Mon centre, un modèle de responsabilité sociétale et environnementale » et est reprise dans les chantiers prioritaires. Ce collectif est placé sous l'autorité de la présidence de centre et de la Direction des services d'appui. Leur souhait était de mettre en place un co-pilotage appui-recherche sur ce projet, autre thématique phare de notre Schéma de centre.

La structure du collectif s'appuie sur trois grands principes :

- fédérer une communauté de scientifiques et d'acteurs de la restauration ;
- expérimenter et évaluer des actions au niveau de l'offre et des convives ;
- participer volontairement à un collectif porteur d'actions concrètes.

Pour le co-pilotage du collectif, la présidente de centre a sollicité Lucile Marty, jeune chercheuse en nutrition comportementale qui mène notamment des recherches sur l'évolution de la restauration scolaire et universitaire en lien avec la transition vers des régimes alimentaires plus durables, et Nadine Martinet, responsable de la responsabilité sociétale et environnementale pour le centre INRAE Bourgogne-Franche-Comté.

Des compétences scientifiques complémentaires ont ensuite été identifiées, et une agronome et une économiste ont rejoint ce pilotage. Enfin, notre prestataire de restauration (Cézam) a été sollicité et a accepté de participer à cette démarche conjointe d'évolution de l'offre et de la demande, respectivement via la mise en place de nouvelles pratiques au restaurant et d'actions de sensibilisation auprès des convives.

Concernant l'implication des services d'appui, le service achats-marchés du centre INRAE Bourgogne-Franche-Comté a également intégré le comité de pilotage du collectif. En effet, son rôle d'interface entre INRAE et le prestataire de restauration en fait un service clé pour la conduite d'un tel projet.

Objectifs co-construits

Les objectifs suivants ont été co-construits lors des premières réunions du comité de pilotage en 2022, composé de la présidence du Centre Bourgogne-Franche-Comté, des services achats-marchés et Responsabilité sociétale et environnementale, des scientifiques et du prestataire de restauration :

- initier et accompagner la transition alimentaire ;
- valoriser les recherches sur les pratiques alimentaires durables conduites sur le centre ;
- mettre en place une gestion concertée et pluridisciplinaire du service de restauration ;
- faire évoluer les habitudes alimentaires des agents en lien avec une évolution de l'offre proposée par le service de restauration ;
- accompagner la rédaction du cahier des charges du prochain marché.

Imaginer la restauration du centre en 2025

Cinq axes thématiques pour aller vers une alimentation durable

Nous avons choisi d'agir sur cinq thématiques inspirées des recommandations pour la restauration collective issues des lois Égalim¹ et AGECE² et de fonctionner en groupes d'action autour de ces 5 thématiques :

1. proposer des produits de qualité ;
2. diversifier les protéines ;
3. lutter contre le gaspillage alimentaire ;
4. abandonner l'utilisation du plastique et minimiser l'utilisation du jetable ;
5. améliorer le cadre du repas.

Chaque action est travaillée sur la base des quatre dimensions de l'alimentation durable (l'environnement, la santé, le plaisir et l'économie) et sur deux volets :

- l'implication des convives ;
- l'évolution du service de restauration.

Une démarche participative

L'important pour nous était de mobiliser le plus de collègues possible sur cette thématique et sur l'envie de réfléchir et d'agir ensemble sur nos pratiques alimentaires au centre INRAE Bourgogne-Franche-Comté.

Un appel à candidatures a été ouvert, pendant quelques semaines, au cours de l'été 2022 avec une campagne d'information sur la démarche (Figure 2) et des permanences au restaurant pour échanger avec les agents sur la mise en place du CADI.

Très rapidement, nous avons regroupé plus d'une trentaine de personnes motivées et prêtes à s'impliquer dans un ou plusieurs groupes d'action.

Dès lors, nous pouvons schématiser notre fonctionnement comme sur la figure 3.

Un projet soutenu par la première pépinière RSE en 2022

Le projet ainsi construit a été soutenu par la pépinière de projets RSE 2022 avec un budget global de 22 800 euros, sur deux ans, réparti selon les besoins identifiés de chaque groupe d'action. Notamment sur les deux années, le recrutement de stagiaires de master spécialisés sur les thématiques de la nutrition et de l'alimentation a permis d'assurer la mise en place et le suivi des actions.

