



Restauration Collective : le positionnement de Slow Food France

Améliorer la qualité alimentaire en restauration collective est un pas vers une bonne alimentation quotidienne pour tous. Nous souhaitons replacer l'alimentation au centre de nos préoccupations quotidiennes au même titre que la santé et l'éducation.

Dans le domaine de la restauration collective, Slow Food lutte

- pour que les restaurants collectifs soient des lieux d'accès à une alimentation bonne, propre, et juste
- pour que chacun de nous ait une meilleure alimentation quotidienne
- pour que le repas chaque jour soit un moment de convivialité et de responsabilité

Au-delà des repas pris à l'intérieur des institutions et des établissements, une meilleure qualité alimentaire en restauration collective aura un impact positif sur les comportements alimentaires des individus dans d'autres contextes. En effet, bien manger à la cantine peut inciter à bien manger chez soi et ailleurs. Changer la façon dont les individus mangent en restauration collective contribuerait alors au développement de bonnes habitudes alimentaires en général.

Selon Slow Food France, l'amélioration de la qualité alimentaire en restauration collective doit passer par

- L'utilisation de produits de saison, qui sont issus de productions locales et respectueuses de l'environnement, de l'agriculture biologique, ou du commerce équitable ;
- L'éducation au goût pour les convives ;
- Une cuisine axée sur le bon goût et la découverte des saveurs, qui met en avant le patrimoine alimentaire local ;
- Une amélioration de la présentation organoleptique des plats servis ;
- L'élaboration de menus sains et équilibrés ;
- La diffusion des informations concernant l'origine des produits qui entrent dans la composition des repas ;
- L'éco-efficacité dans le fonctionnement des restaurants collectifs au travers de l'application des principes du développement durable.

Pour les élections municipales de 2008, Slow Food a proposé aux élus de souscrire à des engagements en lien avec les points ci-dessus, et de consacrer à l'éducation au goût et à des actions éducatives sur le thème de l'alimentation 1% de la part du budget communal destiné à la préparation des repas servis dans les cantines scolaires, les maisons de retraite et les établissements médico-sociaux.

Pour Slow Food, les restaurants collectifs sont des lieux à privilégier pour transformer les consommateurs en co-producteurs, et orienter le marché vers des comportements durables.

