



Plan de alimentación sostenible

Rennes

UN SISTEMA MUNICIPAL DE RESTAURACIÓN COLECTIVA AGROECOLÓGICO, JUSTO Y DE PROXIMIDAD

Resumen

Con el objetivo de promover una alimentación equilibrada, coherente con los principios de desarrollo sostenible y basada en un vínculo fuerte entre productores y consumidores, la ciudad de Rennes apuesta por un modelo de restauración municipal fundamentado en la producción agroecológica de proximidad, la prevención del desperdicio alimentario y la reducción de los gases de efecto invernadero.

La cocina municipal de Rennes centraliza, desde el año 1999, la elaboración de las comidas que se sirven en diferentes servicios municipales. Se preparan cada día alrededor de 12.500 comidas, 10.000 de las cuales están destinadas a las 48 escuelas municipales. Gracias a una firme apuesta por fomentar circuitos cortos de aprovisionamiento, la ciudad logra que alrededor del 80% de los proveedores sean productores locales (un 15% de

los cuales con certificación BIO). Sin embargo, una ley nacional del año 2018 establece que, a partir de enero del año 2022, el 50% de los productos alimentarios utilizados en la restauración colectiva deberán ser de producción sostenible.

En este contexto, se diagnostican diversas dificultades para mejorar los indicadores de sostenibilidad exigidos, como, por ejemplo: el sobre-coste legítimo de la producción alimentaria sostenible y ecológica, los desajustes entre las necesidades municipales y las de los productores, y la detección de prácticas que generan desperdicio alimentario.

Para hacer frente a esta situación, en el año 2016 desde el gobierno local se promueve la articulación del Plan de alimentación sostenible elaborado de manera participada entre diferentes departamentos

municipales, productores agrícolas, distribuidores, instituciones sociales y la ciudadanía. La finalidad del Plan es desarrollar las acciones necesarias que permitan lograr que, a finales del año 2020, el sistema de restauración municipal garantice: un 20% de productos provenientes de la agricultura sostenible, un 20% de productos con certificación BIO y una reducción del 50% del desperdicio alimentario.

Ciudad:

Rennes

País:

Francia

Habitantes:

221.272

Temas:

Medio ambiente, Política y administración, Desarrollo socioeconómico, Bienestar social

Rennes fue una de las ciudades fundadoras de la AICE y es un referente del movimiento de Ciudades Educadoras desde el año 1990



Contexto

La ciudad francesa de Rennes es la capital de Bretaña, la región más agrícola de Francia. Cuenta con una población de 221.272 habitantes y su aglomeración urbana alcanza los 450.000 habitantes. Los tres principales sectores económicos son: la industria del automóvil, la industria alimentaria y las tecnologías digitales.

Desde hace 30 años, Rennes considera la educación como un motor de desarrollo, una forma de responder a los retos de la democracia local y de luchar contra todas las formas de desigualdad. La sostenibilidad y el cuidado del medio ambiente se configuran como otro eje de desarrollo prioritario desde las instituciones municipales.

Objetivos

- ▶ Apoyar, desde las competencias municipales, la transición hacia un modelo agroecológico de producción alimentaria fundamentado en la sostenibilidad ambiental, económica, social y vinculado al territorio.
- ▶ Desarrollar una política de abastecimiento de productos alimentarios para el sistema de restauración municipal que acompañe la transición hacia el nuevo modelo.
- ▶ Sensibilizar e implicar a la ciudadanía en favor de un modelo de alimentación sostenible, agroecológica y de proximidad.
- ▶ Implementar medidas que favorezcan el acceso a una alimentación sostenible para toda la ciudadanía.

Metodología

El Plan de alimentación sostenible se inicia en el año 2016 con un análisis del estado de situación y del funcionamiento del sistema municipal de restauración colectiva, centrado en el ámbito escolar. A partir de encuentros y talleres de co-construcción con los diferentes agentes implicados (en la producción, abastecimiento, preparación y consumo de alimentos), se articularon cuatro ejes de intervención:

1. Política de compras local para priorizar los alimentos producidos de forma sostenible. Se identifican acciones a implementar como: la creación de una central de compras municipal de verdura y fruta fresca, el apoyo a



estrategias de optimización de los procesos de transformación y logística (especialmente en productos lácteos, cárnicos y conservas), la formalización del compromiso de que los productos alimentarios se encuentran libres de OGM y de aceite de palma, etc. Además, la ciudad de Rennes participa en la creación de la marca territorial "Terres de Sources" con la autoridad local de gestión del agua potable, para la introducción de productos locales y sostenibles en la restauración escolar.

2. Elaboración y distribución de las comidas. Se incide en: el estudio de la calidad nutricional de los menús y la mejora de su sostenibilidad (por ejemplo: aportando alternativas vegetarianas y proponiendo un día de la semana en que no se consume ni carne ni pescado, adaptando las cantidades de las raciones, etc.); la puesta en marcha de itinerarios de formación especializada para los agentes implicados en la restauración colectiva y la optimización del sistema de re-

distribución de los eventuales excedentes a colectivos en situación de vulnerabilidad social.

Con los niños y niñas se refuerza su autonomía para que puedan servirse los alimentos directamente, ofreciéndoles la posibilidad de escoger entre plato grande o pequeño (en función de su nivel de hambre) y de volver a servirse en caso necesario. También se realizan campañas lúdicas para sensibilizar y educar en la prevención del desperdicio alimentario a través de juegos, materiales educativos adaptados, concursos de cocina, etc. Complementariamente, se fomenta la puesta en marcha y cuidado de huertos en las escuelas.

