

SF4C National Award

RÉCOMPENSER LES INITIATIVES LES PLUS DURABLES EN MATIÈRE DE RESTAURATION SCOLAIRE EN FRANCE



EN PARTENARIAT AVEC:



Introduction au Prix SF4C Champion 2025	3
Structure des récompenses	3
Méthodes d'évaluation	5
Processus de candidature	6

Le **Prix SF4C Champion 2025** est une initiative nationale s'inscrivant dans le cadre du **projet européen School Food for Change (SF4C)**. Ce prix prestigieux récompense les **autorités locales** et les **ONG** pour leurs efforts exceptionnels en matière de durabilité, d'engagement communautaire, et de santé dans les systèmes alimentaires scolaires. À travers ce prix, le projet SF4C vise à promouvoir l'excellence et à inspirer les collectivités et les acteurs locaux à adopter des pratiques exemplaires.

Le **projet School Food for Change (SF4C)**, financé par l'Union européenne, soutient la transformation des systèmes alimentaires scolaires à travers l'Europe. En reconnaissant les meilleures pratiques française, ce prix agit comme un levier pour renforcer les initiatives locales et favoriser des solutions alimentaires durables, saines et inclusives.

STRUCTURE DES RÉCOMPENSES

Le **Prix SF4C Champion 2025** comporte deux catégories principales :

1. PRIX PRINCIPAL - AUTORITÉS LOCALES

Ce prix est ouvert uniquement aux autorités locales et récompense les trois projets ayant obtenu les meilleurs scores basés sur des critères d'évaluation précis.

- **Or:** Attribué à la collectivité ayant obtenu le score le plus élevé.
- **Argent:** Attribué à la deuxième meilleure collectivité.
- **Bronze:** Attribué à la troisième meilleure collectivité.



Les lauréats sont reconnus pour leurs initiatives exemplaires en matière de durabilité, d'approvisionnement (achat public), et de santé dans les cantines scolaires.

2. PRIX SPÉCIAUX

Trois prix spéciaux sont également attribués:

- **Prix Engagement Communautaire (ONG):** Récompense une ONG pour son impact significatif sur l'engagement communautaire, notamment par des outils participatifs impliquant élèves, parents, et acteurs locaux.
- **Prix Excellence en Santé et Durabilité (Autorités Locales):** Récompense une collectivité pour des initiatives ambitieuses améliorant la qualité nutritionnelle des repas et leur impact environnemental.
- **Prix Innovation en Approvisionnement (Autorités Locales):** Récompense une collectivité pour ses pratiques novatrices dans les achats alimentaires, telles que les partenariats locaux ou les stratégies favorisant l'économie circulaire.



CRITÈRES DE SÉLECTION ET MÉTHODES D'ÉVALUATION



CRITÈRES D'ÉVALUATION

Les candidatures pour le Prix SF4C Champion 2025 seront évaluées selon des critères enrichis afin de mieux refléter les efforts innovants et les bonnes pratiques dans les domaines de l'approvisionnement, de la nutrition, de la gestion des déchets, de l'engagement communautaire, ainsi que de la qualité de la production culinaire.

1. APPROVISIONNEMENT DURABLE ET CONFORMITÉ À LA LOI EGALIM

Ce critère évalue la manière dont les organisations s'approvisionnent en produits alimentaires durables, tout en favorisant les circuits courts et les pratiques innovantes.

- Approvisionnement Durable et Conformité à la Loi EGAlim: Respect des exigences (50 % de produits durables, dont 20 % biologiques).
- Structuration des filières locales : Efforts déployés pour soutenir et structurer des filières locales afin de favoriser les producteurs régionaux.
- Méthodes d'analyse et de test des marchés publics alimentaires : Adoption de techniques pour optimiser et renforcer les appels d'offres alimentaires avec des critères durables.

2. SANTÉ ET NUTRITION

Ce critère examine la qualité des repas proposés, leur valeur nutritionnelle et leur capacité à encourager des comportements alimentaires sains.

- Repas équilibrés et conformes aux normes nutritionnelles locales.
- Cycles de menus de saison: Intégration systématique de menus reflétant la saisonnalité des produits.
- Innovation vers de nouveaux modes de consommation : Promotion de régimes alimentaires plus durables, notamment par la végétalisation des menus.
- Plan de réduction des Aliments Ultra Transformés (AUT) : Mise en œuvre d'un programme spécifique visant à limiter les aliments ultra-transformés dans les menus.

3. GESTION DES DÉCHETS

Ce critère mesure les efforts mis en place pour réduire le gaspillage alimentaire et améliorer la gestion des déchets produits par les cantines.

