

# Un plan Alimentation durable pour la ville de Rennes



La cuisine centrale

# Etat des lieux : Resto Co Ville de Rennes

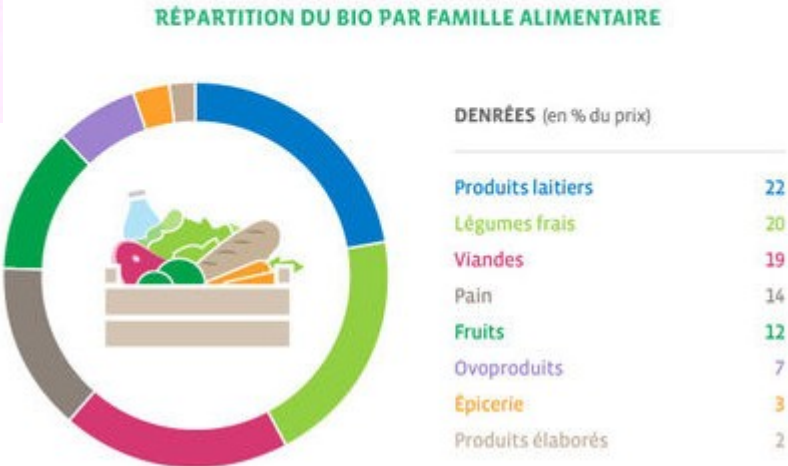


### Combien ça coûte ?

**11€** Coût total du repas y compris le coût de l'animation et du personnel d'encadrement

**1,8M€** Budget des cantines scolaires

3,7M€ au total pour le budget alimentation de la Ville



- Délibération sans OGM en 2009
- Plan Local Santé et Alimentation Santé Enfance
- Travail avec les producteurs locaux : **ex du marché de l'eau**
- « Il fait Bio dans mon Assiette » en 2014
- **Évaluation du gaspillage alimentaire et des possibilités de don alimentaire** en cours avec les associations
- Etude cuisine centrale
- Légumerie Bio via un ESAT
  
- Vers le grand public :
  - Semaine de la Fraich'Attitude
  - Défi Alimentation positive



## Zoom : achat de denrées alimentaires préservant la qualité de l'eau

- **Les denrées achetées : 50 000€**
  - les produits laitiers
  - la viande de porc
- **Critères de choix :**

Critères	Pondération
1 - Durabilité des exploitations agricoles	50 %
2 - Qualité des produits	30 %
3 - Prix des produits	20 %

La note de durabilité est évaluée par le technicien de CEBR. La note finale est composée de deux notes qui sont :

- la note liée à la situation initiale de l'exploitation agricole 30 %
- la note liée à l'ambition de progrès 70 %.

## Zoom : achat de denrées alimentaires préservant la qualité de l'eau

- **Exigences de production :**
  - Absence d'utilisation de produits phytosanitaires susceptibles d'être tueurs de pollinisateurs
  - Absence d'utilisation de produits phytosanitaires
  - Absence d'utilisation d'antibiotiques en préventif
  - Absence d'utilisation d'hormones.
  - Absence d'utilisation d' OGM.
  - Absence d'utilisation d'huile de palme
- **Déconnexion des prix avec les marchés agricoles classiques et clause incitative :**
  - Conformément à l'article 17 du Code des marchés publics, ce marché intègre une clause incitative relative à une rémunération supplémentaire annuelle financée par la Collectivité Eau du Bassin Rennais en fonction des objectifs atteints



## Zoom : Evaluation du gaspillage alimentaire



- **Gaspillage = restes de cuisine + restes de plateaux**
- **5 semaines, 5 écoles**
- **Des quantités pondérées au sein de 5 bacs de tri**

**En moyenne 22% de gaspillage : 35 % des entrées et 25 % des plats finissent à la poubelle**

### **Derniers résultats:**

- **Salad bar : 5% de gaspillage**
- **Portions grande et petite faim : 17% de gaspillage du plat principal**
- **Préinscription**

## **Baisser l'impact des repas sur les émissions de Gaz à Effet de Serre tout en garantissant les besoins nutritionnels et améliorant la qualité**

- Réduire le gaspillage alimentaire
  - Participer à la structuration des filières agricoles
  - Adapter la demande à l'offre : conditionnement, logistique, type de menus (nbre d'éléments, protéines animales) ...
  - Avoir les garanties du « Sans OGM »
  - Informer, sensibiliser, former le personnel de la restauration collective, les convives et leur famille et ainsi toucher le grand public (notamment dans les quartiers)
  - ...
- ⇒ **Construire un Plan Alimentation Durable avec l'ensemble des acteurs pour se donner un cadre commun**

# PLAN D'ALIMENTATION DURABLE

de la Ville de Rennes

## OBJECTIFS DU PLAN À 2020

20% bio

40% durable

- 50% de gaspillage  
alimentaire



La fabrique  
citoyenne  
de Rennes



12000 repas/jour  
préparés par la Ville



Valorisation de la  
production locale



4M€ d'achat  
de denrées alimentaires



2200 exploitations  
des aires de captages en eau potable





**1/ Réalisation d'un État des lieux** en cours

**2/ 17/11** : Lancement de la démarche avec 1 journée d'échange autour de l'état des lieux et de la nutrition

**3/ Mise en place d'une douzaine d'ateliers participatifs autour de 3 grands axes :**

- AUGMENTER LA PART DE PRODUITS ALIMENTAIRES DURABLES DANS LA RESTAURATION SCOLAIRE
- ACCELERER LA TRANSITION DE LA RESTAURATION VERS UNE OFFRE PLUS DURABLE
- SENSIBILISER ET IMPLIQUER LES ADULTES DE DEMAIN

**4/Mise en place des actions et suivi des résultats**

**Financement via le Programme National pour l'Alimentation (PNA) 2016**