



Guía de recursos para incorporar criterios de sostenibilidad a las colectividades

22-03-2016

Como en otros muchos aspectos relativos al sector de las colectividades, los franceses nos llevan ventaja también en lo que respecta a la sostenibilidad. Aquí os dejamos esta *Guide de la restauration collective responsable*, de la que desgraciadamente no existe edición española, pero que sirve para conocer las grandes líneas a seguir para caminar hacia una restauración colectiva más sostenible.

La *Guide de la restauration collective responsable* es una guía de recursos dirigida a empresas de restauración colectiva para incorporar criterios de sostenibilidad en su gestión. Ha sido editada con el apoyo de [Civam](#) (*Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural*) y [Fondation Nicolas Hulot](#).

A nadie se le escapa que la restauración colectiva, por la 'amplitud' del mercado y efecto social de su actividad, puede ser un referente y un medidor de los cambios que la actual situación exige. Covivimos con la necesidad de elevar la eficiencia y la compatibilidad del sistema establecido, con el medio ambiente y la preservación de unos recursos naturales escasos (tierra, agua, bosques, biodiversidad...), disminuyendo los impactos ambientales y la huella ambiental y climática.

Según este manual, un proceso de restauración denominado 'responsable' debe cumplir tres grandes reglas de oro: calidad, proximidad y estacionalidad para gestionar los menús de manera que se promueva el gusto por la calidad y la salud, además de las oportunidades para el desarrollo de la agricultura local. Se afronta el tema además, desde un punto de vista integral y contando con la participación en cualquier iniciativa de la propia restauración, de la administración, de los agricultores y ganaderos y de las organizaciones implicadas.

La guía parte de un punto de vista realista aceptando, por ejemplo, que el camino se recorre con coherencia y esfuerzos a largo plazo, más que por imposiciones "difícilmente se puede obligar a las colectividades a incorporar alimentos ecológicos cuando éstos suponen sólo el 2,5% de la superficie agrícola francesa cultivada... lo que si es positivo es hacer un esfuerzo continuado en pos de la coherencia y la transparencia respecto a los suministros en los comedores colectivos".

Con esta filosofía la guía desarrolla diversos temas, relativos a cómo escoger los productos; al código de contratación y criterios ambientales; la oferta de gestión directa; apoyo y formación; diseño de menú y presupuestos; gestión responsable de la restauración colectiva, etc.

Descarga gratuita de la guía: [Guide de la restauration collective responsable](#)

Noticias Relacionadas

- [Life + Zero Cabin Waste, un proyecto para acabar con los residuos en los aviones](#)
- [Guía de recursos para incorporar criterios de sostenibilidad a las colectividades](#)
- [“En un hospital, el desperdicio alimentario suele darse por fallos en la organización interna”](#)
- [Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en centros educativos](#)