



Mai 2017

Etat des lieux de la restauration collective à Rennes

Plan Alimentaire DURABLE

Ville de Rennes - Bretagne

Avant-propos

L'engouement croissant des consommateurs pour une nourriture durable est indéniable : résultats d'enquêtes* et couverture médiatique en attestent. Les aliments produits localement, dans le respect de l'environnement et du producteur comme les produits bio, prennent de plus en plus de place dans le panier des courses. De même, l'avènement des jardins partagés en milieu urbain témoigne aussi de cette aspiration nouvelle. Du côté des producteurs, le modèle mondial de l'agriculture intensive ne parvenant plus à cacher ses limites et ses contradictions, multipliant conflits sociaux et scandales alimentaires**, renforce le crédit de filières plus vertueuses dans l'opinion publique.

La ville de Rennes, capitale de la région la plus agricole de France et située au cœur d'un bassin de production laitière et porcine, souhaite participer, dans le cadre de ses compétences, à la mutation du monde agricole vers l'agro-écologie. Elle veut promouvoir une alimentation équilibrée et soucieuse du développement durable au sein de sa restauration collective, puis plus largement auprès des familles. Elle veut contribuer ainsi à instaurer un lien fort entre producteurs et consommateurs. L'enjeu est double. Il s'agit d'une part de diminuer l'impact de notre nourriture sur l'environnement***. Plus largement, l'ambition est de renouer avec la notion du goût, du plaisir de se mettre à table et de l'impact de notre alimentation sur notre santé.

Aux côtés des Rennaises et des Rennais déjà engagés dans cette démarche, la Ville de Rennes souhaite donc participer à la reconquête de sa souveraineté alimentaire en leur proposant de construire ensemble un plan alimentaire durable. Chaque jour, ce sont près de 12000 repas qui sont fabriqués dans la cuisine centrale de la Ville de Rennes, pour les écoles, les crèches, maisons de retraite et restaurants administratifs. Notre budget annuel d'achat alimentaire est de 4 millions d'euros. 80% de nos fournisseurs sont locaux dont 15% issus de l'agriculture biologique.

Des améliorations concrètes, immédiates ont déjà été mises en place, d'un point de vue :

- politique (comme l'adoption d'une délibération contre les OGM dans les achats alimentaires),
- structurel (comme l'évaluation du gaspillage alimentaire et des possibilités de dons auprès des associations),
- financier (comme un marché expérimental de 50 000€ visant à acheter des denrées alimentaires préservant la qualité de l'eau du bassin rennais).

Grâce au partenariat avec des agriculteurs locaux, nous avons pu acheter des produits laitiers et de la viande de porc produits localement sans OGM, sans produit phytosanitaire, sans antibiotique de prévention ni hormone de croissance et à un prix fixé par les producteurs eux-mêmes. D'absorber le surcoût légitime de ces denrées alimentaires ; trouver la bonne adéquation entre les contraintes de fonctionnement de nos services (quantités, logistique, marchés publics...) et celles des producteurs, pour ne citer que ces deux exemples.

Ce Plan Alimentaire Durable ne sera une réussite qu'à la condition d'être pensé, discuté et bâti en pleine concertation avec les différents services de la Ville de Rennes, les agriculteurs, fournisseurs et acteurs locaux, les institutions et les familles. C'est la condition *sine qua non* pour construire ensemble les actions qui permettront de répondre à 3 objectifs d'ici à 2020 :

- 20% de bio
- 20% de denrées produites durablement (avec des exigences environnementales fortes et localement)
- Réduire de 50% le gaspillage alimentaire

Pour cela, nous avons mis en place une douzaine d'ateliers participatifs autour de la :

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

Cette dimension informative et pédagogique est cruciale. Nous ne réussirons pas à atteindre notre objectif si notre action s'arrête aux portes de l'école. Modifier les habitudes alimentaires des enfants de manière pérenne passe par une prise de conscience de leur entourage familial.

L'enjeu est donc grand, la tâche ardue. Nous avons déjà fait du chemin, il en reste encore beaucoup à faire. Dans cette perspective, je tiens à remercier l'ensemble des agents de la ville de Rennes qui s'engagent quotidiennement avec beaucoup d'exigence dans la fabrication, la livraison et le service des repas de la restauration collective de la ville de Rennes. Je remercie aussi nos partenaires que sont la Collectivité Eau du Bassin Rennais (CEBR), Agrobio 35, Initiative Bio Bretagne, la MCE, la DRAAF et le Ministère de l'Agriculture pour leur soutien ainsi que toutes celles et ceux qui contribueront à la réussite de ce projet que nous menons avec enthousiasme, plaisir, conviction... En un mot, avec appétit.

Nadège Noisette


Adjointe à la Maire de Rennes

en charge des approvisionnements et de la commande publique

* Une enquête de novembre 2016 menée par IPSOS pour la Fondation Carasso le démontre clairement.

** La dépendance de l'élevage de porc au soja OGM produit au Brésil illustre bien ce déséquilibre entre agriculture et alimentation.

***L'alimentation représente près de 30% des émissions de Gaz à Effet de Serre (GES) soit environ autant que les secteurs du bâtiment et des transports et jusqu'à 45% en Bretagne




L'alimentation durable est pour les collectivités un défi majeur aux enjeux multiples.

En matière de **santé**, elle assure à toutes et 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 développement durable



économiquement
efficace



MOYEN



socialement
efficace



OBJECTIF



écologiquement
tolérable



CONDITION

Pour une municipalité, **agir sur sa restauration collective** peut être une affirmation forte de sa volonté d'être actrice de la préservation de l'environnement, du développement de l'agroécologie de son territoire et de la santé de ses habitants.

De plus, en France, l'opinion publique montre son adhésion grandissante à un mode de vie plus sain et à une alimentation issue d'une agriculture respectueuse de l'environnement.

En effet, un récent sondage de l'Agence bio (2016) révèle que :

- 69 % des Français ont consommé régulièrement bio en 2016 (contre 37 % en 2003) ;
- 92 % des français s'accordent à dire que les produits bio contribuent à préserver l'environnement. ;
- 58 % d'entre eux disent consommer bio pour «préserver l'environnement». Une raison qui figure aux côtés de leur volonté de «préserver leur santé» (66 %) et de privilégier «la qualité et le goût des produits» (56 %).

Cependant, avoir de bons produits, si possible bio ou à forte valeur environnementale en restauration collective, n'est pas encore une généralité.

A l'heure actuelle, les collectivités locales disposant d'une cuisine centrale fabriquant plus de 8 000 repas/jour, qui mènent une politique d'alimentation durable similaire à celle engagée par Rennes dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation, ne sont pas si nombreuses et ce malgré les résolutions prises lors du Grenelle de l'Environnement en 2008. Entre autres, Montpellier, Nantes, Toulouse se lancent dans l'aventure. Un mouvement de grande ampleur est en marche : il induit la mise en oeuvre d'un réseau dans lequel la Ville de Rennes peut se targuer d'être l'un des moteurs.

SONDAGE IPSOS - OCTOBRE 2016 (POUR LA FONDATION CARASSO)

"LES FRANÇAIS ET L'ALIMENTATION DURABLE"

Cette enquête visait à mieux cerner les comportements alimentaires des Français, avec en filigrane ces questions : les Français sont-ils prêts à changer leurs habitudes ? Quels sont leurs pratiques aujourd'hui ? Quels sont les freins et les leviers associés à ce changement ?

LES FRANÇAIS DISENT AVOIR DE PLUS EN PLUS ADOPTÉ DES "COMPORTEMENTS DURABLES" DANS LE DOMAINE DE L'ALIMENTATION



disent consommer plus de produits qui ont un faible impact sur l'environnement depuis deux ans



déclarent qu'ils consomment plus de produits respectueux du bien-être animal depuis deux ans



déclarent qu'ils consomment plus de produits garantissant un juste revenu pour les producteurs depuis deux ans

LES CONSOMMATEURS DISENT INTÉGRER DE PLUS EN PLUS LA DIMENSION ENVIRONNEMENTALE DANS LEURS CHOIX EN MATIÈRE D'ALIMENTATION

PARMI LES CRITÈRES QUI PROGRESSEDENT DEPUIS DEUX ANS :



L'origine géographique



La saisonnalité



Le respect de l'environnement



Les conditions de production

LES HABITUDES ALIMENTAIRES DES FRANÇAIS SONT MARQUÉES PAR UNE RECHERCHE DE QUALITÉ



déclarent privilégier l'achat de produits frais



disent préférer les produits de qualité, quitte à les payer plus cher



déclarent acheter souvent ou systématiquement des produits qui portent un label de qualité

DES CONSOMMATEURS QUI SE DISENT PRÊTS À ALLER PLUS LOIN POUR AMÉLIORER L'IMPACT SOCIAL ET ENVIRONNEMENTAL DE LEUR ALIMENTATION



se disent prêts à consommer autant que possible des aliments produits à proximité



se disent prêts à consommer essentiellement des produits de saison



se disent prêts à acheter plus souvent des fruits et des légumes présentant des défauts ou abimés



se disent prêts à faire principalement leurs courses dans des magasins proposant des produits durables (artisans, marchés, AMAP)

2015

Plan National Alimentaire

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

"Il ne faut jamais oublier que la finalité première de notre agriculture est avant tout de nourrir les hommes," rappelle Stéphane Le Foll. C'est pourquoi le Ministre a décidé, dans la continuité de l'adoption de **la Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, de rénover la politique publique de l'alimentation.**

Le 8 octobre 2014, il a présenté en Conseil des Ministres les 4 axes prioritaires et structurants de cette nouvelle politique. "Dans ce domaine comme dans d'autres il faut se fixer des priorités, s'y tenir et mettre le paquet pour avoir des résultats !" :

- **la justice sociale et l'accès de tous** à une nourriture suffisante, sûre et nutritive, répondant à leurs préférences alimentaires et permettant de mener une vie active et saine ;
- **l'éducation de la jeunesse** (élèves des premier et second degrés ; étudiants de l'enseignement général et spécialisé ; apprentis) à une alimentation équilibrée et à un comportement alimentaire responsable, qui doit s'accompagner d'une valorisation des métiers de l'alimentation ;
- **la lutte contre le gaspillage alimentaire**, par l'information des consommateurs sur les bonnes pratiques, mais aussi par le renforcement des dons de produits aujourd'hui détruits ou jetés, ainsi que par la promotion d'activités d'insertion via l'activité économique permettant de valoriser ces produits ;
- **l'ancrage territorial** pour soutenir le modèle agricole français, les industries agroalimentaires françaises et les emplois qu'ils représentent sur tout le territoire, en valorisant les signes de qualité et d'origine, en favorisant l'approvisionnement de proximité ou d'origine française dans la restauration collective, en s'appuyant sur des plateformes permettant de faire se rencontrer offre et demande.



2016

La Ville de Rennes lance

LE PLAN ALIMENTAIRE DURABLE

La Ville de Rennes définit l'alimentation durable par la consommation de denrées alimentaires offrant des garanties objectives de respect de l'environnement :

- denrées labellisées (Agriculture Biologique, Label rouge, MSC ou pêche durable) ;
- denrées respectant le cahier des charges de la Collectivité des Eaux du Bassin Rennais -CEBR : ne contenant pas d'OGM, d'antibiotiques systématiques, d'hormones, d'huile de palme, de phyto tueurs de pollinisateurs ;
- viandes tenant compte de spécificités particulières telles que les systèmes herbagers, porc sur paille, mais aussi une alimentation des animaux avec des ressources produites au plus proche des élevages, et garantie sans OGM.

OBJECTIFS D'ICI À 2020

DANS LA RESTAURATION SCOLAIRE RENNAISE



20%

PRODUITS DE
L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

20%

PRODUITS DURABLES

-50%

GASPILLAGE
ALIMENTAIRE

AUTOUR D'UNE VOLONTÉ COMMUNE
améliorer encore goût et plaisir

Quelques données sur la restauration collective de la Ville de Rennes

2015



RENNES

215 916 habitants



5 623

enfants scolarisés
en maternelles



7 802

enfants scolarisés
en élémentaires

74%

fréquentent
les restaurants scolaires
(la moyenne nationale est de 60%)

**ce qui représente environ 10 000 repas / jour
soit 1 416 075 repas servis dans les 48 restaurants scolaires en 2015**

La restauration collective à Rennes, c'est aussi :



- Les crèches : 16 restaurants, soit 188 275 repas
- Les personnes âgées : 7 restaurants, soit 351 352 repas
- Les agents de la Ville de Rennes : 5 restaurants soit 84 392 repas

12 200 repas sont fabriqués quotidiennement pour répondre aux besoins de ces 4 types de restauration, ce qui correspond à **entre 7 et 10 tonnes de denrées alimentaires** utilisées chaque jour.

Les 43 fournisseurs en denrées alimentaires sont localisés dans le Grand Ouest (66,67 % en Ille et Vilaine, 27,77 % sur les départements limitrophes et le reste entre la Vendée et le Calvados). Ces achats sont réalisés :

- 78,84 % dans le département de l'Ille et Vilaine,
- 16,61 % dans les départements limitrophes,
- 0,95 % dans la seconde couronne des départements autour de l'Ille et Vilaine.
- 3,60 % en France.

96,4 % des fournisseurs de denrées alimentaires sont situés dans le Grand Ouest.

L'un des objectifs du PAD sera de s'assurer de la provenance des denrées alimentaires des fournisseurs : calculer les Gaz à Effet de Serre (GES) en fixant des indicateurs permettra alors d'améliorer l'impact environnemental de la restauration collective de Rennes.

L'alimentation durable

Part de produits bio servis dans les différents types de restauration en 2015



Crèches

Restaurants scolaires

Restaurants administratifs

EHPAD

et **2,32 %** denrées alimentaires durables destinées aux scolaires

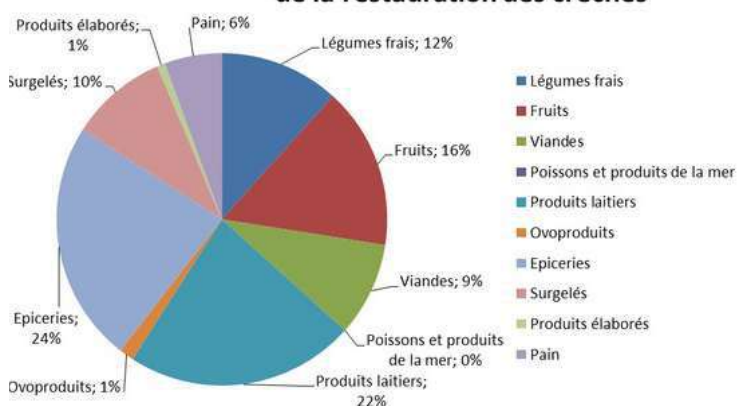


Poulet en Label Rouge et produits issus du marché expérimental de la Collectivité Eau du Bassin Rennais (CEBR)

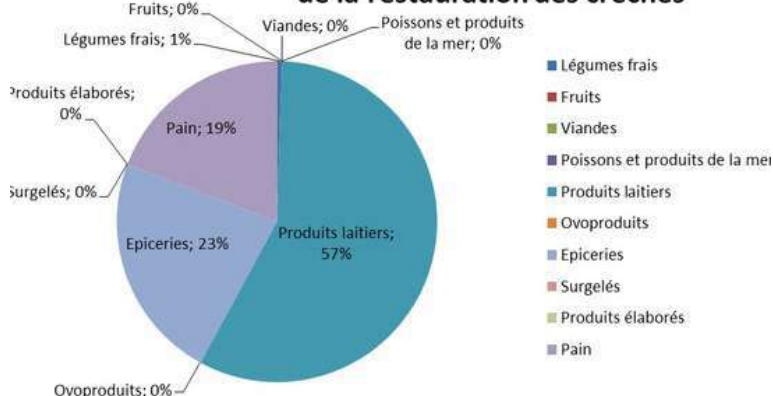
en détail ...

