



PAD
2017-2020

Plan Alimentaire Durable de Rennes

Les ambitions, les propositions

DÉVELOPPEMENT
Rennes **DURABLE**
s'engage

 **rennes**
VIVRE EN INTELLIGENCE



Préambule

L'alimentation durable est pour les collectivités un défi majeur aux enjeux multiples. En matière de santé, elle assure à tous une alimentation saine et nutritive.

D'un point de vue environnemental et social, elle préserve les écosystèmes, tout en œuvrant pour plus de justice grâce à un prix équitable tant pour le producteur que le consommateur.

Économiquement, en facilitant les relations entre l'ensemble des acteurs, elle participe au développement du territoire, à l'innovation, ainsi qu'à l'optimisation des ressources naturelles et humaines.

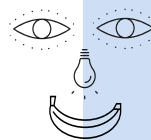
Le présent document résulte d'un travail de synthèse entre l'état des lieux de la restauration collective et de l'alimentation durable de la Ville de Rennes et les propositions faites par les participants aux ateliers de co-construction du Plan Alimentaire Durable (fin 2016).

Le Plan Alimentaire Durable doit pouvoir définir des actions à consolider ou à initier d'ici à 2020 afin d'atteindre les 3 objectifs fixés pour la restauration scolaire :

- . 20% de produits bio
- . 20% de produits durables
- . diminution de 50% du gaspillage alimentaire.

De véritables ambitions qui ne pourront se faire que grâce à la coordination entre les différents acteurs de ce plan : agents de la Ville de Rennes et de Rennes Métropole, partenaires publics et privés, associations valorisant l'alimentation durable, enfants et familles.

Ces propositions sont organisées autour des 3 axes adoptés pour l'état des lieux et sont toutes associées à 3 indicateurs de mise en œuvre : coûts, délais, ressources internes et externes.



Éditorial

Capitale de la région la plus agricole de France et située au cœur d'un bassin de production laitière et porcine, la Ville de Rennes souhaite participer, dans le cadre de ses compétences, à la mutation du monde agricole vers l'agroécologie.

Nous entendons promouvoir une alimentation équilibrée, soucieuse du développement durable et fondée sur un lien fort entre producteurs et consommateurs. Une alimentation également qui contribue à la réduction des émissions de gaz à effet de serre.

Chaque jour, près de 12000 repas à destination des écoles, crèches, maisons de retraite et restaurants administratifs sont fabriqués dans la cuisine centrale municipale. Si 80% de nos fournisseurs sont locaux - dont 15% issus de l'agriculture biologique, notre collectivité demeure confrontée à certaines difficultés : le surcoût légitime de ces denrées alimentaires, l'inadéquation entre notre fonctionnement et celui des producteurs, etc.

C'est la raison d'être du Plan Alimentaire Durable, élaboré avec les différents services de la Ville de Rennes, les agriculteurs locaux, les fournisseurs, les institutions, les familles. Nous voulons développer des actions qui permettront d'atteindre trois objectifs d'ici à 2020 :

- 20% de produits issus de l'agriculture biologique
- 20% de denrées issues du développement durable
- et la réduction de 50% du gaspillage alimentaire.

Avec la mise en place du Conseil local de l'alimentation, associant producteurs, distributeurs, services, familles et représentants de la communauté éducative, nous nous donnons les moyens de tenir ces engagements.

Nathalie APPÉRÉ
Maire de Rennes

Nadège NOISSETTE
Adjointe à la Maire déléguée
aux approvisionnements

Sommaire

AXE 1 Politique d'achat 5

Augmenter la part de produits alimentaires durables dans la restauration scolaire




AXE 2 Fabrication et distribution du repas 13

Accélérer la transition de la restauration collective vers une offre plus durable

AXE 3 Le temps du repas 21

Sensibiliser et impliquer les adultes de demain

Indicateurs de mise en œuvre des propositions

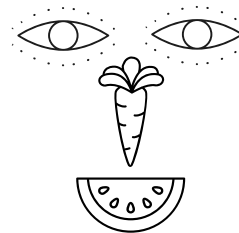
	En cours	Court (< 1 an)	Moyen (entre 1 et 2 ans)	Long terme (> 2 ans)
 Délais de mise en œuvre				
 Coûts	Temps de personnel de la Ville et Rennes Métropole	Temps + investissements ponctuels	Temps + investissements pluriannuels	
 Personnes impliquées	Personnel Ville et Rennes Métropole	Institutions publiques	Structures privées	Enfants, familles, Rennais



