



**PARTIES
PRENANTES**

ENTREPRISE

Nom entreprise : La Fondation MADHUS

Chiffre d'Affaires (2019) : but non lucratif

Effectif (2019) : 32

Pays (siège social) : Danemark

Site internet :
<https://www.kbhmadhus.dk/>

Contact :
kontakt@kbhmadhus.dk
+45 4090 91 09



Améliorer la qualité des repas dans tout le Danemark !

CONTEXTE

Le Danemark multiplie les initiatives contre le gaspillage alimentaire. Les Danois ont réduit le gaspillage de 25 % en 5 ans. Le gouvernement soutient financièrement ces initiatives. Dans la ville de Copenhague, on peut citer le supermarché Wefood qui vend des produits périmés encore consommables ou encore les magasins LOS Market qui vendent des produits 100 % biologiques, vendus en vrac et sans emballage.

En ce qui concerne l'alimentation, 10 à 25% des enfants et adolescents danois souffrent d'embonpoint ou d'obésité sévère et jusqu'à 60% des personnes âgées dans les maisons de soins infirmiers ou les soins à domicile sont à risque de malnutrition et beaucoup sont seules.

La Fondation Copenhague MADHUS a été créée en 2007 dans la ville de Copenhague dans le but de créer de meilleurs repas publics pour les citoyens de la municipalité. En 2008, la municipalité de Copenhague a ouvert sa première école de l'alimentation. Copenhague MADHUS a été responsable du développement du concept et du conseil.

OBJECTIF(S)

- Créer des repas de haute qualité et une culture alimentaire saine.
- Soutenir les agriculteurs dans leur transition vers une agriculture durable.
- Créer un espace d'éducation et d'apprentissage à l'alimentation saine et respectueuse de l'environnement.



artisanat alimentaire
Plats flexibles tentants
Laissez la viande jouer le rôle et donnez beaucoup d'espace aux légumes
DKK 730-



artisanat alimentaire
saucisse Cours
Apprenez les rudiments de la fabrication de saucisses
DKK 730-



Garderies dans la ville de Copenhague
Plats, repas et attention mathématique
Pour le personnel éducatif: Développement des compétences pratiques avec la nourriture au centre pour les éducateurs des crèches et jardins d'enfants.
* gratuit



artisanat alimentaire
Fermentation pour débutants
Maîtrisez les techniques de base de la fermentation
DKK 730-



cours AMU
Aliments pour enfants - enfants en bonne santé
Cours AMU de 3 jours pour ceux qui recherchent l'inspiration pour la nourriture, les ingrédients et les méthodes de cuisson des enfants.



Garderies dans la ville de Copenhague
Haricots et lentilles - la nourriture du futur
Cet après-midi, nous nous concentrons sur les légumineuses, comment elles peuvent être naturellement incluses dans le plan de menu et ce qu'il faut pour les rendre délicieuses.

DÉMARCHE

L'objectif global de la Fondation MADHUS est de créer un changement sociétal positif grâce à la nourriture et aux repas.

En ce qui concerne l'organisation de KBH MADHUS : La fondation travaille directement avec les municipalités et les entreprises privées. Ces dernières requièrent l'aide de la Fondation pour améliorer la qualité des repas qu'ils servent. Le pourcentage biologique dans les repas est un des critères d'amélioration. L'action de la fondation se divise en 4 points. Tout d'abord, MADHUS propose une expertise de conseil et d'analyse de cuisine pour améliorer la qualité des repas servis, réduire le gaspillage et garder une économie saine. La Fondation propose également une salle et des cuisines pour accueillir des événements au cœur de la ville. En ce qui concerne l'éducation, MADHUS propose des cours ciblés pour le personnel des crèches, des écoles, des cantines, des maisons de repos et autres traiteurs professionnels.

Pour en savoir plus

<https://vivredemain.fr/2017/11/06/danemark-devenu-leader-mondial-lutte-contre-gaspillage-alimentaire/>

<https://www.kbhmadhus.dk/projekter/bispebjerg-hospital>

SUITE DE LA DÉMARCHÉ

Enfin, MADHUS propose une « réorganisation écologique » : il s'agit de repenser le fonctionnement de la cuisine professionnelle afin d'introduire des matières biologiques sans augmenter le budget. Pour ce faire, ils examinent les achats, les méthodes de cuisson, les déchets, l'organisation du personnel, etc. La fondation travaille également sur des projets touchant au développement durable, au bien-être en communauté, à l'éducation et à l'apprentissage.

En ce qui concerne le « modèle Copenhague » : MADHUS est le principal architecte du « modèle de Copenhague », qui a contribué à assurer à Copenhague le titre de capitale la plus écologique du monde. Un projet de changement qui a entraîné une augmentation de la qualité des repas dans Copenhague, ce qui signifie que la ville est désormais à plus de 90% biologique dans plus de 900 cuisines publiques.

Ce modèle suit une méthode pluridisciplinaire pour assurer la qualité des repas. Elle regroupe 5 points clés : l'élaboration de plats qui ont du goût même en grande quantité ; l'importance de la qualité des matières premières ; le respect du repas par un cadre adapté (salles à manger et services) ; la réponse aux besoins des personnes les plus touchées par la malnutrition ; et enfin l'implication de tous les acteurs concernés, des cuisiniers pour la préparation des repas à la direction qui assure les financements nécessaires à une cuisine de qualité.

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Création de la fondation qui prend en compte des objectifs fixés par la ville de Copenhague.
- Collaboration avec d'autres fondations, des entreprises privées et les municipalités.
- Multiplication de projets et d'interventions depuis sa création en 2007.

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIÈRE
<ul style="list-style-type: none">• Intervention dans de multiples institutions publiques.• Variété d'experts de l'alimentation pour répondre aux besoins des projets et des missions de la Fondation.• Inclusion de tous les acteurs qui ont un impact sur les repas dans l'analyse (chercheurs, éducateurs, personnels de cuisine, l'administration des établissements, etc).	<ul style="list-style-type: none">• Accès à une alimentation saine pour tous les bénéficiaires.• Soutien à l'agriculture biologique en atteignant un pourcentage élevé de produits bios dans les cuisines publiques.• Modèle pour les autres capitales d'Europe : Berlin demande l'aide de MADHUS en 2018 pour améliorer la qualité et l'écologie dans les cuisines publiques de la ville.

Ce document a été réalisé par les membres d'AgroParisTech Service Etudes.