Ces graphiques détaillent la répartition des différents aliments de la restauration collective à Rennes en 2015, en volume financier (Source : rapport d'activité de la DaP, Ville de Rennes)

Répartition par famille alimentaire de la restauration des crèches

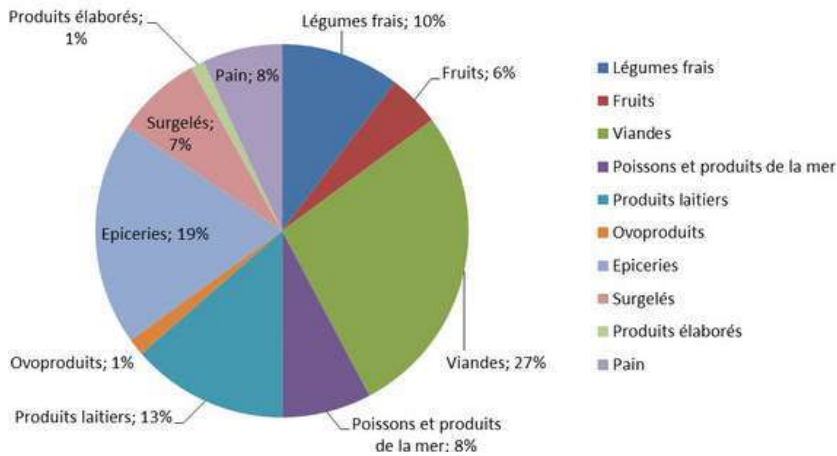


Répartition du bio par famille alimentaire de la restauration des crèches

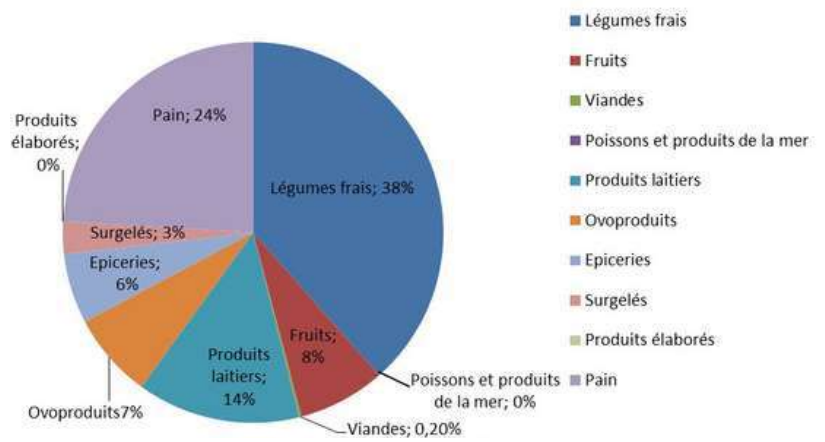


pour la restauration des enfants en maternelles et élémentaires

Répartition par famille alimentaire de la restauration scolaire

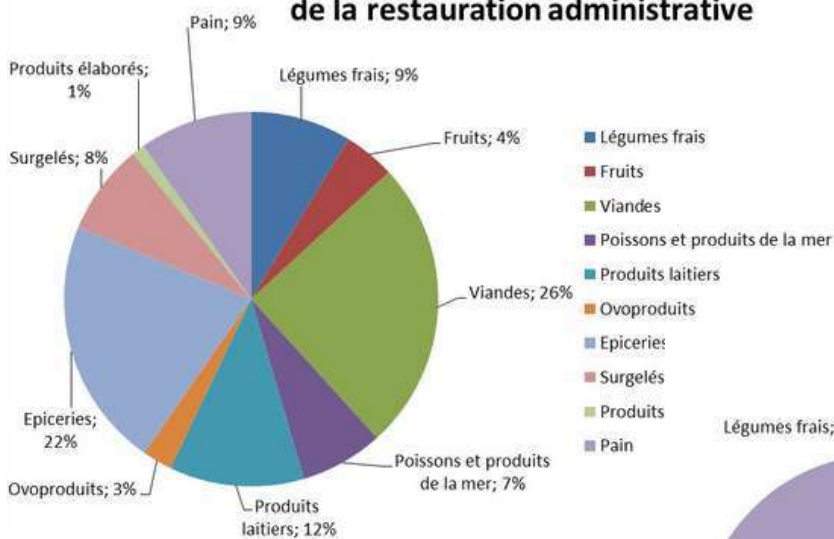


Répartition du bio par famille alimentaire de la restauration scolaire

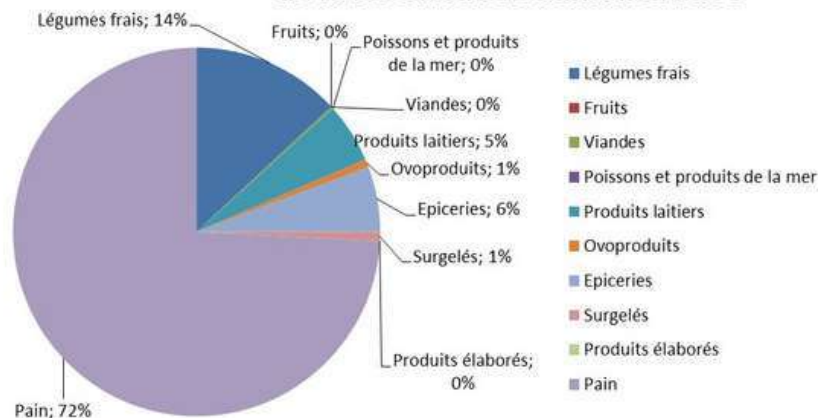


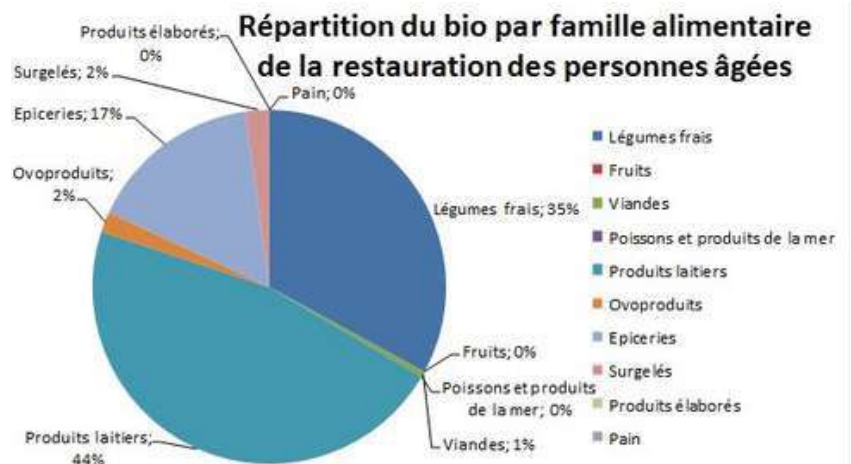
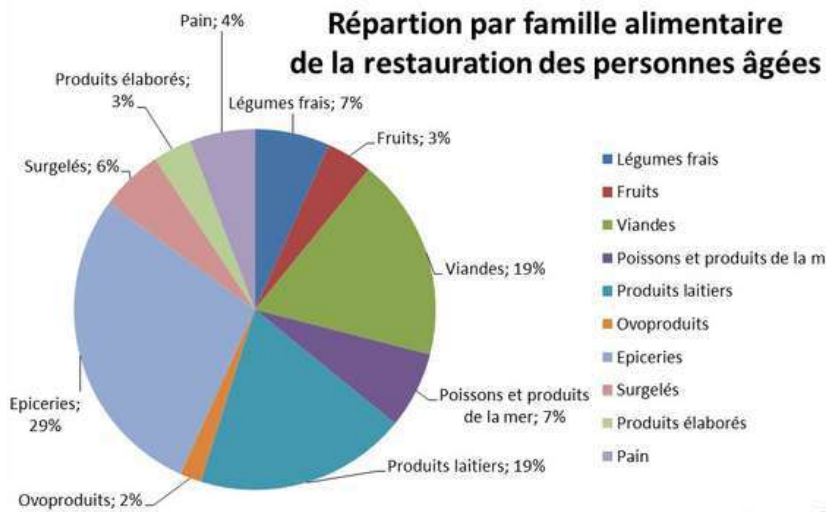
pour la restauration des agents administratifs

Répartition par famille alimentaire de la restauration administrative



Répartition du bio par famille alimentaire de la restauration administrative





Dans la restauration scolaire, les trois principaux postes sont donc la viande (27%), l'épicerie (19%) et les produits laitiers (13%). Les produits élaborés ne concernent qu'1% des dépenses, ce qui illustre bien que tout est confectionné à la cuisine centrale. Les produits bio sont essentiellement les légumes frais (38%), le pain (24%) et les produits laitiers (14%). Le passage des denrées en bio pour atteindre l'objectif des 20% en 2020 se fera étape par étape, produit par produit.

Axe 1

Politique d'achat

Augmenter la part de produits alimentaires durables dans la restauration scolaire

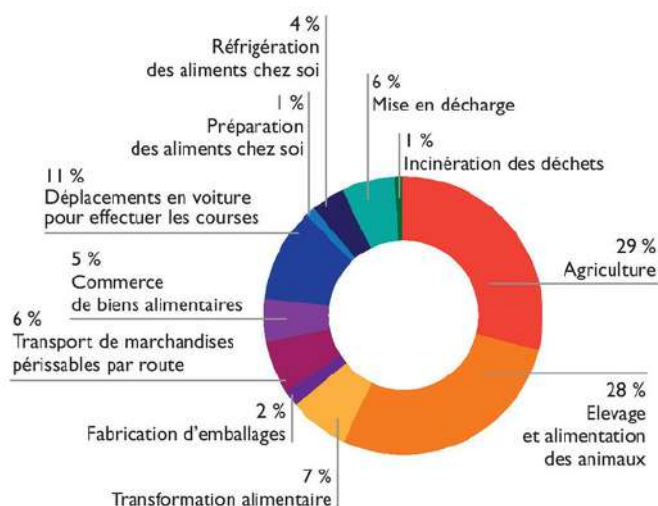
- 1.1 Les productions agricoles réalisées sur le territoire
- 1.2 La structuration des filières durables et locales
- 1.3 Zoom sur le bassin rennais
- 1.4 Les émissions de Gaz à Effet de Serre (GES)
- 1.5 L'identification des différents acteurs de l'approvisionnement
- 1.6 La question du sans OGM
- 1.7 Les marchés publics
- 1.8 Le coût des repas en restauration scolaire

La rédaction du présent état des lieux a permis de poser une définition de l'alimentation durable, telle que l'entend la Ville de Rennes, notamment pour définir sa politique d'achats en vue d'atteindre 40% de produits durables dans sa restauration scolaire d'ici à 2020.

Par offre alimentaire durable (produits sous Signe d'Identification de Qualité et d'Origine - SIQO et sans Organismes Génétiquement Modifiés - OGM), la Ville de Rennes entend :

- Agriculture Biologique
- Label Rouge sans OGM (signe officiel qui atteste un niveau de qualité supérieure - Article L.6411 du code rural 4). L'État français, par le biais de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO), attribue le label à un organisme appelé Organisme de Défense et de Gestion (ODG) représentant toute une filière collective. À toutes les étapes de la production et de l'élaboration, le produit Label rouge doit répondre aux exigences définies dans un cahier des charges homologué par l'INAO
- La marque de territoire développée par la Collectivité Eau du Bassin Rennais qui vise à promouvoir les produits issus d'exploitations agricoles aux modes de production compatibles avec une eau de qualité et situées sur les aires d'alimentation en eau
- Les poissons issus de techniques de pêche durable

Figure 6 : Répartition des émissions de GES dans la chaîne de production alimentaire en France



Source : IFEN, 2006⁵

La production agricole représente environ 60% des émissions de Gaz à Effet de Serre (GES) : il est donc important de valoriser les modes de production durable.

Même si le transport ne représente que 10% des GES de notre alimentation, la Ville de Rennes accorde une attention particulière à un approvisionnement de proximité (Grand ouest : Bretagne, Normandie et Pays de la Loire) pour favoriser l'emploi local.

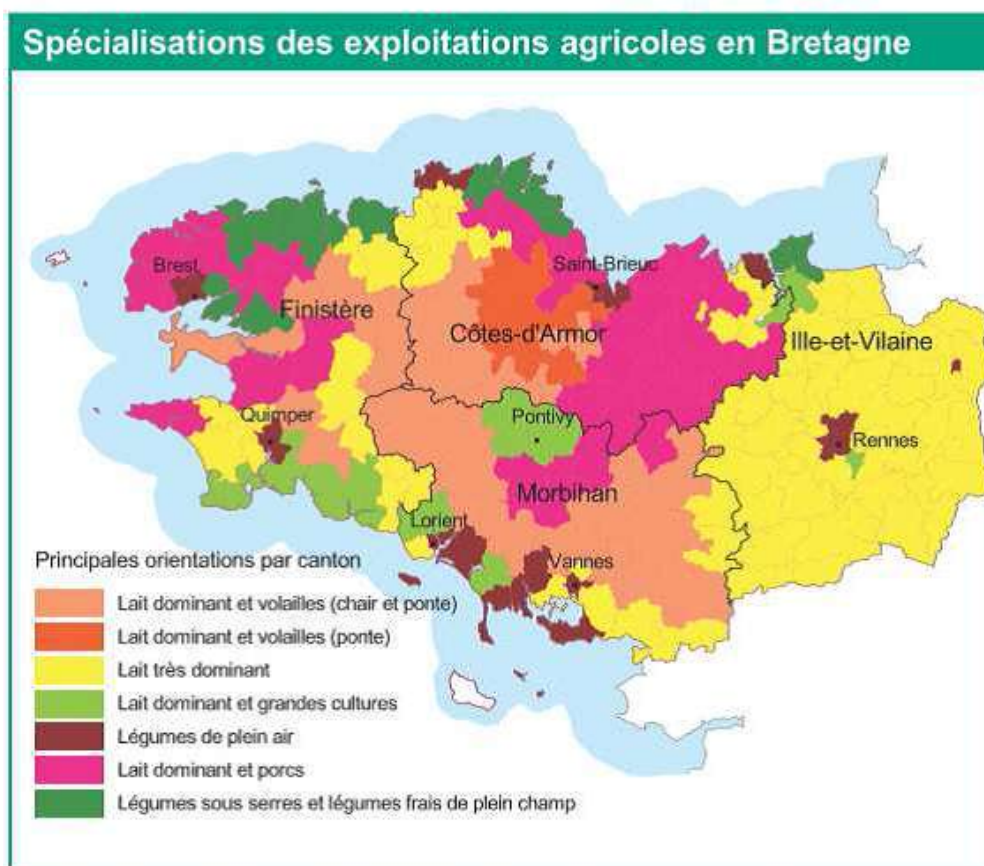
La production en Bretagne

Source IBB (Goulven Oillic) / Chambre d'agriculture de Bretagne / FRAB - 2016-17

L'agriculture bretonne est essentiellement tournée vers l'élevage. Le département d'Ille-et-Vilaine se caractérise par une forte dominante d'exploitation laitière.

Agreste, la statistique agricole

Mémento 2016



Source : Agreste, Draaf Bretagne, recensement agricole 2010, typologie Srise

La Bretagne est une région où l'agriculture tient une place importante, tant en matière d'utilisation du territoire, que de production agricole ou agroalimentaire : La Surface Agricole Utile (SAU) bretonne s'élève à 1 638 229 ha, soit 60 % du territoire régional (52 % en France métropolitaine). La Bretagne concourt à 12 % de la valeur de la production agricole nationale.

La Bretagne est la 1^{ère} région française pour les productions animales (en 2015, 56 % du tonnage national de viande porcine, 44 % du volume d'œufs, un tiers des viandes de volailles, 22 % du volume de lait, 22 % de la viande de veau). 7 exploitations sur 10 (47 000 actifs agricoles) ont une activité spécialisée dans l'élevage, avec des modes de production plus intensifs que dans les autres régions. Les principales orientations sont le lait, le porc, la volaille.

La Bretagne demeure également une région légumière importante, avec des zones de production concentrées sur le littoral nord, et à proximité des agglomérations de Brest et de Rennes. En 2010, plus de 47 000 ha sont principalement utilisés à la culture de légumes, soit 20 % de la surface nationale en légumes. En 10 ans, les surfaces en cultures sous serre ont augmenté d'un tiers et celles consacrées aux légumes de plein champ pour le frais se sont maintenues. La région produit 82 % du tonnage français de choux-fleurs, 80 % des artichauts, 80 % des échalotes, 56 % des épinards, 31 % des haricots verts, 29 % des tomates et 23 % des petits pois. La production de fruits est marginale : seule la pomme à cidre se distingue et représente plus du quart du tonnage national (Source : Agreste).

Les filières de qualité

Environ 15% des fermes bretonnes sont orientées vers des SIQO. C'est beaucoup moins qu'à l'échelle nationale (environ 50%). Aujourd'hui, 460 producteurs bretons et une centaine d'entreprises agroalimentaires bretonnes (artisanales ou industrielles) se sont impliqués dans une démarche AOC/AOP*.

(source : Chambre d'Agriculture de Bretagne 2016)

Le Label Rouge

Le Label Rouge est un signe français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires. Aujourd'hui, plus de 1493 producteurs bretons, 60 entreprises agroalimentaires bretonnes (artisanales et agroalimentaires) et 300 artisans bouchers se sont impliqués dans une démarche Label Rouge.