REJOIGNEZ
LE COLLECTIF
ALIMENTATION DURABLE
INRAE

AFIN D'ACCOMPAGNER LA TRANSITION ALIMENTAIRE

INSCRIVEZ-VOUS POUR PARTICIPER
AUX GROUPES D'ACTION

Flashez pour
vous inscrire
en ligne

AD

INRAE

Detailed description: The poster features a background image of various fresh vegetables and fruits like green beans, tomatoes, blueberries, and a pomegranate. It has a teal and white color scheme. The text is arranged in a central column with a call to action at the bottom right. A QR code is provided for online registration. Logos for 'AD' and 'INRAE' are visible at the bottom.

Figure 2. Affiche de présentation du collectif

1 La loi Égalim du 30 octobre 2018 vise à réguler plusieurs aspects de l'alimentation et du secteur agroalimentaire. Elle met en place des mesures visant à soutenir un revenu aux producteurs, améliorer les conditions de production et favoriser une alimentation saine dans le cadre des différentes filières agricoles. Elle dispose également d'un volet environnemental car elle prévoit des nouvelles mesures de lutte contre le plastique, ainsi qu'un volet lié au bien-être animal.

2 La loi AGECE (n° 2020-105 du 10 février 2020) est une loi anti-gaspillage pour une économie circulaire, qui entend accélérer le changement de modèle de production et de consommation afin de limiter les déchets et de préserver les ressources naturelles, la biodiversité et le climat.

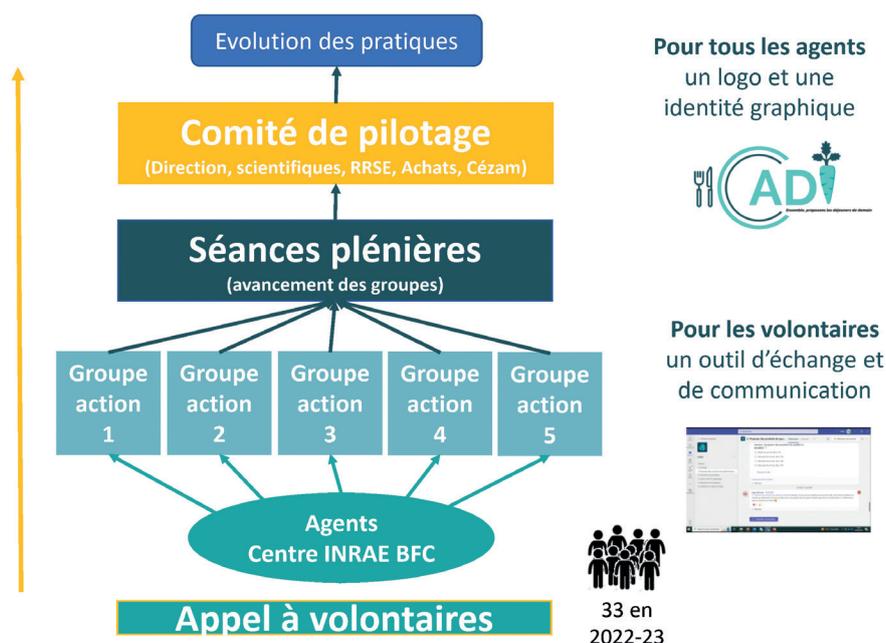


Figure 3. Fonctionnement du CADI

Des outils d'analyse et de pilotage

Depuis sa création, le CADI s'inscrit dans une volonté de suivi et d'évaluation de ses actions sur le centre INRAE Bourgogne-Franche-Comté avec l'appui des scientifiques impliqués dans le collectif. Ainsi, différents outils d'analyse et de pilotage ont été créés et mis en place :

- en 2022 et 2023, des séances mensuelles de travail en groupe d'action et des réunions plénières trimestrielles d'échanges entre les groupes et avec le comité de pilotage pour favoriser les retours d'expérience ;
- un modèle de fiche synthétique par action formalisant son déroulé et utilisé par tous les groupes d'action ;
- des conseils pour conduire des enquêtes de satisfaction flash après chaque action ;
- une borne de mesure de la satisfaction quotidienne au restaurant (Figure 4) ;
- une enquête de satisfaction annuelle concernant le service de restauration (2022, 2023 et 2024) ;
- une mesure annuelle des connaissances nutritionnelles et environnementales pour suivre leur évolution (2022, 2023 et 2024) ;



Figure 4. Borne de satisfaction

- le suivi d'indicateurs liés à l'offre de restauration : mesure du gaspillage via des balances connectées, % de bio, % de produits de qualité et durables, taux de prise des plats végétariens.

