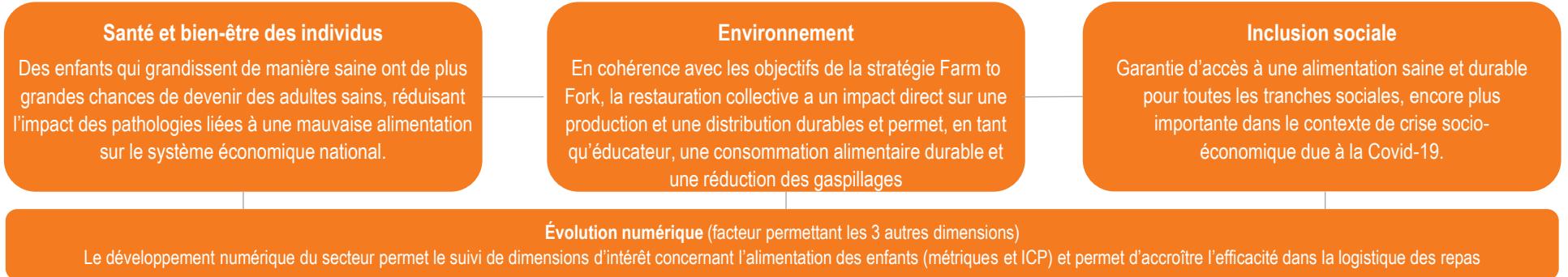


## PARTIE 1

**Répondre aux questions :** Comment une alimentation saine peut-elle avoir une influence sur les générations d'aujourd'hui et sur les générations futures ? Comment la restauration collective peut-elle avoir un impact positif sur ce phénomène au quotidien ?



Les bienfaits génèrent un **effet volume** sur la population, de la croissance jusqu'à l'âge adulte, en **4 dimensions clés** :



## PARTIE 2

**Répondre aux questions :** Quelle est la photographie de la contribution de la restauration collective aujourd'hui en Italie en termes de business et de performance alimentaire ? Quel a été l'impact de la pandémie ?

### Photographie économique du secteur

ICP de business pour le secteur de la restauration collective en Italie (premiers exemples : nombre d'entreprises, chiffre d'affaires, valeur ajoutée, employés, performance économique et financière)

**Focus :** dimensionnement moyen des entreprises du secteur et sondage sur les performances économiques et financières pour rendre compte de la contribution des grands opérateurs en tant qu'acteurs ayant la capacité d'investir et d'améliorer la durabilité et l'efficacité du secteur

### Photographie de la performance alimentaire du secteur

ICP de contribution apportée par les entreprises de la restauration collective en Italie en termes d'opérativité au quotidien (premiers exemples : nombre de repas fournis, écoles dotées d'une cantine, enfants concernés par les repas, apport nutritif garanti)

**Impact de la crise de la Covid-19** sur les 2 dimensions :

- Approfondissement sur la **résilience des grandes entreprises** (à vérifier avec ICP), qui sont en mesure de poursuivre leurs investissements et la mise en place de nouveaux projets
- Approfondissement sur les **tranches vulnérables de la population**, plus touchées par la crise de la pandémie, auxquelles la restauration collective peut apporter une contribution fondamentale

## PARTIE 3

**Répondre aux questions :** À la lumière du moment de grand changement, y compris social, que nous sommes en train de vivre et des ressources économiques que le PNRR garantira, quelles sont les opportunités que le secteur de la restauration collective peut saisir et créer ? Quels sont les facteurs qui constituent un obstacle pour le plein développement du secteur ?

**Faire évoluer les règles** du secteur pour être plus efficaces (par exemple : évolution de la chaîne du froid-chaud), en supprimant les silos et les préconceptions

**Opportunités**  
à saisir

**Travailler sur l'éducation** des jeunes générations (et de leurs familles) pour la durabilité de demain

**Obstacles**

à surmonter pour favoriser un **rajeunissement** et une **innovation** du secteur

Les obstacles sont recherchés :

- Dans la **structure du système** du monde de l'éducation, à travers un mappage des rapports entre les différents acteurs impliqués et des distorsions qui se créent tout au long du processus, surtout dans le cadre des appels d'offre, et du risque de destruction de valeur et de baisse de la qualité
- Dans la **faible prise de conscience** de la population de l'importance d'une alimentation saine, ayant des impacts négatifs surtout chez les enfants (obésité, déséquilibres alimentaires, ...)

## PARTIE 4

**Répondre à la question :** Quelles sont les recommandations politiques faites aux institutions pour saisir les opportunités de développement du secteur et surmonter les obstacles existants ?

Déclinaison des **propositions politiques**, divisées par interlocuteur des opérateurs du secteur : (premières hypothèses)

### FAMILLES

Contribution à la planification alimentaire de la famille, propositions de régime alimentaire pour la semaine, livraison du repas à domicile, ...

### ÉCOLES

Introduire dans les programmes scolaires la matière d'éducation alimentaire obligatoire, mettre en place des politiques communes de réduction des gaspillages, prévoir un goûter fourni par les opérateurs de la restauration collective, ...

### INSTITUTIONS

 (VNR, ministère, ASL, communes)

Diffuser la culture et la connaissance alimentaire aux personnes chargées de préparer les appels d'offre, mettre en place des réunions de confrontation pour les différentes parties prenantes, créer un « livre blanc » des meilleures pratiques, donner plus d'importance à l'éducation alimentaire dans les appels d'offre, éliminer les distorsions présentes dans les appels d'offre (par exemple : système de rabais), ...