(sources : Chambre d'Agriculture de Bretagne ; Fédération des Filières Qualité de Bretagne et COCEB- Annuaire de la Qualité en Bretagne)

Labels Rouges bretons

Boeuf blond d'Aquitaine

Boeuf charolais

Boeuf du limousin

Boeuf Salers

Cidre Royal Guillevic

Charcuteries fraîches et cuites de porcs fermiers

Conserves de maquereau

Conserves de sardines pêchées à la bolinche

Conserves de saumon

Conserves de thon

Noix de coquilles Saint Jacques surgelées (pecten maximus)

Oeufs fermiers d'Argoat

Porcs fermiers d'Argoat

Saumon Atlantique d'élevage fumé

Veau Bretonin

Volailles fermières de Bretagne

*AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Les AOC / AOP bretonnes

AOP Cidre de Cornouaille

AOP Moules de Bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel

AOP Oignons de Roscoff

AOP Coco de Paimpol

AOC Eau-de-vie de cidre de Bretagne, Lambig et autre Fine de Bretagne

AOP Prés-Salés du Mont-Saint-Michel

AOP Pommeau de Bretagne

Indication Géographique Protégée (IGP)

L'Indication Géographique Protégée (IGP) désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union Européenne.

Les IGP bretonnes

IGP Cidre de Bretagne ou Cidre breton

IGP Volailles fermières de Bretagne

IGP Volailles fermières de Jazé

IGP Farine de blé noir de Bretagne

IGP Pâté de campagne breton

Spécialité traditionnelle garantie (STG)

La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) protège une recette traditionnelle.

En Bretagne, seules les moules de Bouchots bénéficient d'une STG.

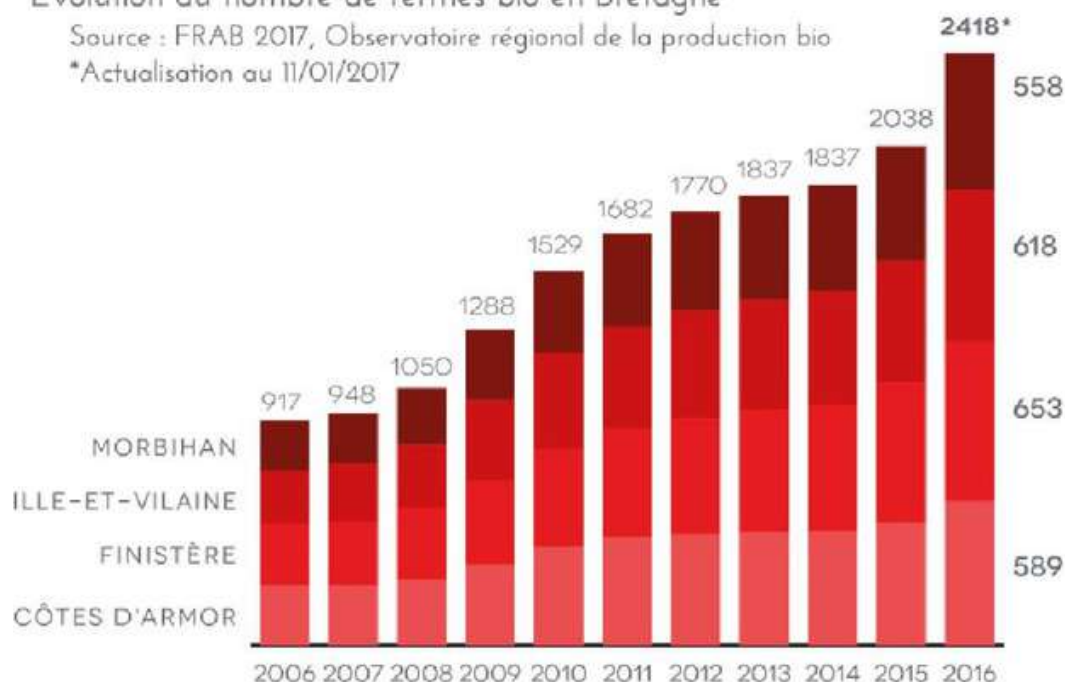
L'Agriculture Biologique en Bretagne : 2400 producteurs Bio au 31/12/2016

Le développement de la production bio en Bretagne

Evolution du nombre de fermes bio en Bretagne

Source : FRAB 2017, Observatoire régional de la production bio

*Actualisation au 11/01/2017



Avec 3 400 fermes Bio, la Bretagne confirme sa dynamique (+14% de fermes en un an). 2016 est l'année où le nombre de conversion à l'Agriculture Biologique a été le plus important (près de 300 dont plus de 40% en production laitière). La moitié des fermes Bio bretonnes sont orientées vers deux productions : lait et légumes. Viennent ensuite les productions en bovin viande et en volailles essentiellement en poules pondeuses. Environ un tiers de l'élevage ovin s'oriente vers la production de lait avec une majorité de producteurs-transformateurs et les deux autres tiers vers la production de viande ovine. La production de viande porcine Bio reste peu développée. Seulement 55 élevages spécialisés s'y consacrent.

Les fermes caprines sont majoritairement des producteurs-transformateurs qui pratiquent la vente directe ou les circuit-courts même si quelques élevages approvisionnent les laiteries Kerguillet (56) et Triballat (35).

Sur les 200 fermes en Grandes Cultures, près de 50 d'entre elles sont menées par des paysans boulangers et quelques paysans-meuniers.

La production fruitière est principalement arboricole en transformation cidre et jus de pommes. On dénombre quelques producteurs de kiwis et de petits fruits.

La transformation et la distribution Bio

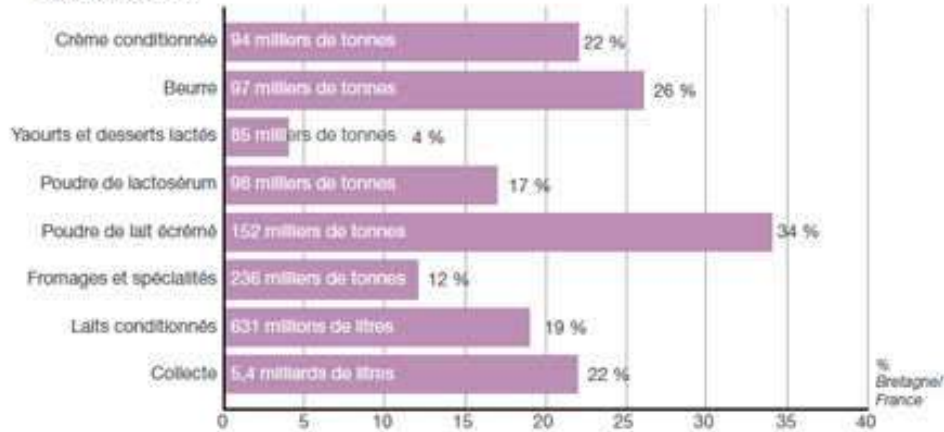
Fin 2015, le nombre de préparateurs Bio s'élevait à 652, soit une progression de +14%. Cette progression est bien plus élevée que celle observée lors de l'édition précédente de "L'Observatoire de la préparation et de la distribution Bio en 2013" (croissance entre 2011 et 2013 : +1%).

En comptabilisant l'ensemble des opérateurs certifiés et notifiés (y compris les terminaux de cuisson des GMS, certains producteurs-transformateurs, les jardinerie proposant des produits Bio, les distributeurs détaillants non spécialisés Bio ou spécialisés bio mais en vente en ligne/marché, ...), l'Agence Bio recense 1115 opérateurs aval Bio en 2015 en Bretagne, qui reste la 4^e région française en nombre d'opérateurs aval avant la refonte des régions.

Les 200 expéditeurs, distributeurs-grossistes, logisticiens et intermédiaires de commerce structurent la filière et alimentent les différents circuits de distribution (GMS, Magasins spécialisés, RHD). Dans les deux principales productions Bio bretonnes, lait et légumes sont distribués à l'échelle nationale, voire exportés pour une partie des légumes. Il s'agit de filières longues structurées avec des volumes importants. On recense également quelques importateurs de produits venant des pays du Sud (cacao, café, produits exotiques, fruits, épices, céréales...).

En additionnant les producteurs Bio (1400) et les acteurs Bio de l'aval (1115), la Bretagne compte plus de 2500 opérateurs Bio en 2016.

■ Part relative de la Bretagne dans la production et la fabrication française de produits laitiers en 2015

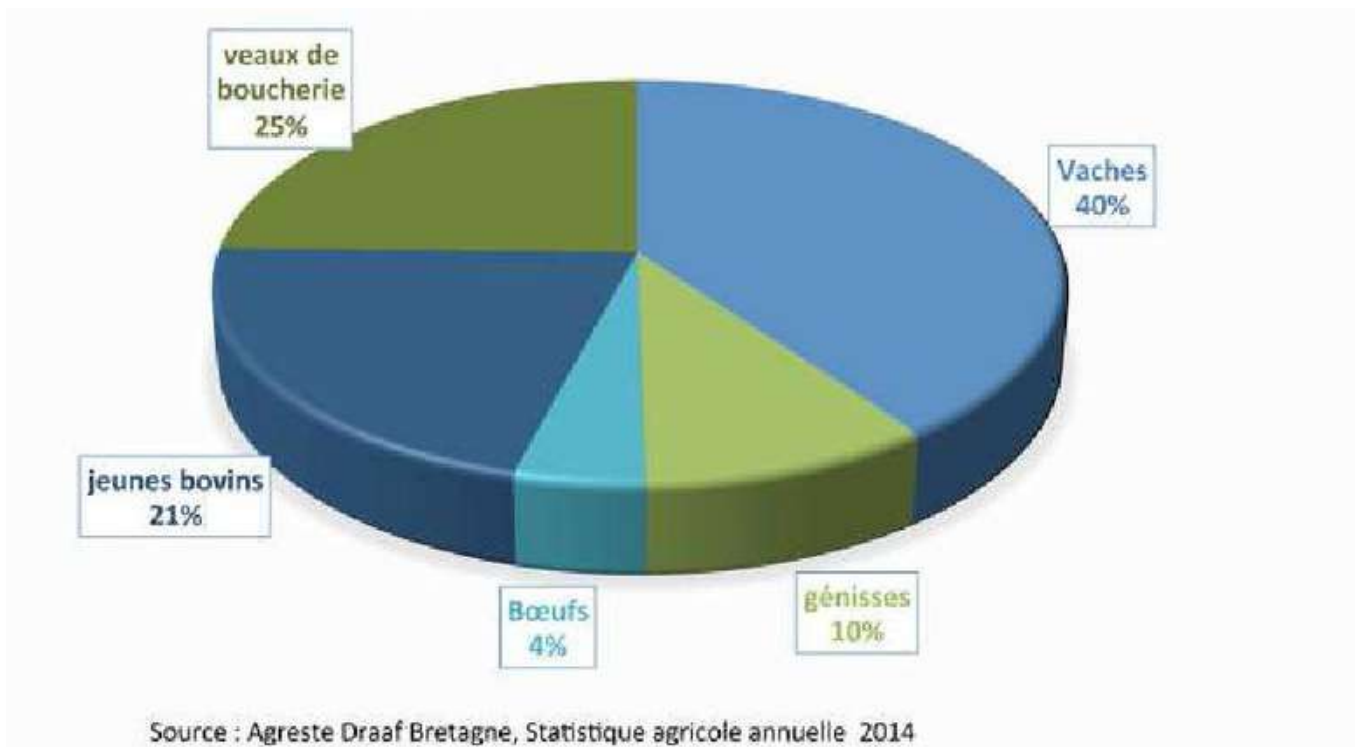


Source : Enquête mensuelle laitière SSP/FranceAgriMer, 2015 données provisoires retraitement CRA Bretagne

Filière viande bovine

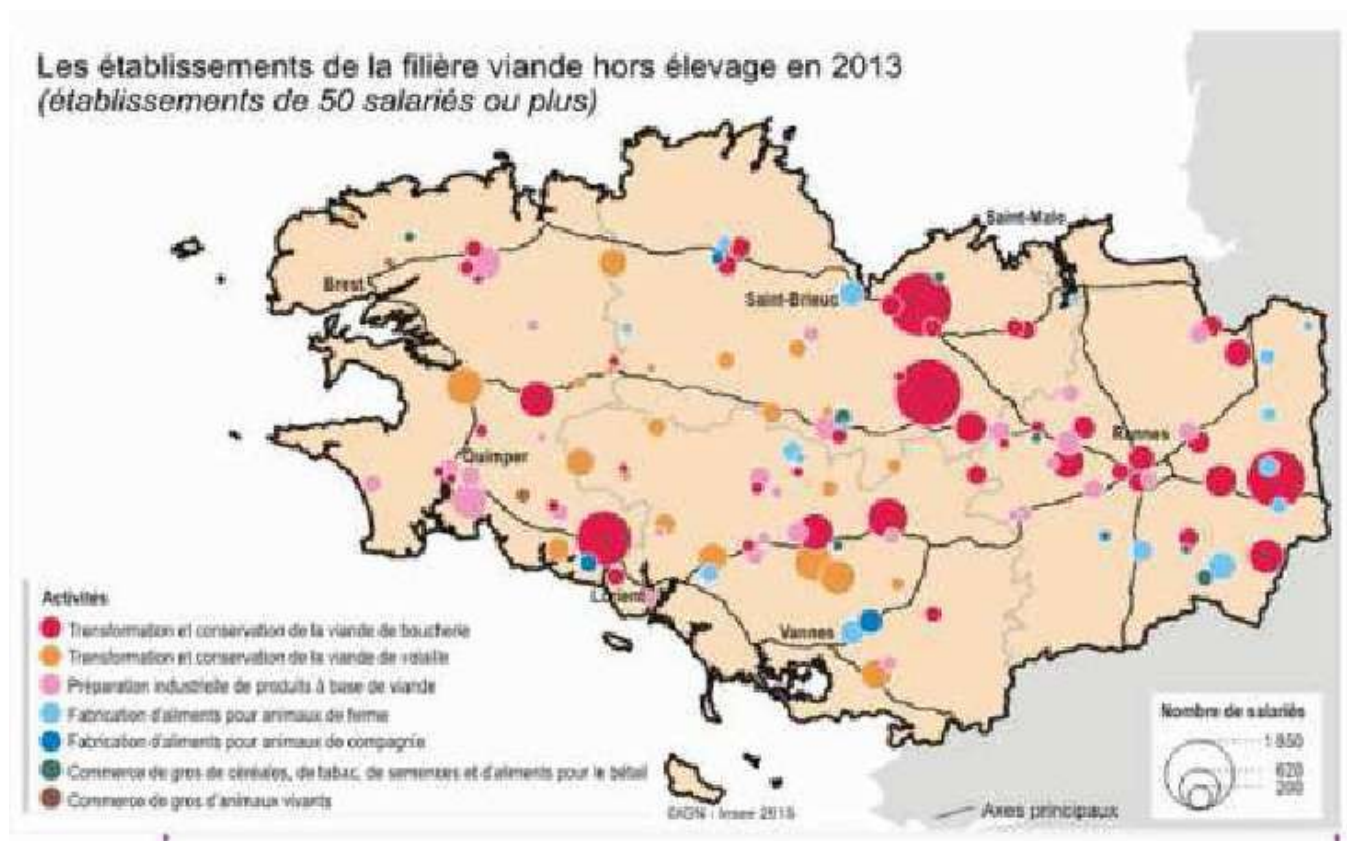
La production de viande bovine demeure relativement élevée du fait notamment de l'importance du troupeau laitier. En 2015, la production bretonne de viande bovine s'élevait à 162 500 tonnes, la majorité étant issue du troupeau laitier. A noter que la région produit presque le quart des veaux de boucherie français.

