

La Restauration collective de la ville de Rennes





Etat des lieux



1,8M€

3,7M €

au total pour

le budget alimentation

de la Ville

y compris le coût de

l'animation

et du personnel

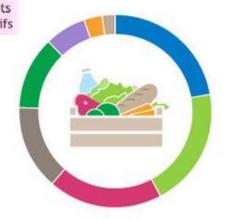
d'encadrement

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

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

20 % c'est l'objectif pour 2020.

RÉPARTITION DU BIO PAR FAMILLE ALIMENTAIRE



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

DENRÉES (en % du prix)



Actions en cours

- 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 possibilité de don
- Vers le grand public :
 - Semaine de la Fraich'Attitude
 - Défi Alimentation positive





Pour aller plus loin ...

- 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