AXE 1

Politique d'achat

Augmenter la part de produits alimentaires durables dans la restauration scolaire





RÉPONDRE AUX BESOINS EN OUTILS DE TRANSFORMATION ET DE LOGISTIQUE DU TERRITOIRE

pour prétendre à une politique d'achats encore plus durable et susciter l'intérêt et des changements de pratiques agricoles vertueuses

Action n°1 : Identifier les ressources et les besoins en outils de transformation et de logistique

Mener une étude exhaustive des ressources en outils de transformation du territoire et de leur adéquation avec les besoins nécessaires (notamment sur la viande, le fromage et les conserves).

Objectifs : Cerner les besoins et inciter, en partenariat avec d'autres acteurs de la restauration collective, le lancement et/ou la concrétisation de projets valorisant l'approvisionnement local et durable.



Court (< 1 an)



Temps et investissements ponctuels



Moyens humains
- Institutions publiques
- Structures privées

Action n°2 : Concrétiser la légumerie de l'ESAT d'Apigné

Participer et soutenir la concrétisation de l'ouverture de la légumerie de l'ESAT d'Apigné (Saint-Jacques-de-la-Lande) pour fournir la cuisine centrale en fruits et légumes crus prêts à l'emploi, bio et locaux (aujourd'hui, la Ville s'approvisionne auprès d'une légumerie morbihannaise).

Objectifs : Accompagner sa mise en œuvre pour répondre aux problématiques d'achats de légumes de la restauration collective de Rennes et ainsi assurer un approvisionnement local.



En cours / immédiat



Temps de personnel de la Ville et RM



Moyens humains
- Ville et RM



Long terme (> 2 ans)



Temps de personnel de la Ville et RM



Moyens humains
- Ville et RM
- Institutions publiques
- Structures privées

Action n°3 : Rédiger une charte d'engagement

Définir conjointement une charte d'engagement des professionnels de l'alimentation (et/ou de l'agriculture) locale pour une alimentation durable.

Objectifs : Créer une dynamique et un engagement fort de réduction des gaz à effet de serre (GES) et de transparence de l'approvisionnement.

GARANTIR DES PRODUITS SANS OGM ET SANS HUILE DE PALME DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

Action n°1 : Acheter des denrées alimentaires sans OGM et huile de palme et l'afficher

En partenariat avec les organismes professionnels et les collectivités territoriales, mener une étude sur la filière viande en Bretagne, définir les enjeux et les possibilités de traçabilité de l'approvisionnement.

Objectif : Imposer une dynamique territoriale sur ce sujet pour que la priorité des acteurs de l'agroalimentaire ne soit pas portée uniquement sur les grandes et moyennes surfaces (GMS).

Action n°2 : Poursuivre la cohérence de la politique d'achat

Définir un échéancier d'ici à 2020 pour le passage des denrées alimentaires (notamment les viandes) en durable (aujourd'hui, Label rouge sans OGM, pêche durable, CEBR) et bio.

Objectifs : Atteindre les objectifs fixés dans le Plan Alimentaire Durable de 20% de produits bio et 20% de produits durables dans la restauration scolaire et, publier régulièrement ces informations.



Court (< 1 an)



Temps et investissements ponctuels



Moyens humains
- Ville et RM
- Institutions publiques
- Structures privées



Long terme (> 2 ans)



Temps de personnel de la Ville et RM



Moyens humains
- Ville et RM



ARTICULER LES POLITIQUES ALIMENTAIRES LOCALES et créer des passerelles pour davantage de cohérence dans les démarches

Action n°1 : Afficher des indicateurs communs pour une alimentation durable

Définir des indicateurs précis des achats durables (notamment le calcul des GES des menus), les harmoniser avec les autres donneurs d'ordre de la restauration collective et les publier annuellement.

Objectif : Harmoniser les demandes auprès des fournisseurs selon des critères rigoureux de durabilité.