Production de viande bovine bretonne par catégorie d'animaux (en tonnage)



Source : Agreste Draaf Bretagne, Statistique agricole annuelle 2014

Les capacités d'abattage en Bretagne en fonction des types de viande



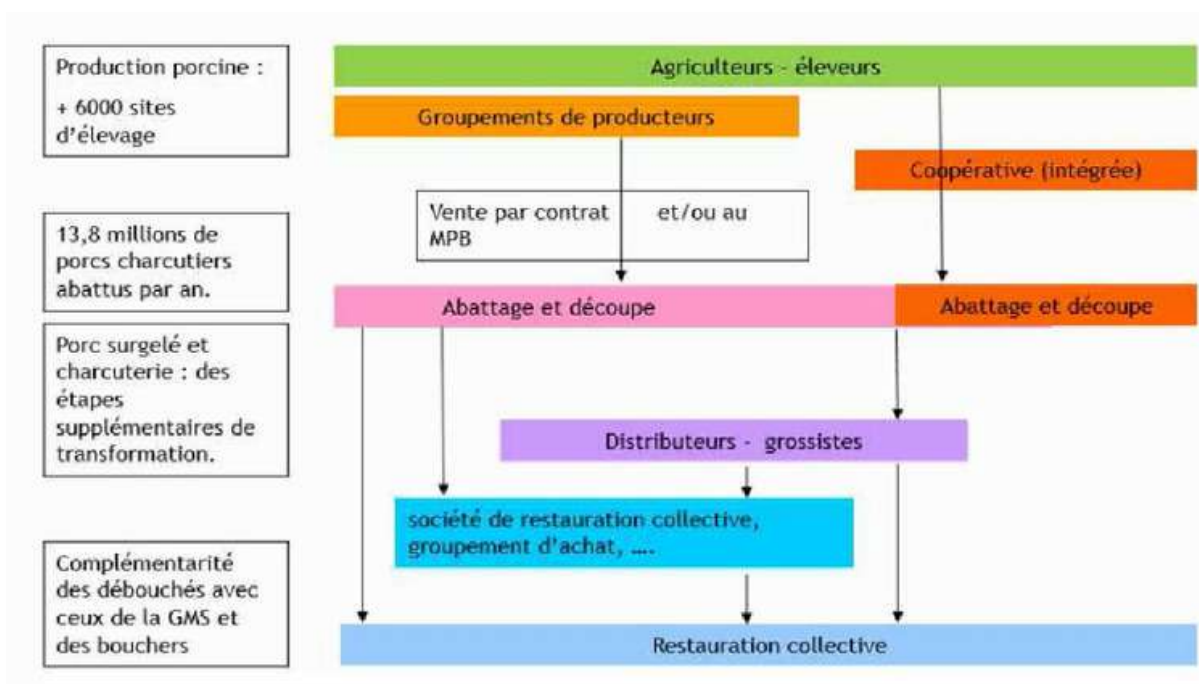
La production de viande est présente en Bretagne. Près de 60% des gros bovins abattus proviennent des autres régions françaises. Les outils industriels d'abattage ne sont donc pas saturés par la production régionale.

La structuration de la filière porcine

La filière porcine en Bretagne est bien structurée. La région concentrait en 2014 plus de 6000 sites d'élevage porcin dont 3 200 d'engraisers, 2 900 naisseurs-engraisers et 230 naisseurs. 34% sont situés dans les Côtes d'Armor et 27% dans le Finistère. La région comptait 550 000 truies en 2014 contre plus de 700 000 au début des années 2000.

13,4 millions de porcs charcutiers ont été produits en Bretagne en 2014 soit près de 60% de la production française.

Le porc breton



Source : Chambre agriculture de Bretagne

Pour la filière porcine, 14 abattoirs sont présents sur le territoire dont 10 ont plus de 200 salariés permanents en 2013. Une part importante de la viande porcine est transformée par des ateliers de découpe, salaisonniers, bouchers-charcutiers... Ils concourent à l'équilibre matière pour valoriser l'ensemble de la carcasse.

La production porcine sous signe de qualité

Plusieurs tentatives d'organisation d'une filière porcine alternative ont vu le jour en Bretagne mais elles ont du mal à se développer (porc authentique élevé sur paille, porc durable Cohérence, porcs sans antibiotique, porc blanc de l'Ouest en race locale...). Deux systèmes alternatifs semblent cependant se distinguer : la production porcine Bio qui repose sur une soixante de producteurs et le porc fermier d'Argoat Label rouge qui regroupe environ 35 producteurs.

La filière volailles de chair

La filière volaille recouvre différentes productions : la volaille de chair avec le poulet et la dinde comme production principale en Bretagne et la production d'œufs. En 2015, la région a produit 569 000 tonnes de volailles de chair dont 367 000 tonnes de poulets et 155 000 tonnes de dindes.

A noter que les élevages avicoles de chair sont moins présents en Ile-et-Vilaine que dans le reste de la Bretagne. En Bretagne, la filière bio volaille de chair est peu structurée. Parmi les 178 élevages de volailles bio en Bretagne, les $\frac{3}{4}$ sont des élevages de poules pondeuses. Les élevages en volailles de chair distribuent essentiellement en circuit-court et n'ont pas les volumes pour fournir la demande de la restauration collective. Deux opérateurs nationaux situés en Pays de Loire peuvent fournir de la volailles de chair Bio : Bobin (groupe Terrena) et Loué. Un troisième opérateur Bio se structure toujours en Pays de Loire, les « volailles Bio de l'Ouest » qui a quelques élevages en Ile-et-Vilaine. Au niveau national, la structure Unébio réfléchit également à développer une filière volailles de chair Bio. La Bretagne compte 30 sites d'abattage, de découpe et de transformation de volailles. Ils sont quasiment absents du département d'Ile-et-Vilaine.

Filière œufs et ovoproduits

La France est le 1er producteur européen d'œufs (15,2 milliards en 2015) avec 2100 producteurs d'œufs de consommation (OC). Près de 30% des poules pondeuses sont élevés sur des systèmes alternatifs (Bio, au sol et plein air) et 42 % des effectifs de pondeuses OC sont situées en Bretagne, 11 % dans les Pays de la Loire.

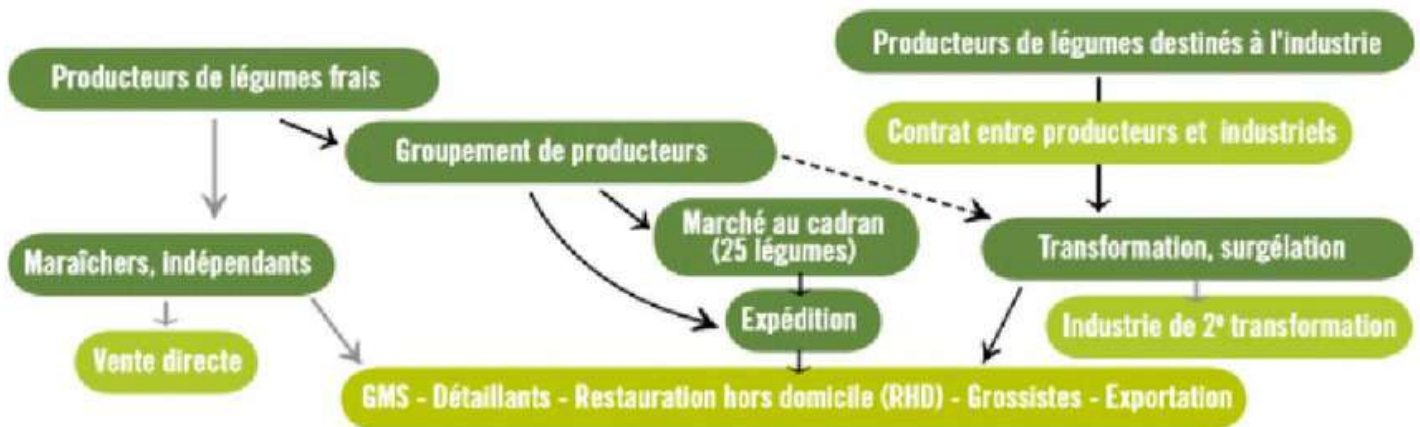
Devant la pression des consommateurs et d'associations environnementales, la plupart des GMA (Grandes et Moyennes Surfaces Alimentaires) ne vendront plus d'œufs de poules élevées en cage d'ici à 2025. Les systèmes alternatifs vont donc encore progresser. Les producteurs d'œufs sont soit sous contrat avec les centres de conditionnement coopératifs ou privés, soit indépendants. Une large part de la production d'œufs est ainsi contractualisée. Les producteurs indépendants possèdent leurs propres centres de conditionnement et peuvent également collecter des œufs chez des éleveurs de moindre taille. Des groupes coopératifs, privés ou indépendants, ont formé des groupements de commercialisation : Matines, l'Œufs de nos villages, Cocorette, Appro, etc...

L'équilibre du marché des œufs est très précaire. Il s'ajuste en modulant la durée du vide sanitaire, la mise en place et la réforme des poulettes et poules.

Filière légumes

La Bretagne est avant tout une région d'élevage mais elle est aussi la première région légumière de France. En 2010, les légumes destinés au marché du frais représentaient 35 950 ha alors que ceux destinés à la transformation concernaient 21 968 ha. La production légumière concerne plus particulièrement le Bretagne nord et le centre Bretagne.

La filière légumes en Bretagne



Systemes de production de légumes frais en Bretagne (1ère gamme)

Deux systèmes caractérisent la production bretonne :

- maraîchage diversifié (30 à 40 espèces différentes) autour des villes et du Golfe du Morbihan qui distribue ses légumes en filière courte
- plein champ au Nord de la Bretagne plutôt organisé en filière longue.

L'un et l'autre sont complémentaires. Le maraîchage diversifié (sur 4 à 5 ha) répond bien à la demande locale des particuliers et des petits restaurateurs en terme de diversité mais mal à la demande de la restauration collective (gros volumes sur un nombre de variétés limité).

Les légumes transformés

La transformation de légumes est présente surtout dans le Morbihan autour de coopératives notamment Gelagri (Triskalia), DAUCY et la coop de St-Yvi. L'approvisionnement en légumes industriels (essentiellement petits pois, haricots, carottes) est contractualisé entre les groupements de producteurs et les transformateurs.

Les gammes de légumes :

1ère gamme : légumes frais

2ème gamme : conserves

3ème gamme : surgelés

4ème gamme : épluchés, lavés, conservés sous atmosphère contrôlée

5ème gamme : épluchés, cuits et emballés sous vide.

Un projet de légumerie est en cours, au sein de l'ESAT d'Apigné (Saint-Jacques-de-la-Lande, 35) : elle permettrait à la Ville de Rennes de s'approvisionner en légumes de 4e et 5e gammes en local.

Filière fruits

Les seuls fruits disponibles sur la région pour la restauration collective sont les pommes, les poires et kiwis. La tomate est classée en tant que fruit. En Ile-et-Vilaine, elle est disponible en Bio et en conventionnel (culture sous serres). La fraise n'est pas un fruit adapté à la restauration collective, pour des questions de coût et de fragilité. Ainsi, pour assurer l'approvisionnement en fruit (Bio et conventionnel), il est nécessaire de s'appuyer sur des distributeurs grossistes qui achètent leurs fruits dans le sud de la France, sur le bassin méditerranéen voire plus loin pour les fruits exotiques.

Filière Grande Culture

626 000 hectares sont consacrés aux grandes cultures (céréales et oléo-protéagineux) en Bretagne en 2015, soit environ 40 % de la SAU. Ce n'est pas l'orientation dominante des fermes bretonnes. Les grandes cultures sont produites pour être valorisées en alimentation animale et sont largement auto-consommées. En 2010, il y avait environ 2 400 exploitations agricoles bretonnes spécialisées en grandes cultures, un chiffre quasi stable sur 10 ans bien que leur SAU moyenne ait progressé de 32 % sur la même période. Le blé tendre est la céréale la plus cultivée suivi du maïs grain. (source : Chambre d'Agriculture de Bretagne)

La filière Grande Culture se structure avec plusieurs opérateurs maillons : semenciers, agriculteurs, organismes stockeurs, transformateurs (FAB, Meuniers...) et distributeurs.

Structuration des filières végétales

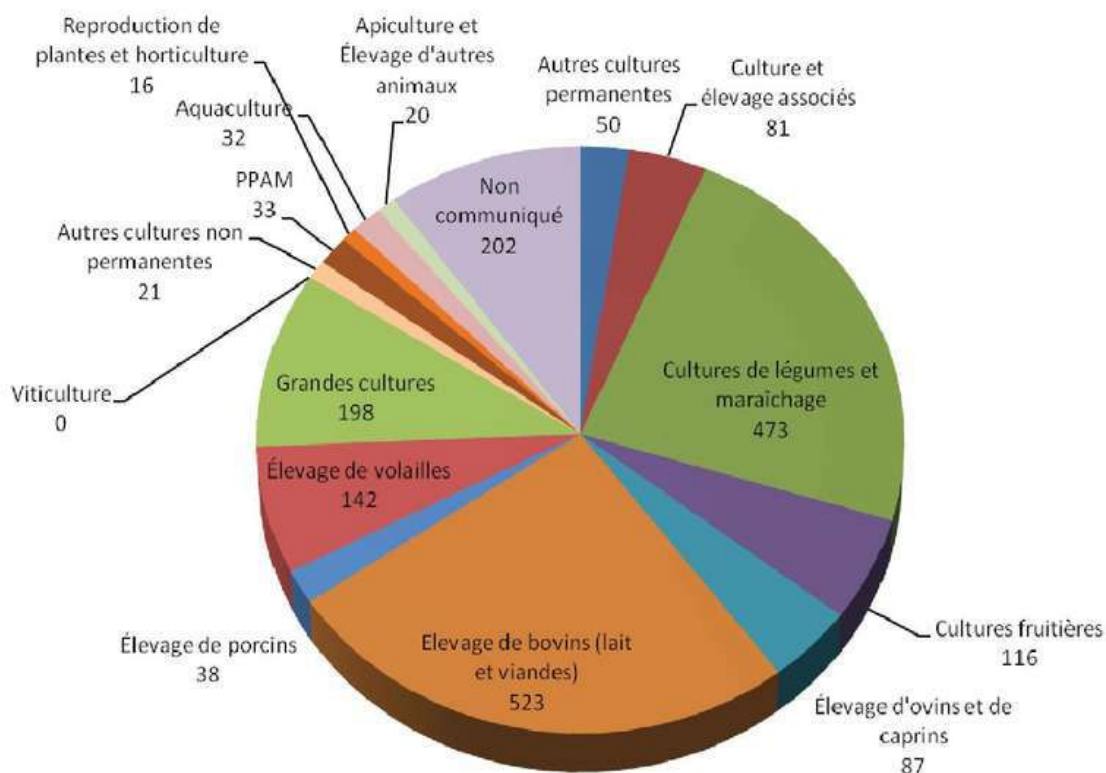
Aujourd'hui, 7 classes de cultures représentent 90% de la sole cultivée en France (Blé tendre, Maïs, Blé dur, Orge, Colza, Tournesol et Prairies Temporaires). Depuis une cinquantaine d'années, la modernisation de l'agriculture a entraîné une réduction de la diversité des espèces cultivées et une spécialisation des systèmes de production (source : FranceAgriMer).

En conventionnel, plus de 35% des surfaces sont dédiées aux grandes cultures et 20% en Agriculture Bio. Même si de nombreuses conversions ont démarré dans le sud de la France, la production de céréales Bio reste une des productions la moins développée car elle est difficile à maîtriser. Les grandes cultures Bio représentent en 2015 seulement 2,5% des surfaces cultivées en France. Cependant, comparer les assolements conventionnels et biologiques des fermes françaises permet de montrer que la sole bio est beaucoup plus diversifiée. Les débouchés des productions en grande culture conventionnelle sont multiples et se tournent vers l'alimentation humaine (blé panifiable, blé dur, orge brassicole), l'alimentation animale (maïs, orge, triticales, mélanges céréaliers...) et l'exportation. Les productions céréaliers Bio sont majoritaires auto-consommées et tournées vers les besoins de l'élevage Bio. Par rapport au besoin des filières Bio en alimentation humaine et animale, le Grand Ouest est déficitaire.

Filière Bio bretonne

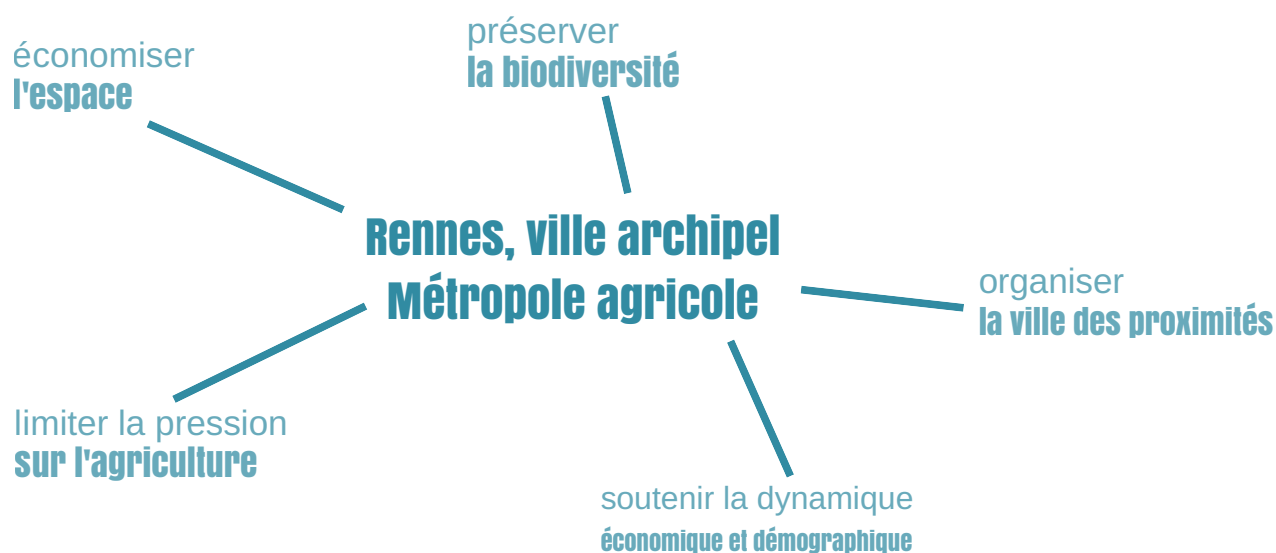
En 2015, 7% des fermes Bio françaises étaient localisées en Bretagne. Avant le redécoupage régional en France, c'était ainsi la 7ème région en nombre de fermes et la 6ème en surface. En 2016, la production biologique a connu un développement sans précédent en Bretagne (+380 fermes). Le nombre de conversion à l'agriculture biologique n'a jamais été aussi important, renforçant ainsi le potentiel de production pour alimenter les différents circuits de distribution dont la restauration collective.