Plus de vingt actions reproductibles réalisées

Nous détaillons ci-dessous toutes les actions imaginées par les groupes d'action en 2022 et 2023. Les actions ont toutes été construites et animées par les membres volontaires du CADI sur le centre INRAE Bourgogne-Franche-Comté. Sauf mention contraire, chacune des actions n'a été proposée qu'une seule fois. Néanmoins, certaines sont désormais pérennisées dans le cadre du renouvellement du marché de restauration qui a eu lieu en 2025 (Encadré 1), comme l'affichage des labels au plus près des produits et la journée 100 % végétarienne une fois par semaine.

Groupe d'action 1 : diversifier les protéines en encourageant la consommation de légumineuses et de plats végétariens

- Sensibilisation des convives sur la consommation de protéines dans notre alimentation par l'élaboration du jeu « Où sont cachées les protéines ? ». *Cible : les habitudes alimentaires des convives au restaurant.*
- Organisation d'une journée 100 % végétarienne, appelée « Végétime », toutes les deux semaines. *Cible : l'offre de restauration.*
- Élaboration du jeu « Calendrier des saisons des fruits et légumes ». *Cible : les habitudes alimentaires des convives au restaurant et chez eux.*

- Achat de livres de cuisine durable, proposés par les membres du CADJ, présentés en salle de restauration et disponibles ensuite à la bibliothèque ADAS. *Cible : les habitudes alimentaires des convives chez eux.*
- Élaboration d'un livret de recettes végétariennes proposées par les convives pour le prestataire de restauration. *Cible : l'offre de restauration.*
- Faire cuisiner autrement avec des légumineuses, des fruits à coque ou zéro déchet pour le concours de cuisine de la fête du centre annuelle. *Cible : les habitudes alimentaires des convives chez eux.*
- Mise en place de cours de cuisine végétarienne (4 sessions de 3 heures, jusqu'à 8 personnes par session). *Cible : les habitudes alimentaires des convives chez eux.*
- Création d'un atelier de sensibilisation « Nutrition et santé » (2 heures). *Cible : les habitudes alimentaires des convives au restaurant et chez eux.*

Groupe d'action 2 : proposer des produits de qualité et durables et renforcer le lien entre les convives et le restaurateur

- Mise en place d'un dépôt de pain bio au levain naturel chaque semaine. *Cible : les habitudes alimentaires des convives chez eux.*
- Élaboration d'affiches sur les labels (Agriculture biologique, Label rouge...). *Cible : les habitudes alimentaires des convives au restaurant.*
- Création d'un pictogramme « Coup de cœur du cuisinier » afin de valoriser le fait-maison au restaurant. *Cible : les habitudes alimentaires des convives au restaurant.*
- Mise en place de stands des producteurs (Adèle, Atelier technologique du lycée agricole...). *Cible : les habitudes alimentaires des convives au restaurant.*
- Création d'un atelier de sensibilisation « Recettes et environnement » (2 heures). *Cible : les habitudes alimentaires des convives au restaurant et chez eux.*

Groupe d'action 3 : abandonner le plastique en faisant évoluer les habitudes individuelles en pratiques collectives

- Abandon du plastique à usage unique (bouteilles, sacs de transport et condiments individuels) : - 64 % de références jetables (Figure 5). *Cible : l'offre de restauration.*
- Mise en place d'un système de consignes en verre pour les plats à emporter, géré entièrement par le prestataire de restauration (mise à disposition avec caution et lavage des contenants) dans le respect des normes sanitaires. *Cible : l'offre de restauration.*