3. Sensibilización e incidencia. Se realizan encuestas de satisfacción y estudios sobre el estado nutricional de los niños, niñas y otros usuarios del sistema. También se vela por implicar a los equipos pedagógicos y los servicios de apoyo durante las comidas (a través del intercambio de buenas

prácticas y el acompañamiento especializado), y para que más familias conozcan y tengan acceso al servicio de restauración escolar (especialmente para aquellas en situación de vulnerabilidad social).

4. Consejo de la alimentación sostenible. Se trata de un espacio para desarrollar una visión global y estratégica de la alimentación sostenible en la ciudad. Cuenta con la participación de los equipos técnicos municipales implicados (educación y compras) y de personas voluntarias (profesionales de la alimentación –productores, empresas agroalimentarias, distribuidores, cámaras profesionales, sindicatos-, entes territoriales, niños y niñas, familias, y ciudadanía en general), que se reúnen trimestralmente para reflexionar, compartir conocimientos y co-construir colectivamente sobre diferentes cuestiones y/o problemáticas observadas.



★ Evaluación

Desde su inicio, el proyecto ha avanzado positivamente en la consecución de los objetivos planteados. Así, durante el año 2019 los resultados obtenidos se han materializado en:

- ▶ Una reducción del 55% en el desperdicio alimentario (8,56kg/año por niño).
- ▶ Un 36% de productos alimentarios provenientes de la producción sostenible.
- ▶ Un 23% de productos alimentarios con certificación BIO.
- ▶ Una satisfacción del 85% en los niños y niñas beneficiarios del sistema de restauración escolar.
- ▶ Un descenso del 11% en la emisión de gases de efecto invernadero en la producción y distribución de los menús.
- ▶ Alrededor de 50 agentes educativos han participado en sesiones de formación para favorecer la educación en hábitos alimentarios sostenibles con los niños y niñas durante las comidas en las escuelas.
- ▶ Publicación de juegos educativos de sensibilización basados en la metodología *nudge*, que fomentan la adquisición de hábitos sostenibles de alimentación de forma lúdica (el monstruo del desperdicio alimentario, el hambre pequeña/grande, etc.) y edición de una revista que recoge artículos producidos desde las escuelas.

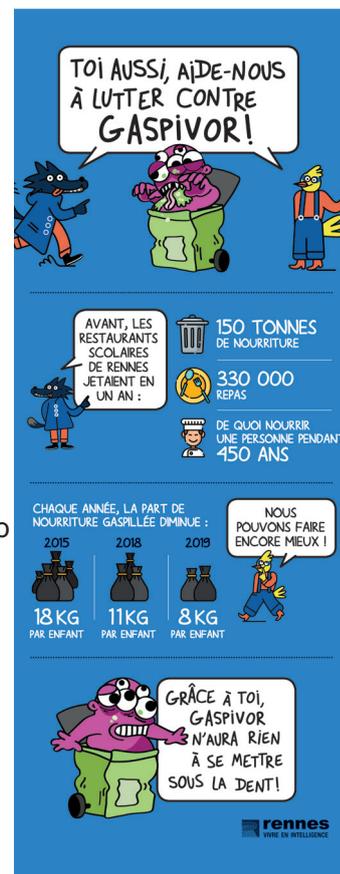
En relación a la política de compras es importante destacar la puesta en marcha de un mecanismo de protección y promoción de la producción alimentaria local sostenible, que es utilizado por 13 municipios de la región. Dado que, en la compra pública el criterio de proximidad no puede considerarse legalmente como un criterio de

➔ Propuestas de futuro

El Plan 2020-2026 prevé trabajar con otros servicios municipales que también ofrecen servicios de restauración colectiva (centros de educación infantil, hogares de personas dependientes, residencias de personas mayores, restaurantes para personal funcionario, etc.), para reducir el desperdicio alimentario e incrementar el porcentaje de productos sostenibles que incluyen sus menús. También se va a continuar apostando por la agricultura urbana y la sensibilización, con el objetivo de promover un compromiso ciudadano hacia una alimentación sostenible y de proximidad, y se reforzará la generalización del acceso a la producción alimentaria sostenible.

discriminación positiva, desde el municipio y la institución pública encargada de la gestión del agua, se ha creado un sello propio (Terres de Sources) a través del cual los productores asociados certifican su producción como respetuosa con el medio ambiente, eficiente en el uso del agua y libre de ciertos pesticidas. Esta certificación ha permitido la configuración de un circuito local de abastecimiento alimentario que responde a los valores de justicia social (justa remuneración de los productores, mayor accesibilidad a una alimentación sostenible), de valorización y preservación de los recursos naturales (especialmente del agua potable) y de cohesión territorial.

Asimismo, se han articulado circuitos con diferentes asociaciones que trabajan con personas en situación de vulnerabilidad para que los excedentes alimentarios de los comedores escolares, así como aquellos productos que serían desechados por los supermercados, puedan ser aprovechados. También se ha puesto en marcha una "tienda gratuita" equipada con un sistema de refrigeración en la que los y las estudiantes universitarios pueden llevarse la producción alimentaria sobrante.



i Contacto

Organización: Ayuntamiento de Rennes (Departamento de Compras y Recursos)

Responsable: Sra. Typhaine Herré (Responsable del proyecto)

E-mail: pad@ville-rennes.fr

Ver la experiencia en el Banco