Répartition des fermes Bio bretonnes en fonction de leur orientation principale en 2015



1.3 ZOOM SUR LE BASSIN RENNAIS

Les élus du Pays de Rennes ont fait le choix, il y a 30 ans, de la "**Ville-archipel**" avec un développement multipolaire, qui laisse une large part aux espaces agricoles et naturel entre les bourgs et les villes. Cette organisation spatiale, confortée par le Schéma de COhérence Territoriale (SCOT), garantit un cadre de vie agréable aux habitants et une proximité forte avec une campagne bocagère façonnée par l'activité agricole.



CHIFFRES CLÉS

Source Observatoire de l'agriculture du Pays de Rennes, Rennes Métropole / Audiar Rennes - 2010

69305

hectares (territoire de Rennes Métropole). 19 % du territoire étaient urbanisés en 2004

56%

du territoire utilisés par l'agriculture

1900

actifs permanents sur les 981 exploitations (en 2010)

9000

emplois dans l'écosystème économique agricole et agroalimentaire

Programme local d'agriculture du Pays de Rennes

Les agriculteurs au cœur de la ville-archipel

Pour permettre aux agriculteurs de trouver leur place au cœur de la ville archipel, le Pays de Rennes, Rennes Métropole, la Chambre d'agriculture et la Safer ont signé en février 2008 un Programme Local de l'Agriculture (PLA). Il a été repris en juin 2010 par l'ensemble des communautés de communes du pays : Pays d'Aubigné, Pays de Chateaugiron, Pays de Liffré et Val d'Ille. Les signataires s'engagent, dans une collaboration pérenne et renforcée, à construire ensemble un avenir commun.

Les axes de travail du Programme Local d'Agriculture

Cet accord cadre s'attache à concilier urbanisme, foncier et agriculture autour de l'anticipation foncière, de la médiation pour des échanges parcellaires, de la mise en œuvre du SCoT* et l'élaboration des PLU**.

Il vise également à conforter le bocage dans ses multiples rôles (paysage, biodiversité). Un programme de réhabilitation des haies et des plantations est lancé avec Breizh bocage. Les liens entre citadins et agriculteurs sont renforcés avec un développement des activités agricoles tournées vers la ville (circuits courts, identité locale des produits, diversification, etc). Il s'agit également d'informer et de sensibiliser la population à l'importance économique de l'activité agricole sur le territoire au travers d'opérations de communication.

Enfin, les partenaires souhaitent s'adapter au nouveau contexte énergétique et climatique.

*Schéma de Cohérence Territoriale

** Plan Local d'Urbanisme



(crédit : C Simonato)

Productions agricoles sur le territoire de Rennes Métropole : pour une autonomie alimentaire ?

Source Agrocampus - C.Darrot "Rennes Ville vivrière"

Entre 2010 et 2013 à Agrocampus Ouest site de Rennes, trois promotions successives d'étudiants de l'option de spécialisation « Agriculture Durable et Développement Territorial » ont cumulé des données dressant une vision prospective du potentiel d'autonomie alimentaire de Rennes Métropole.

Les recherches se sont articulées autour de deux volets :

- Un volet agronomique : quels modèles productifs et alimentaires permettent d'accroître l'autonomie alimentaire de Rennes Métropole ?

- Un volet sociologique : qui participe à cette production alimentaire locale, et quelles sont les marges d'évolution exprimées par les habitants de Rennes-Métropole ?

Exemples de la production estimée dans Rennes Métropole			
	Tonnes d'aliment produites	Consommation annuelle (kg/habitant)	% des besoins de la population couverts
Viande de volaille	8 287	11	180 %
Produits laitiers	88 920	90	235 %
Pommes de terre	2 600	20	31 %
Fruits	1 093	40	6,5 %

Quantité de produits animaux productible à l'hectare (en kg)				
1024,2	Porc	↔	Porc bio	2240,6
198,6	Vache à viande	↔	Bœuf et génisse à l'herbe	171,4
(lait) 4871,2	Vache laitière conventionnelle	↔	Vaches laitières bio à l'herbe	3858,4 (lait)
129,8	Agneau à l'herbe	↔	Agneau bio à l'herbe	125,7
(œufs) 1365,3	Poule pondeuse	↔	Poule pondeuse bio	2916,8 (œufs)
(lait) 2158,1	Chèvre laitière à l'herbe	↔	Chèvre laitière bio à l'herbe	2117,9 (lait)
734,6	Lapin	↔	Lapin bio	1885,3
1524,8	Poulet de chair	↔	Poulet de chair bio	3687,2

Le rapport de recherche complet est consultable sur internet. En synthèse, nous pouvons reprendre les propos de Catherine Darrot (www.ird2.org) : "La distance à parcourir pour aller chercher l'approvisionnement alimentaire du bassin de Rennes (400 000 habitants) dépend du modèle alimentaire et productif choisi. Dans le modèle tendanciel (sans changement des habitudes), il faut 1/3 d'hectare (40 km au-delà de Rennes) pour nourrir un Rennais, en déduisant les surfaces urbanisées. Dans le modèle d'autonomie (bio, deux fois moins d'animal, intégrant une diminution du gaspillage alimentaire à 20% au lieu de 30% et une mise en culture des espaces trames vertes, ...), il faudrait 1 hectare pour 5 personnes (25 km autour de Rennes). Attention toutefois ces chiffres ne sont pas transposables car dépendant des rendements territoriaux. Dans le cas de Rennes, il y aurait la ressource mais cela suppose une reconsidération totale de notre alimentation actuelle, avec notamment une diminution de l'alimentation carnée. Cela suppose un changement de modèle social pour aller vers plus de sobriété."

1.4 LES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE (GES)

Les **Gaz à Effet de Serre** (GES) sont des gaz qui absorbent une partie des rayons solaires en les redistribuant sous la forme de radiations au sein de l'atmosphère terrestre, phénomène appelé effet de serre.

Plus d'une quarantaine de gaz à effet de serre ont été recensés par le Groupe Intergouvernemental d'Experts sur l'Évolution du Climat (GIEC) parmi lesquels figurent : la Vapeur d'eau (H₂O), le Dioxyde de carbone (CO₂), le Méthane (CH₄), l'Ozone (O₃), le Protoxyde d'azote (N₂O), l'Hydrofluorocarbures (HFC), le Perfluorocarbures (PFC) et l'Hexafluorure de soufre (SF₆).

Le **dioxyde de carbone** représente près de 70% des émissions de gaz à effet de serre d'origine anthropique. Il est principalement issu de la combustion des énergies fossiles (pétrole, charbon) et de la biomasse.

Le **protoxyde d'azote** (N₂O) représente 16% des émissions. Il provient des activités agricoles, de la combustion de la biomasse et des produits chimiques comme l'acide nitrique.

Le **méthane** (CH₄) représente 13% des émissions. Il est essentiellement généré par l'agriculture (rizières, élevages). Une partie des émissions provient de la production et de la distribution de gaz et de pétrole, de l'extraction du charbon, de leur combustion et des décharges.

Les gaz fluorés (HFC, PFC, SF₆) représentent 2% des émissions. Ces gaz sont utilisés dans les systèmes de réfrigération et employés dans les aérosols et les mousses isolantes. Les PFC et le SF₆ sont utilisés dans l'industrie des semi-conducteurs. Les gaz fluorés ont un pouvoir de réchauffement 1 300 à 24 000 fois supérieur à celui du dioxyde de carbone et une très longue durée de vie. C'est pourquoi ils représentent un réel danger malgré la modeste part qu'ils représentent dans les émissions totales de GES.

(Source : ADEME)

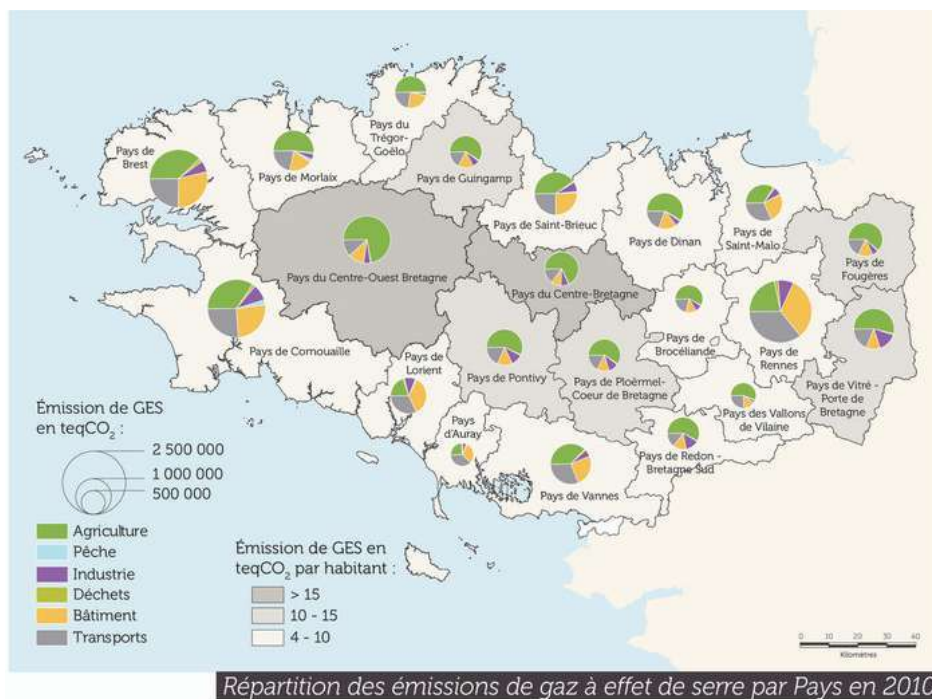
En Bretagne

Les émissions de GES varient fortement selon les territoires : de moins de 5 tonnes équivalent CO₂ par habitant (teqCO₂ / hab) pour le pays de Lorient à 18 teqCO₂ / hab pour le pays de Centre-Bretagne. 7 pays dépassent les 10 teqCO₂ / hab.

Les zones rurales produisent plus de gaz à effet de serre liés à l'agriculture, qui représente ainsi plus de 50 % des émissions de gaz à effet de serre de 12 des 21 pays de Bretagne.

La contribution du bâtiment est à l'inverse plus élevée dans les territoires plus urbanisés.

Tous les pays se situent entre 1,3 et 1,8 teqCO₂ / hab pour ce secteur. L'industrie ne dépasse pas 15 % des émissions des pays de Bretagne, et seuls 4 pays sur 21 dépassent les 10% des émissions pour l'industrie.



1.5

L'IDENTIFICATION DES DIFFÉRENTS ACTEURS DE L'APPROVISIONNEMENT

L'approvisionnement de la restauration collective de Rennes implique de nombreux acteurs :

- les producteurs en circuits courts ou filières longues, en agriculture biologique, labellisée ou conventionnelle
- les fournisseurs
- les transporteurs
- la transformation



Définitions

Local : produit sur une exploitation se situant dans un périmètre géographique limité à 80 km autour d'un point de référence, selon la définition du Ministère de l'Agriculture ou 150 km d'après l'ADEME.

Circuit court : circuit de distribution impliquant 0 ou 1 intermédiaire entre le producteur agricole et le consommateur (définition du Ministère de l'Agriculture).

Biologique : produit suivant les procédés de l'agriculture biologique, sans pesticide ou engrais de synthèse. Il s'agit d'un critère de qualité environnementale pour la production mais pas pour le transport. Seule l'agriculture biologique est garantie sans OGM et s'engage à respecter le bien être animal.

Label : Un label se distingue par des signes distinctifs (nom, logo,..) et peut être utilisé par différentes marques se conformant au cahier des charges du label. Il vise à assurer et faciliter la reconnaissance de certaines caractéristiques du produit.

Le label peut être « privé » et géré de manière autonome par des associations de producteurs ou dépendre d'un organisme public. Le label le plus connu dans l'alimentaire est probablement le Label rouge, sachant que ce label regroupe plusieurs cahiers des charges spécifique à chaque catégorie de denrées alimentaires.

Un label, notamment privé (association de producteurs), n'est pas réellement une garantie de qualité, mais seulement la garantie que le produit possède certaines caractéristiques relatives à sa production ou à sa composition.



Les différents acteurs

Dans cet état des lieux nous avons tenté de dresser un panorama des nombreux intervenants de l'approvisionnement de la restauration collective de la Ville de Rennes. Il ne vise pas à être exhaustif.

Etablissements publics

De nombreux établissements publics mènent des études et analyses de terrain, suivent l'actualité, accompagnent les producteurs, entreprises et porteurs de projets, s'engagent dans des réseaux, diffusent les actions, etc.. Ils disposent d'une excellente connaissance de leur territoire et sont de bons relais sur les réseaux.

Qui en local ?

Ville de Rennes, Rennes Métropole, Pays de Rennes, Conseil départemental 35, Région Bretagne, DRAAF, Chambre d'agriculture Bretagne, Conseil Economique Social et Environnemental Régional (CESER), Collectivité des Eaux du Bassin Rennais (CEBR), Chambre Régionale des Métiers et de l'Artisanat

Associations, syndicats et réseaux d'entreprises

Associations, syndicats, réseaux d'entreprises et d'acteurs bretons souhaitant contribuer au développement et à la promotion de la filière agricole durable.

Qui en local ?

Initiative Bio Bretagne (IBB), Agrobio 35, Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (FrCivam), Accueil Paysan Ille et Vilaine, Agriculture Durable par l'Autonomie, la Gestion et l'Environnement (ADAGE), Culture Bio (Association de paysans, transformateurs et de consommateurs du canton de Guichen), Coop de France Ouest, Réseau Cohérence, Centre Culinaire Contemporain

Groupements de producteurs et transformateurs

Plate-forme de vente pour la restauration collective (bio), regroupement d'acteurs visant à défendre des filières de qualité et/ou labellisées

Qui en local ?

Manger bio 35, Bleu-Blanc-Cœur, APFLBB, AMAP d'Armorique, Bretagne Viande Bio, SICA Kerisnel, Terres de Saint-Malo, UCPT, Poulet de Janzé, Saveurs au Gallo

Fournisseurs

Ce sont à la fois les producteurs et les distributeurs de produits alimentaires pour la restauration collective

Qui en local ?

Manger bio 35, Ame Hasle SAS, Biocoop restauration, Triballat, EPI saveurs, Ker Leg', Pronatura Bretagne, Team ouest, Terra Libra, Terre Azur Bretagne, Bourguignon, Pomona, Subéry, Cochons des prés, SPLO, Clermont, Jeffrault, LDC, A2S, La marée pour tous, les artisans boulangers, etc.

La liste des fournisseurs est consultable sur le site internet de la Ville de Rennes.

1.6 LA QUESTION DU SANS OGM

La Ville de Rennes a déjà exprimé, par la voix de son Conseil Municipal, la volonté d'**intégrer le développement durable en matière de commande publique**.

Cette démarche continue est marquée notamment par les délibérations suivantes :

- la délibération n° 02-877 du 2 décembre 2002 relative aux achats publics éthiques, respectueux des droits sociaux, des conditions de production, tant pour l'homme que pour son environnement, ainsi que des droits de l'enfant ;
- la délibération n° 06-71 du 16 janvier 2006 relative à l'adhésion de la Ville à l'association "Réseau Grand Ouest développement durable et commande publique".

Un autre volet du développement durable concerne la décision de la Ville de Rennes de ne recourir qu'à des denrées alimentaires sans Organisme Génétiquement Modifié (OGM). Toutefois, il est précisé que, pour des raisons techniques, il n'est pas possible de garantir des denrées alimentaires 100% sans OGM. En effet, la législation n'impose pas un respect strict de la qualification "sans OGM" aux producteurs industriels et fournisseurs. Le règlement européen 1829/2003 du 22 septembre 2003 prévoit ainsi un étiquetage systématique des denrées alimentaires et des aliments pour animaux qui sont génétiquement modifiés, avec toutefois une tolérance de contamination "fortuite ou accidentelle" inférieure à 0,9 %.