Groupe d'action 4 : lutter contre le gaspillage alimentaire en prenant en compte la sensation de faim

- Tables de tri avec pesée automatique et affichage en temps réel (Figure 6). *Cible : les habitudes alimentaires des convives au restaurant.*



Figure 5. Affiche d'information de la fin de plastique jetable



Figure 6. Table de tri connectée

- Sensibilisation au gaspillage. *Cible : les habitudes alimentaires des convives au restaurant.*
- Affiches sur les portions adaptées en fonction de la sensation de faim. *Cible : les habitudes alimentaires des convives au restaurant.*

Groupe d'action 5 : améliorer le cadre du repas et questionner l'aménagement des espaces collectifs

- Modification de l'accès du restaurant avec réaménagement du couloir.
- Élaboration d'un projet de réaménagement de la salle de restauration.

Encadré 1. Zoom sur la refonte du cahier des charges restauration collective avec le collectif

Le Collectif alimentation durable INRAE a été sollicité début 2024 pour travailler avec le service achat-marché sur une évolution du cahier des charges dans le cadre du renouvellement du marché de restauration pour le centre INRAE Bourgogne-Franche-Comté. Un groupe de travail s'est donc mis en place pour envisager les évolutions possibles suite aux expérimentations menées au cours des années 2022 et 2023. Une refonte totale du document a été effectuée, avec de nouveaux critères d'évaluation. Les grandes orientations ci-dessous ont structuré les débats :

- le respect strict de la loi Égalim (20 % de produits bio et 50 % de produits durables et de qualité) ;
- la promotion des repas végétariens avec une option végétarienne tous les jours, sur deux proposées (50 % de l'offre), un jour par semaine avec deux options végétariennes (100 % de l'offre) ;

> Sur une semaine on passe donc à 6 plats sur 10 proposés végétariens, soit 86 kg d'économie de CO₂ / jour supplémentaires

- une démarche de communication pérenne à destination des convives ;
- l'arrêt du plastique et la limitation du gaspillage alimentaire ;
- la pérennisation du CADI et de ses actions.

Au 1^{er} janvier 2025 et grâce à ce nouveau marché, ce sont donc de **nouvelles pratiques alimentaires plus durables** que nous concrétisons et pérennisons au sein de notre service de restauration.

Des résultats encourageants

Après deux ans d'action, les effets sur les convives fréquentant le restaurant du centre de Dijon commencent à se faire sentir. Entre modification de l'offre, prise de conscience et nouveaux choix de plats, voici les résultats de l'enquête longitudinale conduite en 2022, 2023 et 2024 ainsi que l'évolution du bilan carbone des repas servis.

Une satisfaction en hausse pour une offre plus durable

L'enquête conduite en 2022, puis reconduite en 2024, visait à recueillir la satisfaction des convives concernant le service de restauration, leur perception de la durabilité des repas servis (selon quatre dimensions : environnement, santé, plaisir et rapport qualité/prix) et leur niveau de connaissances nutritionnelles et environnementales. En 2022, 166 personnes ont répondu anonymement à l'enquête (21 % des agents du site de Dijon), contre 148 en 2024 (19 %) ; les enquêtes ont été envoyées à tous les agents du site par email (950 agents), qu'ils fréquentent ou non le restaurant.

En 2024, 74 % des répondants étaient satisfaits du goût des aliments proposés (72 % en 2022), 69 % de leur diversité (64 % en 2022) et 83 % de leur présentation (64 % en 2022). En termes de durabilité de l'offre, en 2024, 72 % considéraient qu'ils pouvaient composer un repas respectueux de l'environnement (60 % en 2022), 92 % un repas bon pour la santé (81 % en 2022), 84 % un repas gourmand (80 % en 2022) et 93 % un repas de bon rapport qualité/prix (89 % en 2022) (Figure 7).

L'offre proposée était donc perçue comme plus durable en 2024 par rapport en 2022 sur toutes les dimensions, sans pour autant que les tarifs aient changé sur la période. De plus, nous avons observé une stagnation des connaissances nutritionnelles sur la période avec un score constant de 4,5/6, mais une amélioration des connaissances concernant l'impact de l'alimentation sur l'environnement passant de 4,2 à 4,8/6.