- Court (< 1 an)
- Temps et investissements ponctuels
- Moyens humains
 - Ville et RM
 - Institution publiques
 - Structures privées

Action n°2 : Devenir Territoire de commerce équitable

Poursuivre la politique d'achat de denrées alimentaires issues du commerce équitable (Nord-Sud, Nord-Nord et local)

Objectifs : Obtenir le label de Territoire de commerce équitable pour affirmer un engagement sur le long terme en faveur d'achats publics socialement durables. Cela participera à la sensibilisation des citoyens et des acteurs à la consommation responsable et aux enjeux du commerce équitable.

- En cours / immédiat
- Temps de personnel de la Ville et RM
- Moyens humains
 - Ville et RM
 - Rennais

Action n°3 : Faire du PAD un fil conducteur pour les politiques alimentaires du territoire

Etudier la faisabilité d'instaurer et animer une coopérative de services à l'échelle de Rennes Métropole. Assurer un accompagnement des collectivités, à leur demande, sur les problématiques relatives à l'alimentation (introduction de produits bio et durables dans les menus, adaptation des marchés publics aux acteurs locaux, etc).

Objectifs : Accompagner les collectivités en demande de progression dans leurs démarches, partager leurs connaissances et expériences.

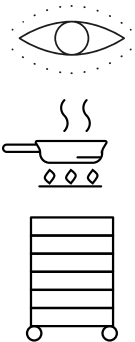
- Long terme (> 2 ans)
- Temps de personnel de la Ville et RM
- Moyens humains
 - Ville et RM
 - Institutions publiques



AXE 2

Fabrication et distribution du repas

Accélérer la transition de la restauration collective vers une offre plus durable



POURSUIVRE L'ADAPTATION DES MENUS AUX ENJEUX DE L'ALIMENTATION DURABLE

et atteindre les objectifs du Plan Alimentaire Durable

Action n°1 : Améliorer la durabilité des menus

Il s'agit de :

- servir un repas végétarien par semaine
- réduire le gaspillage alimentaire (en adaptant les recettes et les quantités aux besoins des enfants)
- sensibiliser les agents concernés par la restauration aux enjeux de l'alimentation durable.

Objectifs : La recherche de nouvelles recettes permettra de répondre à plusieurs problématiques soulevées par le PAD : répondre à la question de la laïcité (sur la demande de la maire de Rennes, Nathalie Appéré, lors du Conseil Municipal de décembre 2016), introduire des menus végétariens hebdomadaires et limiter le gaspillage alimentaire.



Court (< 1 an)



Temps et investissements ponctuels



Moyens humains
- Ville et RM
- Rennais

Action n°2 : Renouveler l'étude sur la qualité nutritionnelle des menus

Comparer l'étude à venir avec celle réalisée en 2011 pour mesurer les évolutions et la renouveler tous les 3 ans. Et aussi, définir l'impact nutritionnel en fonction des choix de menus opérés (repas végétarien hebdomadaire, introduction de davantage de produits bio, augmentation d'autres sources de protéines, adaptation des quantités suites aux expérimentations menées autour du gaspillage alimentaire).

Objectif : Publier l'étude sur la qualité nutritionnelle des menus pour informer les convives et les familles.



Court (< 1 an)



Temps et investissements ponctuels



Moyens humains
- Ville et RM
- Structures privées



IMPLIQUER TOUS LES ACTEURS INTERVENANT DANS LA RESTAURATION SCOLAIRE et privilégier les rencontres

Action n°1 : Définir un carnet de formation sur 3 ans

Pour tous les agents concernés par la restauration scolaire, proposer des formations (au choix) sur la cuisine, les comportements alimentaires des enfants, la communication, l'organisation des tâches quotidiennes, etc. avec un certain nombre de modules à suivre en 3 ans.

Objectifs : Valoriser le parcours des agents, répondre à leurs questionnements et susciter leur intérêt pour le PAD



Moyen (entre 1 et 2 ans)



Temps et investissements ponctuels



Moyens humains
- Ville et RM
- Structures privées

Action n°2 : Former des « Ambassadeurs du goût »

Proposer à des agents de devenir des ambassadeurs de l'alimentation durable pour rencontrer, échanger et former leurs collègues sur des problématiques précises (méthode de remise en température des plats, astuces de présentation du plat ou d'incitation de l'enfant à goûter, etc.) et les accompagner dans cette démarche.

Objectifs : Faire se rencontrer les agents concernés par la restauration et valoriser les compétences internes.