De plus, l'article 2 de la nouvelle loi n° 2008-595 du 25 juin 2008 sur les OGM porte sur la protection des filières de productions et commerciales qualifiées "sans organismes génétiquement modifiés". Il indique à ce titre que, sur avis du Haut Conseil des biotechnologies, le seuil des 0,9 % peut varier espèce par espèce. Par défaut, le niveau de 0,9 % s'applique.

Dans ce contexte, la Ville de Rennes impose depuis le 9 juillet 2009 dans ses appels d'offres relatifs aux produits alimentaires des exigences sur les OGM telles que définies ci-dessus. Ces exigences concernent les denrées alimentaires (épicerie, surgelés, etc.) et la viande, à travers l'alimentation des animaux qui doit être exempte de composantes animales (farines, graisses) et de présence d'OGM.

Cependant, il n'est pas simple de garantir aujourd'hui un approvisionnement de viande sans OGM (sauf issue de l'agriculture biologique) : en effet, en termes de quantités, les besoins de la Ville de Rennes sont à la fois insuffisants aux yeux des fournisseurs (par rapport aux grandes et moyennes surfaces) pour qu'ils nous assurent des produits sans OGM, et trop importantes pour les producteurs locaux qui n'en utilisent pas. L'un des objectifs du PAD sera d'y travailler.

1.7 LES MARCHÉS PUBLICS

Un marché public est un contrat conclu à titre onéreux entre des organismes publics ou des collectivités et des opérateurs économiques publics ou privés. Il répond aux besoins de ces organismes en matière de fournitures, de services ou de travaux. La nature, l'organisation et le fonctionnement des marchés publics sont déterminés par deux textes principaux (ordonnance n° 2015899 du 23 juillet 2015 et décret n° 2016360 du 25 mars 2016) qui fixent un certain nombre de grands principes et de règles.

LES 3 GRANDS PRINCIPES DES MARCHÉS PUBLICS

LIBERTÉ

d'accès à la
commande publique

ÉGALITÉ

de traitement
des candidatures

TRANSPARENCE

des procédures

Parmi les règles définies, il convient d'en distinguer certaines liées à la consultation ou à l'exécution du marché :

Règles liées à la consultation préalable à la signature du marché :

- le type de procédure lancée (procédure adaptée, appel d'offres) est déterminé par l'estimation réelle et sincère des besoins sur la durée du marché et en fonction d'une nomenclature de fournitures et de services ;
- la négociation des offres avant l'attribution des marchés est possible uniquement en procédure adaptée (jusqu'à 209 000€ HT) et non en appel d'offres (au-delà de 209 000€ HT) et seulement si le règlement de la consultation l'indique expressément ;
- l'ordonnance du 23 juillet 2015 autorise la création de centrales d'achat (article 26) et de groupements de commandes (article 28) permettant à divers acheteurs publics de se regrouper pour optimiser leurs achats ;
- le principe de l'allotissement est réaffirmé afin de permettre l'accès aux PME.

Règles liées à l'exécution du marché :

- la durée d'un marché de fournitures ne peut excéder 4 ans ;
- le marché est appelé "accord-cadre" et peut être exécuté soit directement par bons de commande, soit par marchés subséquents (ces derniers nécessitant une remise en concurrence régulière des titulaires) ;
- un marché peut faire l'objet de modifications par avenant en cours de marché si ces dernières ne modifient pas de manière substantielle l'économie ou le fond du marché.

Enfin, il convient de préciser que les textes définissant les marchés publics prennent en compte de **manière systématique et progressif le développement durable**. Ainsi, les acheteurs peuvent désormais insérer des critères et des clauses sociales et environnementales dans les marchés publics (article 62 du décret du 25 mars 2016). En revanche, le souhait d'un achat local ne peut être retenu comme critère.

De même, certains marchés publics de services (de santé, sociaux ou culturels) peuvent être réservés aux **entreprises de l'économie sociale et solidaire**.

Un marché public innovant pour protéger les ressources en eau du bassin Rennais

Une démarche expérimentale et innovante

Dans les marchés publics, il n'est pas possible de favoriser le localisme. Comment privilégier l'achat de denrées alimentaires issues de producteurs locaux, faisant des efforts pour améliorer la durabilité de leur production ?

En 2015, la Ville de Rennes et la Collectivité Eau du Bassin Rennais (CEBR) ont lancé un marché d'amélioration de la qualité des eaux via l'achat de denrées alimentaires.

L'objet du marché est la protection des ressources en eau, mais son support est l'achat de produits laitiers et de viande porcine.

L'objectif : encourager les producteurs à améliorer leurs modes de production pour moins polluer l'eau, en échange de l'achat de leurs produits.

Le but : promouvoir une agriculture locale et performante et protéger l'eau des bassins versants qui alimentent la ville. En collaboration avec la CEBR, Rennes a sollicité les producteurs agricoles pour qu'ils répondent à ce marché expérimental dont l'objectif est de les encourager à prendre la voie d'une agriculture vertueuse en leur offrant des débouchés grâce à ses besoins en restauration collective.

La majorité des produits sont biologiques, mais tous les producteurs et/ou éleveurs situés sur les bassins versants et les points de captage peuvent répondre à ce marché, même s'il n'est pas certifié bio. La démarche de progrès est évaluée et l'agriculteur sera aidé dans ses efforts par les deux collectivités. Pour cela, la CEBR s'appuie sur la méthode IDEA (Indice de Durabilité des Exploitations Agricoles) élaborée par le Ministère de l'Agriculture et qui s'appuie sur 42 indicateurs, dont 21 sont en lien direct avec la qualité de l'eau. De plus, les deux collectivités exigent des éleveurs qu'ils s'orientent vers une agriculture sans produits phytosanitaires, ni antibiotiques, sans OGM ou encore sans huile de palme. En conséquence, la Ville assure aux agriculteurs engagés des achats de produits sans se baser sur le seul critère de prix. Les prix sont fixés par le producteur et une prime est attribuée à la fin du marché quand celui-ci a amélioré ses pratiques agricoles.

S'agissant d'une expérimentation, ce marché est pour l'instant modeste (50 000 euros de produits laitiers et viande de porc), mais a vocation à se développer en servant de support à une centrale d'achat que pourraient rejoindre d'autres collectivités et pourquoi pas la restauration privée. Sous la marque « Eau en Saveurs »*, ces produits aujourd'hui dans la restauration collective se retrouveront demain dans les points de vente pour les particuliers.

*« Eau en Saveurs » est un terme provisoire

Mutualisation des recherches et expérimentations



La Ville de Rennes et Rennes Métropole sont adhérentes au **Réseau Grand Ouest** (RGO).

RGO regroupe une soixantaine de collectivités, dont l'ambition est de développer l'intégration du développement durable dans la commande publique. Pour cela, des critères sont proposés : critères environnementaux, sociaux, éthiques et équitables.

Le réseau est composé d'élus et de techniciens de collectivités, d'E.P.C.I. et d'entités juridiques de droit public ayant une personnalité morale autonome et échange avec de nombreux autres acteurs : associations, entreprises, représentants institutionnels, etc.

Les rencontres sont fréquentes et régulières (tous les 2 mois), dans les différentes villes adhérentes, pour favoriser les échanges d'expériences concrètes.

Le programme Lascaux s'appuie sur un réseau de plus de 200 chercheurs dans le monde et travaille en lien avec la société civile (collectivités publiques, associations, ONG, organisations professionnelles, etc.) afin de répondre à la question : est-il possible de penser une gestion de nos ressources naturelles orientée vers la satisfaction des besoins sociaux des populations ?

Les recherches s'articulent autour de deux axes principaux :

- Axe 1 : Sécurité alimentaire, diversité des agricultures et mondialisation des échanges ;
- Axe 2 : Gestion des ressources naturelles, diversité des besoins sociaux et relocalisation des décisions.



Depuis 2009, les chercheurs du programme Lascaux ont travaillé sur l'identification des blocages, principalement juridiques, et à la formulation de pistes de solutions pour atteindre l'objectif de sécurité alimentaire. La Ville de Rennes et le marché public expérimental mené avec la CEBR est l'un des sujets d'étude du programme.

Terres en villes est un réseau français des acteurs des politiques agricoles et forestières périurbaines d'agglomérations. Structurée sous forme d'association, Terres en Villes regroupe 28 aires urbaines, chacune représentée par l'intercommunalité et la Chambre d'agriculture. Elle est composée d'autant d'élus que de responsables agricoles qui mettent en commun leur expérience et échangent leur savoir-faire afin de promouvoir le rôle de l'agriculture périurbaine.

L'association a pour objet de favoriser les échanges entre les territoires urbains et périurbains français et non français engagés dans des politiques agricoles et forestières périurbaines.



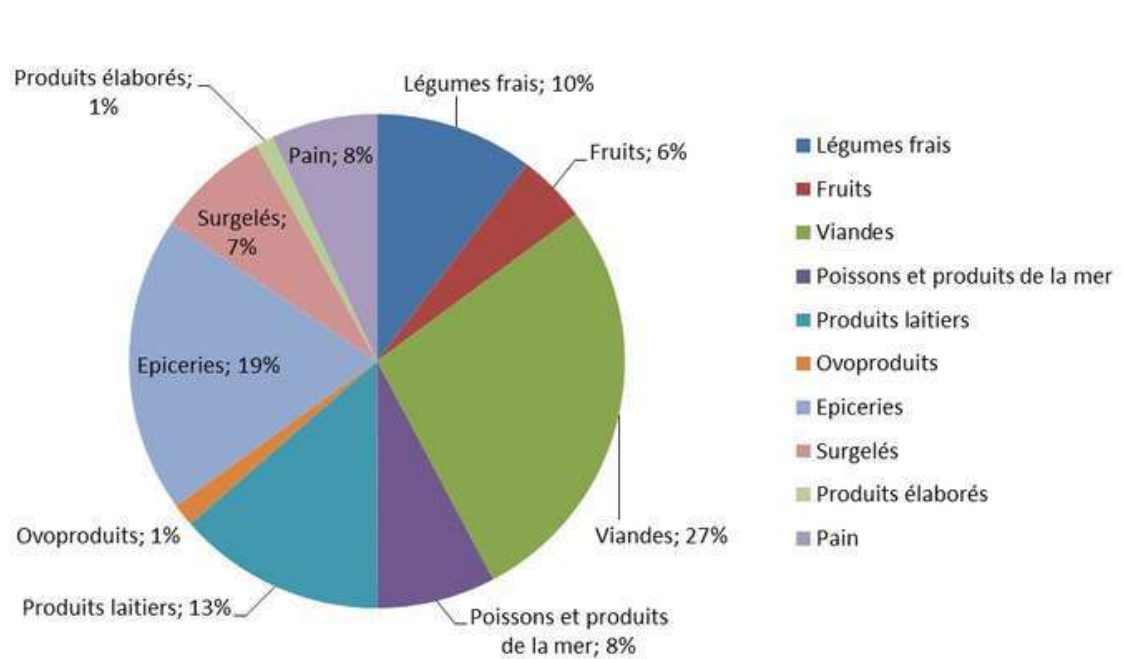
Elle poursuit 3 missions :

- Échanger les savoir-faire entre ses membres et partenaires : banque d'expériences, séminaires annuels, journées techniques nationales, cahiers bonnes pratiques, guides méthodologiques, groupes nationaux de travail, Réseau Rural Français, etc.
- Expérimenter en commun dans les territoires d'actions : expérimentations nationales, projets CASDAR, projets européens, etc
- Contribuer au débat français et européen sur la ville et son agriculture : contributions politiques, inter-réseaux européens.

1.8

LE COÛT D'UN REPAS EN RESTAURATION SCOLAIRE

Le budget de la Ville de Rennes consacré à l'achat de denrées alimentaires des restaurants scolaires est de 2,2 millions d'euros. Voici comment se répartissent les dépenses :



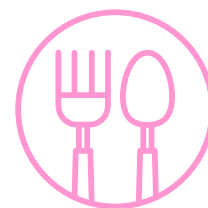
quel est le véritable coût d'un repas ?



Coût MATIÈRE
1,50 euros



Coût à la sortie CUISINE CENTRALE
2,50 euros



Coût FINAL
11,60 euros

prend en compte le travail des agents chargés de la livraison, de la préparation du repas dans les restaurants scolaires et de l'encadrement

Le tarif proposé aux familles est établi en fonction des revenus du foyer : ainsi, il s'échelonne entre 1,06 et 5,85 euros par repas. Un simulateur de tarif personnalisé est disponible en ligne dans l'Espace Famille.

CONCLUSION

AXE 1

La question de la politique d'achat est complexe.

Entre la réglementation des marchés publics, les contraintes logistiques, les quantités et le nombre d'intervenants, la tâche n'est pas des plus simples. Pour autant, la restauration scolaire rennaise a de nombreux atouts, en commençant par ses agents. Grâce à une excellente connaissance du terrain, ils entretiennent de très bon rapports avec les structures relais, comme en témoigne le marché expérimental Ville et CEBR pour l'achat de denrées alimentaires locales et durables. Aujourd'hui positif et grandissant, il sert même d'inspiration pour d'autres collectivités territoriales. Depuis plusieurs années, la Direction des Moyens et des Achats utilise des procédés innovants pour assurer un approvisionnement durable. Plus largement, la Ville et Rennes Métropole poursuit son implication dans une démarche durable, non seulement à travers ses agents mais aussi via le Conseil Municipal. Si le chemin peut paraître délicat, un regard sur le parcours de la Ville permet de comprendre que les actions entreprises font partie d'un engagement global vers des pratiques durables. La fabrication et la distribution des repas aux enfants s'inscrivent également dans cet esprit.

Axe 2 Conception et distribution des repas

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

- 2.1 Les intervenants dans les différentes étapes de fabrication et du service du repas de l'enfant à la Ville de Rennes
- 2.2 Les menus des restaurants scolaires de la Ville de Rennes aujourd'hui
- 2.3 La fabrication du repas
- 2.4 Le gaspillage alimentaire
- 2.5 Les produits d'entretien et les contenants

2.1

LES INTERVENANTS DANS LES DIFFÉRENTES ÉTAPES DE FABRICATION ET DU SERVICE DU REPAS DE L'ENFANT À LA VILLE DE RENNES

définition des menus

🕒 6 mois avant le repas

une diététicienne
+ 1 commission validation des menus

La diététicienne suit les recommandations du GEMRCN* pour la définition des menus. Elle doit également prendre en compte le cumul des manipulations à faire pour la fabrication et le service des repas (mise en coupelles par exemple), pour faciliter le travail des agents. Les menus des scolaires sont définis par période de 8 semaines. Ils sont soumis à la commission menu composée de la diététicienne, du responsable de la cuisine centrale, d'acheteurs et approvisionneurs et de correspondants de restauration.

* GEMRCN = Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition. Il a établi une recommandation relative à la nutrition, celle-ci servant d'aide dans l'élaboration des cahiers des charges des contrats de restauration collective. Elle a pour but d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas.

achats alimentaires

🕒 1 mois avant le repas

2 acheteurs
2 approvisionneurs
+ 1 logiciel spécifique pour définir les quantités de denrées nécessaires

Les agents assurent :

- les consultations
- la passation des marchés (entre 1 et 4 ans)
- les commandes fournisseurs
- le suivi des fournisseurs
- les études d'évolution (produits, affinement d'une procédure, demande politique)

cuisine centrale

🕒 2 à 4 jours avant le repas

1 responsable
3 agents de maîtrise
22 agents de cuisine
11 agents logistique (réceptions et expéditions)

Elle assure la préparation :

- de l'ensemble du repas des scolaires (liaison froide)
- d'un plat pour les restaurants administratifs
- du plat principal et de quelques entrées des EHPAD

Les repas sont confectionnés à la cuisine centrale, mis en barquettes plastiques ou sous vide (pour la viande) en portions de 8 personnes (adultes) ou 10 personnes (enfants) et conservés en chambres froides. La cuisine centrale date de 1999 mais a été conçue pour la préparation de 10 000 repas : elle arrive aujourd'hui à saturation. Une étude d'évolution est en cours.

préparation du repas

 le matin du service

Par restaurant scolaire :
un correspondant de restauration (CR)
des agents d'entretien et de
restauration (AER)

Le Correspondant de Restauration réceptionne les caisses provenant de la cuisine centrale et les stocke en chambre froide. Le matin du service, il assure la remise en température des barquettes dans des fours spécifiques, puis répartit les entrées et desserts en coupelles. Les Agents d'Entretien et de Restauration sont chargés du service aux enfants (à table ou en self).

encadrement du repas

 pendant le repas

Par restaurant scolaire :
- 1 Responsable Education Loisirs (REL)
- 1 animateur pour 14 enfants en maternelle et 18 en élémentaire ; 1 animateur pour 14 en maternelle et élémentaire en quartier prioritaire
- En maternelle, 1 adulte par table (animateur ou ASEM)

Les agents :
- assurent la sécurité et le bien-être des enfants
- font du repas un moment d'échange
- régulent le bruit
- accompagnent l'enfant dans son repas (découpe de la viande, préparation des fruits, etc)

2.2 LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA VILLE DE RENNES AUJOURD'HUI

La Ville de Rennes est signataire depuis mai 2010 de la charte "**Ville Active du Programme National Nutrition Santé**" et développe dans ce cadre, un plan d'actions en faveur des enfants rennais, associant un travail sur l'offre alimentaire municipale, l'accompagnement des professionnels et la sensibilisation des enfants et parents.

