



Plan alimentaire durable Rennes

UN SYSTÈME MUNICIPAL DE RESTAURATION COLLECTIVE
AGROÉCOLOGIQUE, ÉQUITABLE ET DE PROXIMITÉ

Résumé

Afin de promouvoir une alimentation équilibrée, conforme aux principes du développement durable et fondée sur un lien fort entre producteurs et consommateurs, la ville de Rennes s'est engagée dans un modèle de restauration municipale basé sur la production agroécologique locale, la prévention du gaspillage alimentaire et la réduction des gaz à effet de serre.

Depuis 1999, la cuisine municipale de Rennes a centralisé la préparation des repas servis dans les différents services municipaux. Environ 12 500 repas sont préparés chaque jour, dont 10 000 sont destinés aux 48 écoles municipales. Grâce à un engagement ferme de promouvoir les circuits d'approvisionnement courts, la ville parvient à ce qu'environ 80% de ses fournisseurs soient des

producteurs locaux (dont 15% sont certifiés BIO). Cependant, une loi nationale de 2018 établit qu'à partir de janvier 2022, 50% des produits alimentaires utilisés dans la restauration collective devront être produits de manière durable.

Dans ce contexte, plusieurs difficultés sont diagnostiquées afin d'améliorer les indicateurs de durabilité exigés, tels que: le surcoût légitime de la production alimentaire durable et écologique, l'inadéquation entre les besoins municipaux et ceux des producteurs, et la détection de pratiques génératrices de gaspillage alimentaire.

Afin de faire face à cette situation, en 2016, le gouvernement local encourage l'articulation du Plan Alimentaire Durable élaboré de manière participative entre les différents

services municipaux, les producteurs agricoles, les distributeurs, les institutions sociales et les citoyens. L'objectif du Plan est de développer les actions nécessaires pour que, d'ici la fin de 2020, le système de restauration municipale garantisse: 20% de produits issus de l'agriculture durable, 20% de produits certifiés BIO et une réduction de 50% du gaspillage alimentaire.

Ville: Rennes
Pays: France
Habitants:
221.272

Thèmes:
Environnement, Politique et administration, Développement économique et social, Bien-être social

Rennes fut l'une des villes fondatrices de l'AIVE et est, depuis 1990, une ville emblématique du mouvement des Villes Educatrices



Contexte

La ville française de Rennes est la capitale de la Bretagne, la région la plus agricole de France. Elle compte 221 272 habitants et son agglomération urbaine atteint 450 000 habitants. Les trois principaux secteurs économiques sont : l'industrie automobile, l'industrie alimentaire et les technologies numériques.

Depuis 30 ans, Rennes considère l'éducation comme un moteur de développement, un moyen de répondre aux défis de la démocratie locale et de lutter contre toute forme d'inégalité. La durabilité et la protection de l'environnement constituent un autre axe de développement prioritaire pour les institutions municipales.

Objectifs

- ▶ Soutenir, à partir des compétences municipales, la transition vers un modèle agroécologique de production alimentaire fondé sur la durabilité environnementale, économique, sociale et lié au territoire.
- ▶ Développer une politique d'approvisionnement de produits alimentaires pour le système de restauration municipal afin de guider la transition vers un nouveau modèle.
- ▶ Sensibiliser et impliquer les habitants en faveur d'un modèle alimentaire durable, agroécologique et local.
- ▶ Mettre en œuvre des mesures favorisant l'accès à une alimentation durable pour tous les citoyens.

Méthodologie

Le Plan alimentaire durable commence en 2016 avec une analyse de l'état des lieux et du fonctionnement du système municipal de restauration collective, concentrée sur l'environnement scolaire. Sur la base de réunions avec les différents agents impliqués (dans la production, l'approvisionnement, la préparation et la consommation des aliments) et de la tenue de divers ateliers de co-construction avec les acteurs de l'alimentation, quatre lignes d'intervention ont été articulées :

1. Politique d'achat local pour donner priorité aux aliments produits de manière durable. Des actions à mettre en œuvre sont identifiées, telles que : la



création d'une centrale d'achat municipale pour les fruits et légumes frais, le soutien aux stratégies d'optimisation des processus de transformation et de logistique (notamment pour les produits laitiers, la viande et les conserves), la formalisation de l'engagement que les produits alimentaires sont exempts d'OGM et d'huile de palme, etc. De plus, la Ville de Rennes fut actrice de la création de la marque de territoire "Terres de Sources" avec la collectivité gestionnaire de l'eau potable, permettant ainsi d'introduire des produits locaux et durables dans la restauration scolaire.

2. Préparation et distribution des repas. L'accent est mis sur: l'étude de la qualité nutritionnelle des menus et l'amélioration de leur durabilité (par exemple: en offrant des alternatives végétariennes et en proposant un jour de la semaine où ni viande ni poisson ne sont consommés, en adaptant les quantités des rations, etc.); des itinéraires de formation spécialisée pour les agents impliqués dans

la restauration collective et l'optimisation du système de redistribution des éventuels excédents aux groupes en situation de vulnérabilité sociale.

