



29/02/2016

## **Présentation du plan alimentaire durable de la Ville de Rennes, remise des prix de l'appel à projets PNA, salon de l'agriculture**

Bonjour à toutes et à tous

Je suis Nadège Noisette, adjointe à la Maire de Rennes en charge des approvisionnements. Je tiens d'abord à excuser Nathalie Appéré, la Maire de Rennes qui m'a chargée de parler en son nom.

Monsieur le Premier Ministre, Monsieur le Ministre de l'Agriculture, Mesdames, Messieurs les organisatrices et organisateurs de ce salon, merci d'accueillir ce matin la Ville de Rennes et de me permettre de parler de notre plan alimentaire durable.

Je tiens aussi à remercier les équipes de la DRAAF Bretagne et du ministère de l'Agriculture d'avoir sélectionné notre projet parmi les lauréats de l'appel à projets du Plan National pour l'Alimentation. Cette sélection récompense ainsi les différentes actions que nous avons menées jusqu'à présent pour améliorer notre restauration collective mais surtout nous encourage à aller encore plus loin dans l'ancrage territorial durable de notre territoire.

Avant de vous décrire ce projet d'alimentation durable, permettez-moi juste de vous donner quelques éléments de contexte quant à notre restauration collective. Nous fabriquons quotidiennement 12000 repas dans une cuisine centrale en liaison froide pour les écoles, les crèches, maisons de retraite et restaurants administratifs. Notre budget annuel d'achat alimentaire est de 4M€. 80% de nos fournisseurs sont locaux dont 15% issus de l'agriculture biologique.

Parmi les dernières améliorations mises en place, je citerai :

- L'adoption d'une délibération contre les OGM dans les achats alimentaires
- L'évaluation du gaspillage alimentaire et des possibilités de dons auprès des associations
- Et enfin et non des moindres un marché expérimental de 50 000€ visant à acheter des denrées alimentaires préservant la qualité de l'eau du bassin rennais. Avec ce marché, construit avec des agriculteurs locaux, nous avons pu acheter des produits laitiers et de la viande de porc produits localement sans OGM, sans produits

phytosanitaires, sans antibiotique de prévention ni hormone de croissance et à un prix fixé par les producteurs eux-mêmes.

Cependant, malgré ces outils, nous sommes, comme beaucoup de collectivités confrontées à certaines difficultés comme par exemple le surcoût légitime de ces denrées alimentaires ou l'inadéquation parfois entre notre fonctionnement (quantité, logistique, marchés publiques...) et celui des producteurs.

C'est la raison pour laquelle nous voulons cette année construire un plan alimentaire durable avec les différents services de la ville de Rennes, les agriculteurs locaux et les familles.

Nous voulons ainsi bâtir ensemble les actions qui permettront de répondre à 3 objectifs pour 2020 :

- 20% de bio
- 40% de denrées produites durablement c'est-à-dire avec des exigences environnementales fortes et localement
- Réduire de 50% le gaspillage alimentaire

Pour ce faire nous allons d'abord réaliser un état des lieux de notre restauration collective et des filières agricoles locales puis mettre en place un certain nombre d'ateliers participatifs autour des thèmes :

- Structuration de l'offre agricole
- Stratégie d'achat alimentaire
- Diminution des impacts environnementaux de la restauration collective
- Sensibilisation à ces enjeux auprès de notre personnel et des familles

Afin de bâtir notre plan puis de le mettre en œuvre dès 2017.

Pour finir, je voudrais remercier l'ensemble des services de la ville de Rennes qui ont contribué à ce projet et représenté dans la salle par M Cadran, directeur des approvisionnements mais aussi nos partenaires que sont la Collectivité Eau du Bassin Rennais, Agrobio 35, Interbio Bretagne et la MCE.

Un grand merci encore aux membres du jury et à vous toutes et tous de votre attention.