Dans ce cadre et au-delà du respect des normes nutritionnelles qui s'imposent à toutes les restaurations scolaires (arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire), la Ville de Rennes mène une réflexion permanente sur l'équilibre nutritionnel des repas en collaboration avec des médecins et cuisiniers.

De plus, un important travail de calcul et d'analyse nutritionnels a été mené en interne en 2011 et des ajustements ont été faits sur les menus garantissant ainsi des assiettes les plus adaptées aux enfants.

Les denrées alimentaires sont commandées au moins 3 semaines avant la fabrication des repas. Pour les produits frais, en particulier les produits bio, les commandes sont ajustées dans les 2 semaines avant la fabrication des repas.

Il fait bio dans mon assiette

"Il fait bio dans mon assiette" est un centre de ressources lancé par Initiative bio Bretagne (IBB) dédié à l'intégration régulière et progressive de produits bio en restauration collective en Bretagne. Les objectifs sont de sensibiliser collectivités, cuisiniers, élus, parents d'élèves aux produits bio et aux principes et valeurs associés (saisonnalité, approvisionnement régional, etc.), de faciliter la relation entre les acheteurs et les fournisseurs bio bretons et de valoriser l'offre régionale des fournisseurs.

Signataire depuis novembre 2014 de la **Charte "Il fait bio dans mon assiette"**, la Ville de Rennes s'engage à introduire progressivement des denrées issues de l'agriculture biologique tout en favorisant les produits bretons. De 7% en 2014 à 15 % aujourd'hui, le bio devrait passer à 20 % d'ici 2020.

Une part croissante de pain (deux fois par mois, voire tous les jours sur quelques secteurs), de légumes, de fruits frais et de laitages (les yaourts nature sucrés) est achetée auprès de producteurs locaux travaillant en mode biologique ou engagés dans une démarche respectueuse de la qualité de l'eau rennaise.

Ceci répond à un souci permanent de la santé et du plaisir de l'enfant, de la préservation de l'environnement et de l'emploi local.

quelques infos complémentaires sur les menus de la ville de Rennes

La Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche du 27 juillet 2010 est venue rappeler la nécessité de veiller à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective.

A cette fin, des objectifs prioritaires sont fixés :

- Augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents ;
- Diminuer les apports lipidiques et rééquilibrer la consommation d'acides gras ;
- Diminuer la consommation de glucides simples ajoutés ;
- Augmenter les apports en fer et apports calciques.

La diététicienne de la Ville de Rennes a alors réalisé un important travail de révision de la qualité nutritionnelle des menus des enfants scolarisés, pour assurer ainsi au mieux leur équilibre alimentaire.

Protéines

La part de protéine le midi représente 46 % des apports journaliers conseillés. Il est alors recommandé aux parents de ne pas resservir de la viande, du poisson ou des œufs au repas du soir. Pour les enfants ne mangeant pas de viande à la cantine, il peut-être indiqué aux parents qu'une portion de viande (ou poisson ou œuf) le soir assurera l'apport journalier nécessaire en protéines dites animales.

Début 2018, il sera proposé un repas sans viande ni poisson une fois par semaine à la : des recettes enrichies en protéines végétales viendront assurer les besoins des enfants en protéines.

Apports en fer

Le repas du midi couvre environ 30 % des besoins journaliers en fer.

Vitamine C

90% des besoins journaliers sont couverts par le repas du midi.

Poissons

Chaque semaine est proposé aux enfants un menu à base de poisson (frais la plupart du temps). Les espèces sont choisies en fonction du mode de pêche (espèces non menacées). Depuis 2011, il est servi davantage de saumon frais, plus riche en vitamine D. Le poisson est servi le vendredi pour des questions d'approvisionnement : en effet, celui-ci est pêché le lundi, livré le mardi, préparé le mercredi, livré dans les écoles le jeudi et servi le vendredi !

Charcuterie

Une partie de la charcuterie provient de la filière Bleu Blanc Cœur contenant davantage d'Omega 3

2.3 LA FABRICATION DU REPAS

La cuisine centrale fonctionne en liaison froide et livre les écoles publiques, les restaurants administratifs et les EHPAD de la Ville de Rennes. Plus de 12 000 repas sont servis chaque jour. 37 personnes travaillent à la cuisine centrale.

Les étapes de fabrication des repas dans une cuisine centrale, en liaison froide

1. Réception des denrées utilisées à la cuisine centrale
2. Stockage aux températures adaptées (-20°C les surgelés, 1°C à 8°C les réfrigérés, épicerie neutre +18°C),
3. Préparations chaudes et cuisson : Cuisson des viandes à basses températures en poches sous-vides pour les sautés, braisés, blanquette, pot au feu (exemple 66 heures de cuisson entre 67°C et 80°C), assurant ainsi une viande plus tendre et consommant moins d'énergie. Répartition des préparations en barquettes gastronormes de 8 à 10 parts. Refroidissement rapide des préparations culinaires à +10°C à cœur en moins de 2 heures. Les préparations culinaires sont refroidies rapidement et entreposées dès la fin de leur élaboration et jusqu'à l'utilisation finale dans une chambre froide dont la température est comprise entre 0°C et + 3°C.
4. Stockage : produits et denrées alimentaires sont conservés en chambre froide dont la température est comprise entre 0°C et + 3°C.
5. Délais de conservation : le temps de conservation entre la production et la consommation est de 3 jours à 0°C à 3°C, avec une Date Limite de Consommation (DLC) jusqu'à 5 jours. Un échantillon est conservé pour des contrôle d'hygiène et de sécurité.
6. Transport en liaison réfrigérée entre 0°C à 3°C
7. Remise en température dans les restaurants scolaires pour une consommation immédiate. La température de service ne peut pas être inférieure à + 63°C . Ces préparations culinaires doivent être consommées le jour de leur première remise en température.
8. Les restes dans les restaurants scolaires : seules les préparations culinaires non déconditionnées et maintenues, jusqu'à leur utilisation finale, dans une enceinte dont la température est comprise entre 0°C et + 3°C, sans rupture de la chaîne du froid, peuvent être représentées le lendemain.

2.4 LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Source : Breizh Phenix, Compte rendu de l'expérimentation menée à Rennes

Par définition, le **gaspillage alimentaire** concerne TOUS les aliments non consommés. En restauration collective, il s'agit à la fois des denrées restantes en cuisine ou dans les assiettes des convives.



Article 102 de la loi du 17 août 2015

relative à la transition énergétique pour la croissance verte

"Les collectivités territoriales doivent mettre en place, avant le 1er septembre 2016 une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de leurs services de restauration collective."



En parallèle, en juin 2015, la Ville de Rennes missionne **Breizh Phenix**, l'entreprise de l'Economie Sociale et Solidaire qui réduit le gaspillage, pour réaliser un 1er diagnostic du gaspillage dans la restauration scolaire. Celui-ci se fait sur 5 écoles-tests : Jean Zay, Ille, Volga, Colombier et Trégain. 22 % des repas finissent à la poubelle, soit **environ 1 tonne de denrées alimentaires par jour**. 90% de ces denrées sont des retours plateau (servies aux enfants mais non consommées et retrouvées sur les plateaux en fin de repas). Le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires de la Ville de Rennes équivaut, en moyenne, à **18 kg par enfant et par an**.

EN PLUS DES ENJEUX SOCIAUX ET ENVIRONNEMENTAUX, LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE REPRÉSENTE UN ENJEU ÉCONOMIQUE ET ÉDUCATIF DE TAILLE AU SEIN DES ÉCOLES.

Dans la continuité de ce premier diagnostic, en juin 2016, Breizh Phenix a procédé à une nouvelle évaluation du gaspillage alimentaire au sein des 5 mêmes établissements dans l'objectif de mesurer l'impact de la modification des modes de services sur le gaspillage alimentaire.

Le changement des modes de service

Source : Breizh PHENIX

Chacun des établissements engagés dans la démarche s'est vu proposer différents dispositifs, au choix. Des pesées ont été réalisées suite à ces changements de pratiques.

Si les résultats obtenus sont assez disparates, il ne fait nul doute que le mode de service a un impact considérable sur le gaspillage alimentaire.



Impact de la modification des modes de service sur le gaspillage alimentaire

En 2016, la modification des modes de service a permis une diminution de 26 % du gaspillage des entrées et de 36 % du gaspillage des plats.

Le gaspillage varie également en fonction du menu. Il a été comparé avec les recettes servies en 2015 et en 2016 ce qui a permis d'effacer l'effet menu et ainsi d'avoir une vision plus juste de l'impact des modes de service sur le gaspillage. Il est constaté que le gaspillage a diminué 6 fois sur 10. **En moyenne, le gaspillage alimentaire est alors passé de 22% à 17%.**

Poursuite des actions

Fin 2016 et sur le 1er trimestre 2017, Breizh Phenix a poursuivi son accompagnement.

Celui-ci s'est organisé en 2 phases :

- Sensibilisation des agents de service aux enjeux du gaspillage alimentaire, avec, entre autre, une initiation à la transmission des connaissances entre collègues
- Réalisation d'une 1ère étude sur les possibilités de diminuer les quantités produites par la cuisine centrale, tout en respectant l'équilibre nutritionnel des enfants.

Le service Restauration de la Ville de Rennes travaille en parallèle sur l'optimisation des quantités produites à la cuisine centrale, ainsi que sur les possibilités de don des barquettes non ouvertes et non remises en température.

Des pistes se profilent et des améliorations devraient voir le jour d'ici quelques mois.

La préinscription

Aujourd'hui, les parents inscrivent leurs enfants le matin même. Les repas étant préparés entre 2 et 4 jours avant le service, le nombre de repas à produire est défini par statistiques (en fonction du nombre de repas de l'année précédente aux mêmes dates et ajusté par rapport à la réalité de la fréquentation actuelle). Or, environ 5% des repas sont en trop, soit environ 500 repas par jour (coût d'environ 1200 euros par jour).

La Ville de Rennes a expérimenté sur 4 écoles la préinscription des enfants à la restauration scolaire et aux centres de loisirs du mercredi.

Rappel du calendrier de l'expérimentation :

- Décembre 2015 : début de l'expérimentation des réservations sur deux écoles pour le centre de loisirs des vacances de Noël puis pour la restauration et le centre de loisirs du mercredi.
- Mars 2016 : mise en place d'un délai de réservation d'un mois avec possibilité d'annuler 8 jours en amont.
- Juin 2016 : réservations pour tous les centres de loisirs d'été sans délai.
- Septembre 2016 : expérimentation des réservations sur 4 écoles pour la restauration et le centre de loisirs du mercredi avec un délai de réservation de 8 jours.
- Octobre 2016 : réservations pour tous les centres de loisirs des vacances d'automne avec un délai de réservation de 8 jours.

Les réservations se font uniquement en ligne, via l'espace famille (<https://espace-citoyens.net/rennes>). De plus, trois volontaires en Service civique étaient présents dans les écoles pour conseiller les familles et un groupe de parents témoins a été constitué sur chaque école afin d'accompagner la ville dans la mise en place du dispositif.

Le bilan dressé

- Différence de taux de réservation entre les écoles en expérimentation (entre 38% et 74%) ;
- Une habitude à réserver loin d'être automatique et un travail important des équipes d'animation pour montrer que les réservations effectuées ont été prises en compte et pour relancer les familles ;
- Certaines familles assument le fait de ne pas réserver tant qu'il n'y a pas d'obligation, de pénalité ou d'incitation ;
- Risque de défavoriser les personnes en difficulté avec l'outil Internet et/ou avec de petits revenus ;
- Le stress engendré pour les familles avait tendance à ternir les relations entre elles et les équipes.

Il a alors été décidé de ne pas poursuivre pour le moment l'expérimentation de la préinscription à la restauration scolaire (sauf pour le mercredi et les vacances scolaires).

2.5 LES PRODUITS D'ENTRETIEN ET LES CONTENANTS

Les contenants

Dans le cadre du Plan Alimentaire Durable, lors de la réponse à l'appel à projet du Plan National Alimentaire (PNA) du Ministère de l'agriculture, la Maison de la Consommation et de l'Environnement (MCE) a proposé à la Ville de réaliser une étude sur les contenants jetables utilisés lors du repas afin de proposer des solutions alternatives plus écologiques.

L'utilisation de contenants jetables est un sujet de préoccupation de la Direction des Moyens et des Achats et de son service Restauration depuis plusieurs années. Des 1ères recherches avaient été menées, des tests réalisés mais ceux-ci se sont révélés peu concluants. La présente étude de la MCE a permis de faire le point sur la question.

Chaque année, la restauration municipale utilise :

- 321 625 barquettes gastronormes plastiques pour le conditionnement (en 8 à 10 parts) et la livraison de la cuisine centrale vers les restaurants scolaires. Elles sont fermées par un film plastique et permettent la mise en température par les correspondants de restauration dans les écoles ;
- 1 038 800 barquettes individuelles pour le service de certaines entrées et quelques desserts.



Concernant les barquettes individuelles

Pour supprimer les barquettes individuelles, alléger le travail des agents et réduire les cycles de lavage, une des meilleures solutions consisterait vraisemblablement à remplacer, dans les restaurants qui utilisent des barquettes, les assiettes actuelles par des assiettes à compartiments (2 ou 3 compartiments), avec pour impact :

- 1 038 800 barquettes individuelles en moins à jeter/an
- économies d'eau et d'énergie liées aux cycles de lavage (correspondant aux coupelles entrées et/ou desserts)
- un surcoût lié au renouvellement de la vaisselle.

Il faudrait cependant être attentif au poids de la nouvelle vaisselle, les agents concernés par la restauration étant régulièrement sujets aux troubles musculo-squelettiques (TMS)

Concernant les barquettes gastronomes

Le travail d'investigation sur les barquettes gastronomes mériterait d'être poursuivi. En effet, si théoriquement le changement semble possible, dans la réalité expérimentée par d'autres villes, la transposition de barquettes plastiques en bacs inox ne se fait pas sans poser des problèmes.

Les expériences récentes dans des restaurations collectives d'autres villes ont soulevé les problèmes suivants :

- les bacs inox sont lourds et leur manipulation peut être à l'origine des TMS ;
- le poids des bacs dans les camions de livraison a considérablement augmenté, ce qui, dans certaines villes, a nécessité de doubler les tournées (augmentation de la durée de livraison, gazoil supplémentaire, voire achat de véhicules supplémentaires) ;
- leur utilisation nécessite des manipulations supplémentaires (lavés une première fois dans les offices, stockés dans les cagettes, désinfectés une deuxième fois à leur arrivée à la cuisine centrale ;
- la consommation d'eau est bien plus importante

A défaut de trouver une solution satisfaisante à tous les niveaux (écologique, économique, organisationnelle, sanitaire...), une solution transitoire pourrait consister en l'utilisation de barquettes recyclables (plastique, cellulose, par exemple).

La Ville de Rennes a déjà réalisé des tests avec des barquettes recyclables mais ceux-ci se sont révélés non concluants (mauvaise tenue de la barquette après remise en température ou du film plastique).

Toutefois, les services achats et restauration poursuivent leurs prospections.

Intégration d'un critère santé dans le « marché produits d'entretien » de la ville de Rennes

Cette action s'inscrit dans le cadre d'un plan d'actions municipal d'amélioration de la qualité de l'air intérieur dans les bâtiments municipaux accueillant des enfants, mis en place depuis 2010.

Les produits d'entretien, du fait de leur composition et/ou de leur mode d'utilisation, peuvent contribuer à la dégradation de la qualité de l'air intérieur et de la santé des utilisateurs et des usagers. En parallèle des actions menées pour améliorer les pratiques, il a été décidé en 2013, d'intégrer un critère santé dans le marché produits d'entretien à hauteur de 10%.