Court (> 1 ans)



Temps de personnel de la Ville et RM



Moyens humains
- Ville et RM

Action n°3 : Créer du lien entre les agents de restauration

Favoriser les temps d'échanges et de rencontres entre les cuisiniers de la cuisine centrale et les correspondants de restauration.

Travailler à l'optimisation du logiciel de commandes pour adapter les quantités produites par la cuisine centrale aux besoins réels de chaque restaurant scolaire et pour permettre une transmission d'information plus efficace.

Objectifs : Permettre aux cuisiniers de suivre l'histoire de leur repas du début à la fin, limiter le gaspillage alimentaire, favoriser les remontées d'information des correspondants de restauration et des enfants auprès de la cuisine centrale.



Moyen (entre 1 et 2 ans)



Temps et investissements ponctuels



Moyens humains
- Ville et RM
- Structures privées

FAVORISER L'AUTONOMIE DE L'ENFANT

pour l'aider à devenir
responsable et épanoui

Action n°1 : Proposer des outils et pratiques favorisant le « faire tout seul »

Mener un état des lieux approfondi, par restaurant scolaire, de l'organisation des salles (dont les capacités) et du temps du repas, ainsi que de l'équipement des offices.

Rechercher des outils et ustensiles permettant aux enfants de faire eux-mêmes (coupes pommes, couteaux, etc.) pour développer leur plaisir du repas et optimiser le temps des équipes d'encadrement. Cela peut être étendu à la fin du repas, en demandant aux enfants de débarrasser leurs plateaux et trier leurs déchets grâce à l'aménagement d'un espace adéquat facilitant les manœuvres.

Objectifs : Impliquer les enfants dans leur alimentation, les sensibiliser à l'acte de manger et au gaspillage que chacun produit, afin de comprendre et ainsi mieux respecter le travail de l'équipe d'encadrement.



Court (< 1 an)



Temps et investissements ponctuels



Moyens humains
- Ville et RM
- Structures privées
- Rennais

Action n°2 : Généraliser l'affichage plus ludique et compréhensible par tous du menu dans les écoles

Créer un livre blanc des bonnes pratiques menées aujourd'hui dans les écoles et les centres de loisirs par les équipes d'animation et d'encadrement.

Objectifs : Permettre à tous les enfants de connaître ce qu'ils ont dans l'assiette et leur ouvrir l'appétit.



En cours



Temps de personnel de la Ville et RM



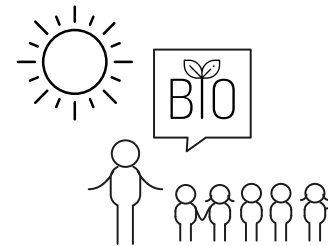
Moyens humains
- Ville et RM



AXE 3

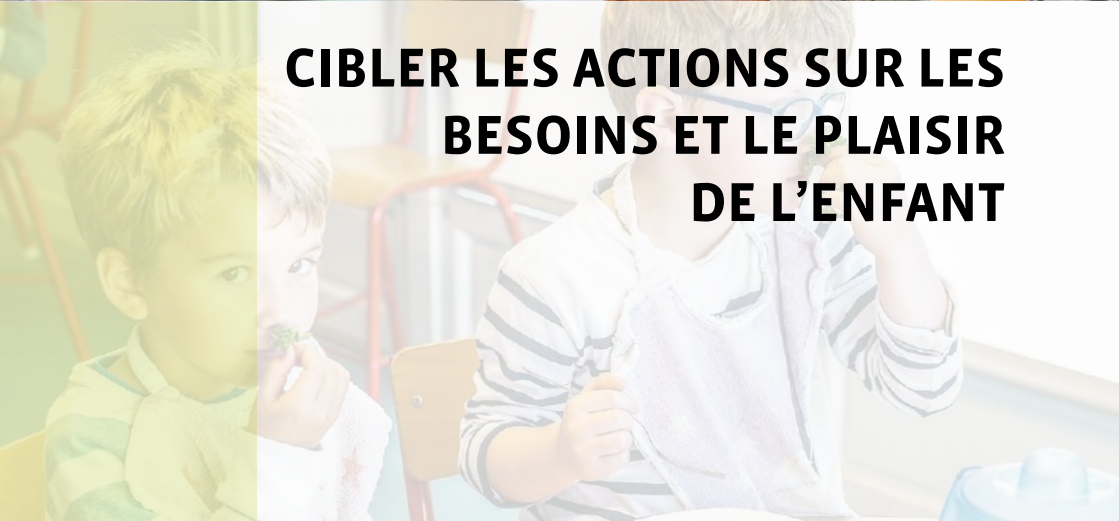
Le temps du repas

Sensibiliser et impliquer
les adultes de demain





CIBLER LES ACTIONS SUR LES BESOINS ET LE PLAISIR DE L'ENFANT



Action n°1 : Renouveler l'enquête menée auprès d'enfants et d'équipes d'encadrement sur le repas dans les restaurants scolaires