L'autonomie des enfants est renforcée pour qu'ils puissent se servir la nourriture eux-mêmes directement, en leur donnant la possibilité de choisir entre une grande ou une petite assiette (selon leur faim), et de se resservir si nécessaire. Des campagnes ludiques sont également menées pour sensibiliser et éduquer à la prévention du gaspillage alimentaire par le biais de jeux, de matériel pédagogique adapté, de concours de cuisine, etc. En outre, la création et l'entretien de jardins potagers scolaires sont encouragés.

3. Sensibilisation et impact. Des enquêtes de satisfaction et des études sur l'état nutritionnel des enfants et des autres utilisateurs du système sont menées. On veille également à impliquer les équipes pédagogiques et les services

de soutien pendant les repas (à travers l'échange de bonnes pratiques et l'accompagnement spécialisé), et afin que plus de familles connaissent et aient accès au service de restauration scolaire (en particulier pour celles en situation de vulnérabilité sociale).

4. Conseil de l'alimentation durable. Il s'agit d'un espace pour développer une vision globale et stratégique de l'alimentation durable dans la ville. Il bénéficie de la participation des équipes techniques municipales concernées (éducation et achats) et de bénévoles (professionnels de l'alimentation - producteurs, entreprises agroalimentaires, distributeurs, chambres professionnelles, syndicats, collectivités territoriales, enfants, familles et citoyens en général), qui se réunissent tous les trimestres pour réfléchir, partager des connaissances et co-construire collectivement sur les différentes questions et/ou problèmes observés.



★ Évaluation

Depuis son lancement, le projet a progressé de manière positive dans la réalisation des objectifs fixés. Ainsi, au cours de l'année 2019, les résultats obtenus se sont concrétisés en :

- ▶ Une réduction de 55 % du gaspillage alimentaire (8,56 kg/an par enfant).
- ▶ 36% des produits alimentaires sont issus d'une production durable.
- ▶ 23% des produits alimentaires sont certifiés BIO.
- ▶ 85% de satisfaction chez les enfants bénéficiant du système de restauration scolaire.
- ▶ Une diminution de 11 % des émissions de gaz à effet de serre dans la production et la distribution des menus.
- ▶ Une cinquantaine d'agents éducatifs ont participé à des sessions de formation pour promouvoir l'éducation aux habitudes alimentaires durables auprès des enfants pendant les repas scolaires.
- ▶ Publication de jeux éducatifs de sensibilisation basés sur la méthodologie du coup de pouce (nudge), qui encouragent l'acquisition d'habitudes alimentaires durables de manière ludique (le monstre du gaspillage alimentaire, la petite/grande faim, etc.) et publication d'un magazine qui rassemble des articles produits dans les écoles.

En ce qui concerne la politique d'achat, il est important de souligner la mise en œuvre d'un mécanisme de protection et de promotion de la production alimentaire locale durable, qui est utilisé par 13 municipalités de la région. Étant donné que, dans les marchés publics, le critère de proximité ne peut également être considéré

comme un critère de discrimination positive, la municipalité et l'institution publique chargée de la gestion de l'eau ont créé leur propre label (Terres de Sources), par lequel les producteurs associés certifient que leur production est respectueuse de l'environnement, économe en eau et exempte de certains pesticides. Cette certification a permis de configurer un circuit local d'approvisionnement alimentaire répondant aux valeurs de justice sociale (juste rémunération des producteurs, plus grande accessibilité à une alimentation durable), de valorisation et de préservation des ressources naturelles (notamment l'eau potable), et de cohésion territoriale.

Des circuits ont également été mis en place avec diverses associations travaillant avec des personnes en situation de vulnérabilité afin que les surplus alimentaires des cantines scolaires, ainsi que les produits qui seraient jetés par les supermarchés, puissent être utilisés. Une épicerie gratuite, équipée d'un système de réfrigération permettant aux étudiants et étudiantes de l'université d'emporter les surplus de production alimentaire, a également été mise en place. tation durable et locale, et de renforcer la généralisation de l'accès à une production alimentaire durable.



➔ Propositions de futur

Le Plan 2020-2026 prévoit de travailler avec d'autres services municipaux qui offrent également des services de restauration collective (centres d'éducation pour enfants, foyers pour personnes dépendantes, maisons de retraite, restaurants pour le personnel fonctionnaire, etc.), afin de réduire le gaspillage alimentaire et d'augmenter le pourcentage de produits durables inclus dans leurs menus. L'on continuera également de miser sur l'agriculture urbaine et la sensibilisation, dans le but de promouvoir un engagement des citoyens en faveur d'une alimentation durable et locale, et de renforcer la généralisation de l'accès à une production alimentaire durable.

i Contact

Organisation: Ville de Rennes (Direction des Moyens et des Achats)

Contact: Mme Typhaine Herré (Chargée de mission)

E-mail: pad@ville-rennes.fr

Voir l'expérience dans la Banque