- ❑ Démarche active de lutte contre le gaspillage alimentaire : Mise en œuvre d'actions concrètes pour réduire les pertes alimentaires dans la chaîne d'approvisionnement et au niveau de la consommation.
- ❑ Réduction des déchets alimentaires d'au moins 15 %
- ❑ Réduction des emballages
- ❑ Mise en place de pratiques de valorisation des biodéchets (ex compostage) avec retour de la matière organique dans les sols et/ou de recyclage

4. ENGAGEMENT COMMUNAUTAIRE

Ce critère évalue la capacité des organisations à mobiliser les parties prenantes (élèves, parents, producteurs locaux, associations) autour d'une vision collective de l'alimentation durable.

- ❑ Participation active des élèves et de la communauté.
- ❑ Collaboration avec des acteurs locaux (parents, producteurs, éducateurs).
- ❑ Gestion des surplus de production : Réallocation des excédents alimentaires par le biais de dons alimentaires ou d'autres initiatives solidaires.

5. QUALITÉ DE LA PRODUCTION CULINAIRE

Ce critère met en lumière les efforts déployés pour garantir une cuisine de qualité, respectant les principes de durabilité et valorisant les savoir-faire traditionnels.

- ❑ Part de produits bruts utilisés : Mesure de l'utilisation d'ingrédients bruts dans la préparation des repas.
- ❑ Part du «fait maison» traditionnel dans les menus : Évaluation de la proportion de plats cuisinés sur place, selon des méthodes traditionnelles.
- ❑ Saisonnalité des plats : Adéquation des menus avec les produits de saison, valorisant une alimentation locale et durable.

EXEMPLE DE NOTATION

Chaque critère sera noté sur une échelle de 1 à 5, avec une pondération spécifique:

Critères	Pondération (%)
<input type="checkbox"/> Approvisionnement Durable	20%
<input type="checkbox"/> Santé et nutrition	20%
<input type="checkbox"/> Gestion des déchets	20%
<input type="checkbox"/> Engagement communautaire	20%
<input type="checkbox"/> Qualité de la production culinaire	20%

QUI PEUT PARTICIPER?

PRIX PRINCIPAL (RÉSERVÉ AUX AUTORITÉS LOCALES)

- Les communes : Gèrent les écoles primaires et services de proximité.
- Les intercommunalités : Mutualisent certains services entre communes.
- Sociétés Publiques Locales (SPL)
- Sociétés d'Économie Mixte (SEM)
- Les Régies Municipales
- Les départements : S'occupent des collèges et des aspects sociaux.
- Les régions : Responsable des lycées et de la coordination régionale.

PRIX SPÉCIAUX

- **ONG** pour le Prix Engagement Communautaire.
- **Autorités Locales** pour les Prix Excellence en Santé et Durabilité, et Innovation en Approvisionnement.

COMMENT PARTICIPER?

- **Date limite:** 20 avril 2025.
- **Soumission:** Envoyez le formulaire complété à info@eatingcity.org avec l'objet: "Candidature Prix SF4C Champion 2025 – [Nom du Projet]".

Les **cinq collectivités locales et l'ONG** finalistes pour le Prix SF4C Champion 2025 seront officiellement invitées à la cérémonie de remise des prix, qui aura lieu début juin 2025 à Lyon. Ces collectivités seront reconnues pour leurs performances exceptionnelles dans le cadre des critères d'évaluation, mais leur **classement final (Or, Argent, Bronze et Prix spéciaux)** ne sera révélé qu'au moment de la cérémonie.

Les participants doivent :

- Remplir un formulaire simplifié décrivant leur projet.
- Fournir une auto-certification confirmant les actions mises en œuvre.
- Accepter d'être soumis à un audit, si nécessaire.

AGENDA

- **Lancement de l'Appel à Candidature:** Février 2025.
- **Date Limite de Candidature:** 20 avril 2025.
- **Cérémonie de Remise des Prix:** Début juin 2025 à Lyon, France.

AVANTAGES POUR LES LAURÉATS

Les lauréats bénéficieront de:

- **Reconnaissance Officielle** lors de la cérémonie.
- **Visibilité Médiatique** pour promouvoir leurs initiatives exemplaires.
- **Certificat d'Excellence** valorisant leur contribution.

Le **Prix SF4C Champion 2025** est une occasion unique pour les collectivités et ONG de valoriser leurs efforts en faveur d'une alimentation scolaire durable et inclusive. Rejoignez-nous pour célébrer vos réalisations et inspirer d'autres à travers la France et l'Europe.

Ce projet a été financé par le programme de recherche et d'innovation Horizon 2020 de l'Union européenne, sous la convention de subvention n° 101036763.

Les auteurs sont les seuls responsables du contenu. Le contenu ne reflète pas nécessairement l'opinion de la Commission Européenne. La Commission Européenne n'est pas non plus responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations contenues dans ce document.



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 101036763.

