

# La Restauration collective de la ville de Rennes



## De l'achat jusqu'à l'assiette



7,5 %  
d'aliments d'origine  
biologique en 2014.

13 %  
d'aliments d'origine  
biologique en 2015.

20 %  
c'est l'objectif  
pour 2020.

## 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

## RÉPARTITION DU BIO PAR FAMILLE ALIMENTAIRE



DENRÉES (en % du prix)

Produits laitiers	22
Légumes frais	20
Viandes	19
Pain	14
Fruits	12
Ovoproduits	7
Épicerie	3
Produits élaborés	2

- Délibération sans OGM en 2009
- Plan Alimentation Santé Enfance en 2013
- Travail avec les producteurs bio locaux => Achat de denrées alimentaires préservant la qualité de l'eau du bassin rennais
- Signature de la Charte « Il fait Bio dans mon Assiette » en novembre 2014
- Évaluation du gaspillage alimentaire et des possibilités de don



- Vers le grand public :

- Semaine de la Fraich'Attitude
- Défi Alimentation positive



- Réduire le gaspillage alimentaire
  - Légumerie Bio par un ESAT
  - Baisser l'impact des repas sur les émissions de Gaz à Effet de Serre tout en garantissant les besoins nutritionnels des repas.
  - Contrainte des marchés publics sur le localisme => travailler offre/demande
  - Avoir les garanties du « Sans OGM »
- ⇒ **Construire un plan Alimentation durable avec l'ensemble des acteurs**