La comparer à celle réalisée en 2002 pour mesurer les évolutions et la mener tous les 3 ans. Cette enquête permettra de les questionner régulièrement de façon ludique sur les plats servis, l'environnement du repas et les enjeux de l'alimentation durable, et créer ainsi des échanges avec la cuisine centrale.

Objectifs : Permettre à chacun de donner son avis. Identifier les bonnes pratiques et définir des pistes d'amélioration. Publier cette enquête pour informer les agents, les convives et les familles de l'attention constante de la Ville sur ce sujet.



Court (< 1 an)



Temps de personnel de la Ville et RM



Moyens humains
- Ville et RM
- Institutions publiques
- Rennais

Action n°2 : Mener une étude sur la consommation d'eau des enfants et ses impacts

Mener une étude sur la consommation d'eau des enfants dans la journée. Définir un plan d'action d'ici à 2020 en partenariat avec la CEBR (Collectivité Eau du Bassin Rennais).

Objectifs : Évaluer si la consommation d'eau des enfants répond à leur équilibre nutritionnel.



Court (< 1 an)



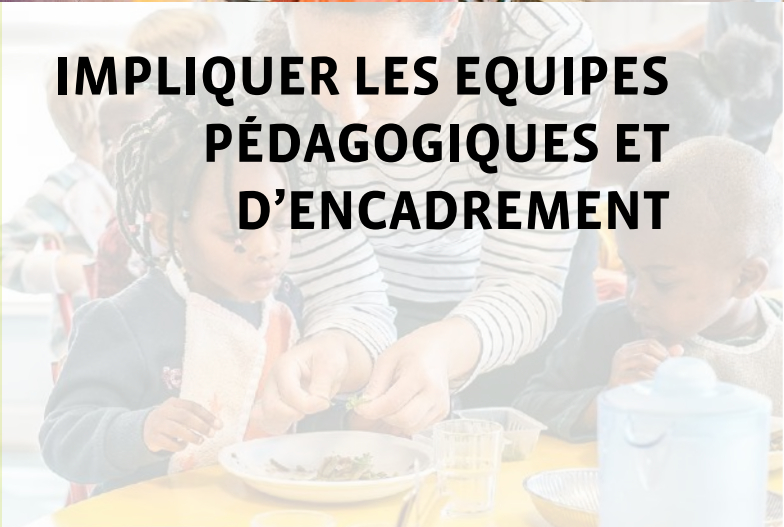
Temps de personnel de la Ville et RM



Moyens humains
- Ville et RM
- Institutions publiques
- Rennais



IMPLIQUER LES EQUIPES PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT



Action n°1 : Faire connaître les bonnes pratiques et favoriser les échanges

Créer un livre blanc des « bonnes pratiques » liées à l'alimentation et à l'agriculture urbaine menées dans les écoles, par les équipes d'enseignants et d'encadrement et le diffuser.

Faire se rencontrer les volontaires et proposer aux "Ambassadeurs du goût" de sensibiliser et/ou former les personnes désireuses de reprendre ces activités dans leurs écoles.

Objectifs : Faire savoir et essayer les bonnes expériences.



En cours



Temps de personnel
de la Ville et RM



Moyens humains
- Ville et RM
- Institutions publiques

Action n°2 : Proposer un accompagnement des écoles à la conduite de projets

Mettre en place des outils et procédures pour accompagner les écoles (équipes pédagogiques et d'animation) afin de mener des actions conjointes autour de l'alimentation et/ou du jardinage

Objectifs : Construire des actions sur la durée et amener les enfants à avoir des comportements naturels respectant leur alimentation et leur environnement.