Davantage de plats végétariens pour baisser le bilan carbone des repas

En juin 2022, avant que le CADI ne lance ses premières actions de sensibilisation, 16 % des convives choisissaient un plat végétarien pour composer leur plateau. Ce chiffre est passé à 24 % en juin 2024 (données de caisse du restaurant). Cette évolution significative est due à une augmentation conjointe de l'offre et de la demande pour ces plats en lien avec les actions

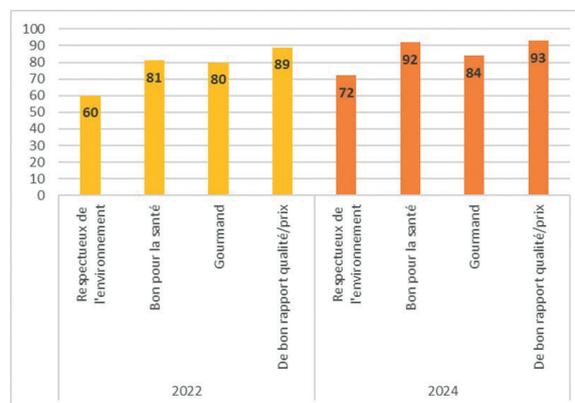


Figure 7. Perception de la durabilité de l'offre proposée au restaurant en 2022 et 2024 (%)

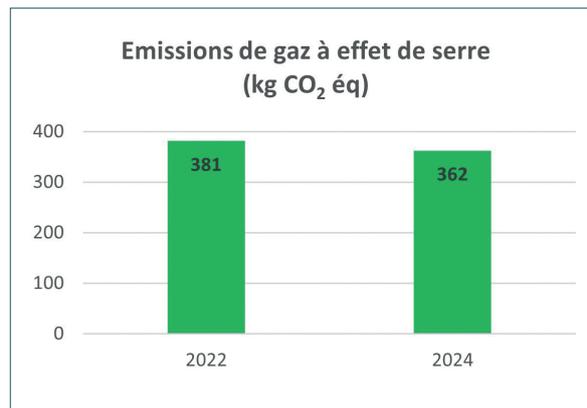
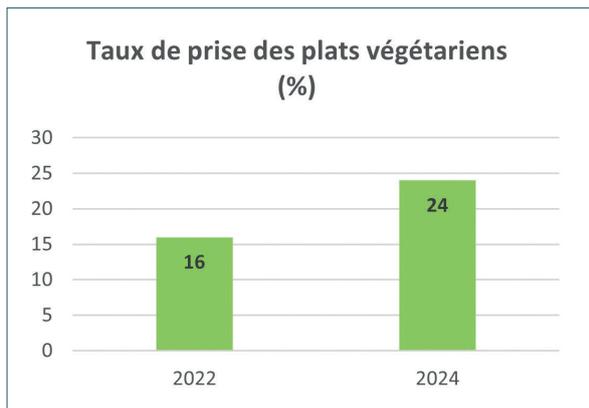


Figure 8. Taux de prise des plats végétariens et émissions de gaz à effet de serre pour 200 couverts par jour en 2022 et 2024

portées par le groupe d'action 1 concernant la diversification des protéines. Selon des études récentes en restauration collective, un menu végétarien émettrait 0,9 kg en équivalent CO₂ et un menu non végétarien 2,1 kg (Dahmani *et al.*, 2022 ; Darmon *et al.*, 2022). Pour un service moyen à 200 couverts, cela correspond donc à une économie de CO₂ de 19 kg par jour entre 2022 et 2024 (Figure 8) ; soit 4 788 kg de CO₂ à l'année sur 252 jours ouvrés, l'équivalent de 2,7 aller/retour Paris-New York en avion !

Conclusion : vers une démarche reproductible sur l'ensemble des centres INRAE

La création du collectif CADI a été impulsée par la présidence de centre et inscrite dans le Schéma de centre 2022-2025 ; dès ses débuts le projet a ainsi bénéficié d'un fort soutien institutionnel, ce qui a facilité la mise en place du comité de pilotage. De plus, l'adhésion à la démarche par le prestataire de restauration a permis d'avancer en concertation ; la co-construction des objectifs du collectif lors des premières réunions du comité de pilotage a été un moment clé pour la réussite future du projet.

La mobilisation des agents s'est faite sur la base du volontariat à grand renfort de communication pour informer sur la démarche (emails, affiches et permanences au restaurant, réunions d'information). Plusieurs aspects ont permis de mobiliser des groupes de travail actifs : le leadership et l'engagement des pilotes dans la démarche (Nadine Martinet et Lucile Marty), la possibilité de pouvoir s'investir ponctuellement pour participer à une action, le recrutement de stagiaires pour animer les groupes et porter les actions, la mise en place d'outils collaboratifs pour la gestion

de chaque groupe (Teams). Le caractère participatif du projet sur un sujet qui touche au plus près la vie quotidienne des agents a également été un moteur fort d'engagement.

Néanmoins, quelques écueils sont à souligner. Une telle démarche nécessite un investissement en temps conséquent (estimé respectivement à 20 % et 10 % du temps de travail pour les deux pilotes, Nadine Martinet et Lucile Marty). De plus, la création du collectif a posé la question de sa place dans le processus de prise de décision quant à la gestion du marché de restauration, d'où l'importance d'intégrer dès le départ les membres du service achats-marchés pour garantir que les actions conduites par le collectif ne percutent pas les aspects contractuels. De manière générale, une bonne communication entre les membres du comité de pilotage au travers de réunions régulières est nécessaire pour garantir la fluidité de la démarche.

Au-delà des actions ponctuelles conduites, les effets de la création du CADI s'envisagent sur un temps long. Les espaces de discussion qui ont été créés entre les services sur le centre INRAE Bourgogne-Franche-Comté, au restaurant parmi les convives, ou avec le prestataire sont autant d'opportunités de faire évoluer les consciences quant à l'adoption d'une alimentation plus durable et les stratégies concrètes qui peuvent être mises en place dans cette optique. Pour le CADI, il s'agissait avant tout d'amener progressivement tous les agents à s'interroger sur les enjeux sanitaires, environnementaux, sociaux et économiques soulevés par les systèmes alimentaires actuels au travers d'expériences concrètes et ancrées dans leur vie quotidienne. Membre du CADI ou non, chacun pouvait alors mieux appréhender son rôle dans la transition vers une alimentation plus durable, à la fois dans leur vie professionnelle et personnelle. ■

Références

Clark, M. A., Domingo, N. G. G., Colgan, K., Thakrar, S. K., Tilman, D., Lynch, J., Azevedo, I. L., & Hill, J. D. (2020). Global food system emissions could preclude achieving the 1.5° and 2°C climate change targets. *Science*, 370(6517), 705-708. <https://doi.org/10.1126/science.aba7357>

Crippa, M., Solazzo, E., Guizzardi, D., Monforti-Ferrario, F., Tubiello, F. N., & Leip, A. (2021). Food systems are responsible for a third of global anthropogenic GHG emissions. *Nature Food*, 2(3), 198-209. <https://doi.org/10.1038/s43016-021-00225-9>

Dahmani, J., Nicklaus, S., Grenier, J.-M., & Marty, L. (2022). Nutritional quality and greenhouse gas emissions of vegetarian and non-vegetarian primary school meals: A case study in Dijon, France. *Frontiers in Nutrition*, 9, 997144. <https://doi.org/10.3389/fnut.2022.997144>

Darmon, N., Poinot, R., & Vieux, F. (2022). Davantage de repas végétariens à la cantine pour concilier qualité nutritionnelle et protection de l'environnement. *SOWHAT? Policy Brief n° 23, Chaire UNESCO Alimentations du monde*, 4. https://www.chaireunesco-adm.com/IMG/pdf/01-sowhat-23_2022-29sept-fr.pdf

FAO & WHO (2019). *Sustainable healthy diets. Guiding principles*. <https://doi.org/10.4060/ca6640en>



Cet article est publié sous la licence Creative Commons (CC BY-SA). <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>

Pour la citation et la reproduction de cet article, mentionner obligatoirement le titre de l'article, le nom de tous les auteurs, la mention de sa publication dans la revue « NOV'AE », la date de sa publication et son URL.