En cours



Temps et investissements
ponctuels



Moyens humains
- Ville et RM
- Institutions publiques
- Structures privées

IMPLIQUER LES FAMILLES ET LES SENSIBILISER À L'ALIMENTATION DURABLE

Action n°1 : Favoriser l'accès au restaurant scolaire au plus grand nombre d'enfants

Mener une étude des conditions d'accueil de chaque restaurant scolaire (nombre de places, mode de services, etc.) et définir un plan d'amélioration d'ici à 2020.

Proposer aux familles une lecture plus facile des menus (application mobile par exemple), les informer de la qualité nutritionnelle. Envoyer en début d'année scolaire à chaque famille, le coût d'un repas en fonction de leurs ressources (il s'avèrerait que des parents, notamment de quartiers prioritaires, n'inscrivent pas leurs enfants au restaurant scolaire du fait d'une méconnaissance du coût d'un repas).

Objectifs : Favoriser la fréquentation des restaurants scolaires du plus grand nombre d'enfants leur permettant de bénéficier d'un repas équilibré quotidien, encadré par des professionnels.



Moyen (entre 1 et 2 ans)



Temps et investissements pluriannuels



Moyens humains
- Ville et RM
- Rennais

Action n°2 : Faire de 2018 l'année de l'alimentation durable

Expérimenter la mise en œuvre d'un « Défi famille école à alimentation positive » par Agrobio 35.

Étudier la faisabilité de représenter la Ville (stand) sur sa politique d'alimentation (par exemple, conjointement au programme ZDZG - Territoires Zéro déchet zéro gaspillage) lors d'événements comme « Tout Rennes court », « Tout Rennes donne », « Tout Rennes roule »...

Organiser un événement phare autour de l'alimentation à l'échelle de la Ville.

Étudier la faisabilité de créer un « ABC de l'alimentation durable » sur le format de l'« ABC des loisirs ».

Objectifs : Étendre la problématique de l'alimentation durable à l'extérieur de l'enceinte de l'école et du centre de loisirs et favoriser les rencontres entre Rennais.



Moyen (entre 1 et 2 ans)



Temps et investissements pluriannuels



Moyens humains
- Ville et RM
- Structures privées
- Rennais



Long terme (> 2ans)



Temps et investissements pluriannuels



Moyens humains
- Ville et RM
- Institutions publiques
- Structures privées

Action n°3 : Offrir l'accessibilité à des produits durables locaux au plus grand nombre

Mener une étude de faisabilité d'extension du dispositif « Sortir ! » à l'achat alimentaire.

Objectif : Permettre à des Rennais en situation financière difficile d'accéder à des produits locaux durables.



AMBITION CONJOINTE AUX 3 AXES :

INSTAURER ET ANIMER UN CONSEIL DE L'ALIMENTATION

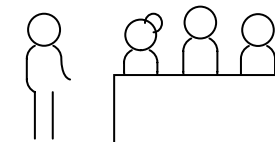
pour prolonger la coordination du Plan
Alimentaire Durable

Cet espace permet de développer une **vision plus globale et plus stratégique** de l'alimentation durable, et doit favoriser les interconnexions pour assurer un projet territorial cohérent. En effet, la multiplicité des acteurs publics et associatifs peut tendre à diluer la visibilité des démarches et actions de chacun. La question alimentaire est un sujet **pluridisciplinaire et multidimensionnel** : il n'existe pas de spécialiste de l'alimentation durable mais chacun peut contribuer en faisant part de son avis et de son expérience.

Organisé sous forme de « collèges » ou groupes d'acteurs volontaires pour faire avancer concrètement la politique liée à l'alimentation durable :

- Professionnels de l'alimentation (producteurs, entreprises de l'agroalimentaire, fournisseurs, chambres et syndicats, etc)
- Agents de la Ville et de Rennes Métropole
- Collectivités territoriales
- Enfants
- Familles
- Curieux
- Etc.

Réunions trimestrielles autour d'une problématique définie annuellement par chaque groupe, sous forme d'ateliers de co-construction.





Notes

Ruled lines for writing notes on page 30.

Ruled lines for writing notes on page 31.



Plan Alimentaire Durable

Ville de Rennes
Direction des Moyens et des Achats

Direction

Erwan Cadran

Chargée de mission

Typhaine Herré-Barrailler

Crédits photos

Didier Gouray
Richard Volante

pad@ville-rennes.fr

02 23 62 15 98