Ce travail s'est déroulé en trois étapes principales :

- rédaction du CCTP (Cahier des Clauses Techniques Particulières) : des critères spécifiques sur la composition des produits ont été inclus dans le cahier des charges à l'attention des candidats ;
- construction d'une grille de notation : en tenant compte à la fois de l'impact du produit dans son ensemble en tant que mélange de substances et également de l'impact de chaque substance contenue dans le produit ;
- notation : ce travail a abouti à la notation de 350 produits proposés par les candidats sur la base des informations contenues dans les Fiches de Données Sécurité et les fiches techniques. Les notes « santé » de chacun des produits ont été intégrées à la note globale du candidat.

Entre fin 2013 et début 2014, les différents lots du marché ont été attribués, les produits sont actuellement en cours de déploiement dans les établissements et bâtiments municipaux.

Dans la continuité de cette action, il a été proposé de ne plus utiliser de produits désodorisants quels qu'ils soient (bombes aérosols, flacons mèches...) dans l'ensemble des bâtiments municipaux.

CONCLUSION

AXE 2

Garantir une offre plus durable nécessite un message et des pratiques cohérentes, tout au long de la chaîne de fabrication et de distribution du repas. La sensibilisation et la formation des agents y participe également. De la qualité nutritionnelle des menus à l'évolution de la Cuisine Centrale, un travail de recherche pour améliorer la qualité des services est mené constamment depuis plusieurs années. Le repas étant au cœur de nombreuses actions, plusieurs démarches originales et participatives amènent l'ensemble des acteurs, y compris les enfants, à évoluer dans un environnement sain et durable. A Rennes, le changement des pratiques passe par l'expérimentation et la collaboration comme le démontre le travail mené autour du gaspillage alimentaire et de la pré-inscription. Dans cette logique, les actions de sensibilisation se multiplient.

Axe 3

Le temps du repas et plus encore

**sensibiliser et impliquer
les adultes de demain**

- 3.1 Les actions liées à l'alimentation menées auprès des petits rennais
- 3.2 Le rapport au temps
- 3.3 Le plaisir à la cantine
- 3.4 Se reconnecter avec la terre : l'agriculture urbaine

S'appuyant sur la philosophie du **Réseau Français des Villes-Santé de l'Organisation Mondiale de la Santé**, les Villes, à leur niveau, peuvent créer les conditions favorables à ce qui "fait santé" au quotidien et ainsi activer plusieurs leviers pour contribuer à la santé des habitants. La santé étant définie par l'Organisation Mondiale de la Santé comme « un état de complet bien-être à la fois physique, mental et social ».

La **nutrition**, c'est-à-dire "l'équilibre entre les apports liés à l'alimentation et les dépenses occasionnées par l'activité physique" (PNNS) est l'un des déterminants majeurs de santé. Elle représente un facteur de protection à mobiliser dans un objectif de prévention.

Nous le savons, actuellement le surpoids et l'obésité constituent un problème majeur de santé et font l'objet d'une attention particulière, notamment chez les enfants. L'obésité croît en France depuis le début des années 1980 et apparaît de plus en plus jeune.

En France, en 2013, en grande section de maternelle (enfants âgés de 5 à 6 ans) :

- 9,7 % des filles et 7,3 % des garçons étaient en surpoids, mais n'étaient pas obèses ;
- 3,8 % des filles et 3,1 % des garçons étaient atteints d'obésité.

(Source : ameli.fr)

Dans ce contexte, la **promotion d'une alimentation saine et équilibrée semble être une priorité de santé**, mais il ne faut pas oublier que cette dernière revêt une dimension bien plus large que l'acquisition des nutriments nécessaires à sa survie, c'est une question sociétale qui intègre les dimensions culturelles, économiques et sociales. « Si je suis ce que je mange et que je ne sais pas ce que je mange, alors je ne sais pas ce que je suis », illustre le sociologue Claude Fischler.

Face à ces constats et enjeux, la France s'est dotée du **Programme National Nutrition Santé (PNNS)** dès janvier 2001. La Ville de Rennes, pour sa part, est signataire depuis mai 2010 de la charte "**Ville Active PNNS**" et a fait le choix d'impulser et d'encourager de nombreuses actions afin d'inciter ses habitants à bien se nourrir et à pratiquer une activité physique. En s'appuyant sur le **groupe de travail Nutrition, Activité Physique du Comité consultatif santé environnement**, la Ville de Rennes souhaite sans dogmatisme et dans toute sa complexité promouvoir des actions en faveur d'une bonne alimentation (dans toutes ses acceptions).



L'ensemble des actions proposé sur la Ville est développé en partenariat dans le cadre du **Plan Local de Santé** qui a pour objectif de "Développer une politique volontariste en termes de nutrition et d'activité physique". Parallèlement, un plan spécifique a été développé pour le jeune public avec un "Plan Alimentation Santé Enfance"

L'état des lieux réalisé ici met en avant le travail de réflexion, la cohérence et l'approche globale nécessaire au "réenchantement de l'alimentation" (C.Fischler, 1990) mené par un ensemble d'acteurs, de partenaires et de services à l'échelle de la Ville de Rennes.

3.1

LES ACTIONS LIÉES À L'ALIMENTATION MENÉES AUPRÈS DES PETITS RENNAIS



Plan Alimentation Santé Enfance

L'alimentation est un déterminant majeur de l'état de santé de la population.

Une alimentation équilibrée en lien avec une activité physique quotidienne sont des facteurs de prévention des maladies cardiovasculaires, de certains cancers, de l'ostéoporose, de maladies endocriniennes et de l'obésité.

L'obésité croît en France depuis le début des années 1980 et apparaît de plus en plus jeune (16% des enfants sont en surpoids aujourd'hui contre 5% en 1980). Un creusement des inégalités sociales est ainsi constaté car elle touche surtout les populations les plus défavorisées dont 25% des enfants.

La Ville de Rennes se préoccupe de longue date de la santé des plus jeunes et développe une approche globale associant un travail sur l'offre alimentaire, l'accompagnement des professionnels et des actions en direction des enfants et parents (avec des outils (ludiques, artistiques, humoristiques valorisant le plaisir et le « faire »). Cette démarche est transversale réunissant les services de la Ville intervenant autour de l'enfant et de son alimentation.

Le Service Santé Enfance de la Ville (SSE) pilote ce dispositif en adéquation avec les orientations politiques des élus. Ce plan présente les actions développées depuis 2010 auprès des enfants accueillis dans les crèches et dans les écoles et qui vont se poursuivre dans les années à venir autour de 3 axes : l'amélioration de l'offre alimentaire dans les crèches et écoles ; la sensibilisation, l'accompagnement et le cas échéant la formation des personnels qui accueillent les enfants ; la sensibilisation des enfants et parents. Les enseignants peuvent emprunter au SSE une sélection d'outils comprenant des mallettes pédagogiques, des ouvrages pour enfants ou adultes, des expositions, etc.

Promotion de la santé

OMS, août 2016

" La promotion de la santé permet aux gens d'améliorer la maîtrise de leur propre santé. Elle couvre une vaste gamme d'interventions sociales et environnementales conçues pour favoriser et protéger la santé et la qualité de vie au niveau individuel en luttant contre les principales causes de la mauvaise santé, notamment par la prévention, et en ne s'intéressant pas seulement au traitement et à la guérison.

3 conditions : Une bonne gouvernance, des connaissances, des villes saines."

Dans le cadre du PAD, cela signifie permettre à chaque enfant de **faire ses propres choix en matière d'alimentation au regard du contexte qui est le sien** (culturel, social et environnemental) et de l'accompagner dans ses choix. D'où une part importante et conjointe laissée à l'information, l'expérimentation, la participation, le partage et la prise en compte de l'expérience de chacun. Une approche globale de l'alimentation ne se préoccupant pas seulement "du discours biologique" est mise en avant afin que les projets gagnent en pertinence (C.Fishler 2008). Beaucoup d'actions ont ainsi été orientées vers la découverte des produits, la rencontre de producteur, le jardinage, le goût...

FOCUS : "De la ferme à l'école" du Pays de Rennes



Lancé fin 2015, Le Pays de Rennes, le programme « De la ferme à l'école » cherche à encourager et mettre en valeur des initiatives d'agriculteurs ou d'associations sur le thème de l'agriculture et l'alimentation pour les enfants. Conçues sous formes d'ateliers, ces actions ont concerné 18 écoles du Pays de Rennes au 1er semestre 2016. Les contenus sont adaptés au programme scolaire et aux objectifs pédagogiques de chaque enseignant impliqué. Les enfants peuvent ainsi comprendre les liens entre les productions agricoles et les produits de leur alimentation quotidienne.

"Ces actions invitant chaque enfant à "faire" et à "partager" sont essentielles pour palier à l'inadéquation qui peut parfois exister entre les pratiques réelles de chacun et la connaissance des messages nutritionnels." (J.P Corbeau, 2007).

Focus : Le Défi famille à alimentation positive

Le Défi familles à alimentation positive a pour objectif de démontrer de manière conviviale qu'il est possible d'avoir une alimentation savoureuse, bio et locale, sans augmenter son budget alimentaire.

Le principe est simple : des équipes d'une dizaine de foyers se regroupent pour relever le défi d'augmenter leur consommation de produits bio locaux tout en conservant un budget constant, avec au programme des visites de fermes, échanges avec un diététicien-nutritionniste sur l'intérêt des produits bio locaux et leurs apports nutritionnels, cours de cuisine, jardinage, trucs et astuces pour consommer bio et pas cher.

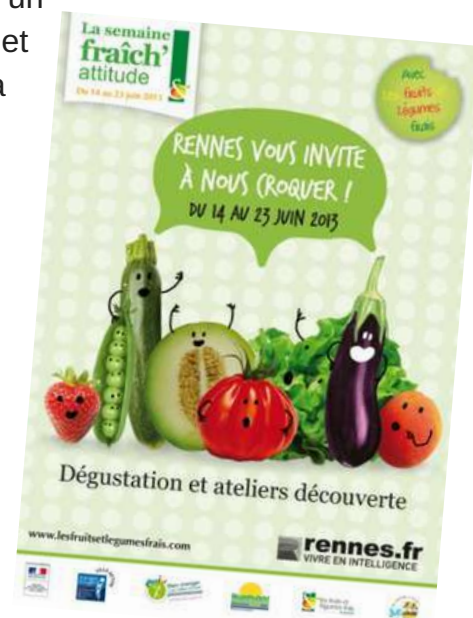
A Rennes Métropole, les défis sont coordonnés par Agrobio 35.



Les événements et actions proposés sont organisés à différentes échelles et auprès de différents publics.

Une manifestation comme la **Fête des fruits et légumes frais** (Fraîch'attitude), mobilisant un grand nombre de partenaires autour de la promotion des fruits et légumes frais, représente un temps forts à l'échelle de la ville autour de l'alimentation, mais il faut noter que **tout au long de l'année au sein des écoles, des crèches, des centres sociaux et des associations, des projets sont menés auprès des enfants et des parents.**

Par exemple : Maurepas au Blizz, ateliers alimentation à la Maison des squares, goûter ou petits déjeuners dans les écoles avec les parents en lien avec la réussite éducative, Rallye des herbes folles qui propose une découverte du milieu naturel (eau, faune et flore d'un quartier) et des performances artistiques sur le lien entre la nature et l'alimentation (co-organisation Service environnement, Ferme de la Taupinais, LPO, Bretagne Vivante, SEPNB, Eclaireurs de France)



De ces initiatives sont nées de nombreux outils pédagogiques. Plusieurs d'entre eux sont référencés et mis en ligne sur le site "**Educarennnes**". Un calendrier pédagogique sur l'alimentation durable proposé aux enseignants et animateurs, permet également de partager des animations déjà expérimentées sur le territoire rennais par les partenaires de la Ville.

Dans les écoles et centres de loisirs de Rennes

De très nombreuses actions sont menées chaque année auprès des rennais scolarisés en maternelles et élémentaires. Du champ à l'assiette, de l'assiette au champ... beaucoup d'initiatives existent pour sensibiliser au cycle alimentaire avec les différentes facettes :



Jardiner



Cuisiner



Créer



Goûter



Découvrir



Echanger



Ne pas gaspiller



Jardiner

Sur le temps scolaire (à l'initiative des équipes de l'Education Nationale) et/ou périscolaire (avec les animateurs de la Ville de Rennes), des élèves découvrent le jardinage en créant et entretenant des jardins et/ou potagers. Mais cette activité est finalement peu répandue, souvent par manque de temps et/ou de moyens.

Très souvent, l'objectif est de découvrir et comprendre le cycle de vie d'une graine à la fleur ou au légume, s'inscrivant ainsi dans un projet plus global de sensibilisation à l'alimentation.

En exemple, nous pouvons citer les écoles maternelles Henri Wallon, Villeneuve, Jacques Prévert, Guillevic et les Cloteaux.



Cuisiner

Cuisiner, transformer les produits bruts, sont sources d'échanges, d'apprentissage technique, de découverte de la diversité alimentaire.

De l'achat des produits frais sur le marché à la confection de gâteaux, de la rencontre de producteurs à fabrication de jus de pomme ou collecte du miel, de la découverte d'ustensiles au décryptage d'une recette de cuisine... Toutes les idées convergent vers l'éveil au goût et à la sensibilisation à l'équilibre alimentaire. Elles sont aussi parfois l'occasion de favoriser les échanges avec les familles.

A Rennes, pas moins de 10 écoles mènent un projet sur ce thème durant l'année 2016-2017. En exemple, nous pouvons citer les écoles Andrée Chedid, Guillevic, Guyenne, Jacques Prévert, Trégain ou Volga.



Goûter



Découvrir

Rennes, "ville archipel". De nombreuses exploitations sont situées sur le territoire, à quelques kilomètres de la ville : des producteurs se prêtent d'ailleurs aux rencontres. De plus, des équipements comme l'Ecocentre de la Taupinais, l'Ecomusée du Pays de Rennes ou encore la Ferme des Basses Gayeulles permettent aux petits citoyens de découvrir la vie à la ferme, d'apprendre le vocabulaire associé et des bases scientifiques. Cette forme d'éducation à l'environnement est la plus répandue : une vingtaine d'écoles mènent cette année un programme sur ce sujet ludique. En exemple, nous pouvons citer les écoles Clémenceau, Colombier, Gantelles, Jean Moulin, Jean Rostand ou encore Léon Grimault.

3.2 LA PAUSE DU MIDI

Dans les écoles publiques rennaises, la pause du midi a lieu de 12h à 14h15. Les enfants déjeunant à l'extérieur sont accueillis par les enseignants à partir de 14h05. Ils peuvent arriver plus tôt pour participer aux ateliers périscolaires.

De nombreuses activités sont proposées aux enfants de maternelle et d'élémentaire :

- **Pour les enfants de moyenne et grande section de maternelle**, les activités proposées sont axées sur la détente et l'éveil (yoga, relaxation, jardinage, éveil musical, expression corporelle, plaisir de la lecture).
- **Pour les enfants d'élémentaire**, les activités sont proposées par des animateurs de la Ville, dont les animateurs sportifs ou des associations du quartier.

Des activités pédagogiques complémentaires (remplaçant l'aide personnalisée) peuvent être également proposées : elles sont organisées par les enseignants (pas uniquement pour les enfants en difficultés scolaires), en lien avec le projet d'école.

Dans chaque école, le responsable d'accueil de loisirs est secondé d'un animateur. Ce binôme de professionnels titulaires organise les activités périscolaires de l'école, dans le cadre d'un projet pédagogique. Ils coordonnent les animateurs vacataires employés par la Ville et travaillent en lien avec les enseignants et les associations du quartier, qui interviennent le temps du midi.

Les taux d'encadrement de la pause méridienne est d'un encadrant pour 14 enfants de maternelle et 1 encadrant pour 18 enfants d'élémentaire (il est d'un encadrant pour 14 enfants en maternelle et élémentaire dans les quartiers prioritaires).

Le service du repas

Chaque restaurant scolaire a sa propre organisation du repas : certains sont servis à table (tous les maternelles et certains élémentaires), d'autres en self, certains proposent un service continu (l'enfant va manger quand il a faim), d'autres plusieurs services...

Le temps moyen du repas est de 45 min. Cela induit un rythme très soutenu pour les équipes d'agents chargés de la mise en température des plats, de l'installation des tables et/ou des lignes de self, du service, du débarrassage, de la vaisselle, du nettoyage, etc.. Pour certains, cela peut devenir une véritable source de stress.

Il est alors important de définir le temps du repas idéal et les actions à mettre en place pour y tendre, de rechercher les outils et les démarches qui peuvent favoriser l'autonomisation des enfants et aussi de faire comprendre le fonctionnement de la restauration scolaire à Rennes au plus grand nombre (enfants, familles, agents, et fournisseurs/producteurs) pour en saisir les contraintes.

A Rennes, la fréquentation des restaurants scolaires varie de 34% à 98%.

Que pouvons-nous retenir de la cantine ?

Ghislaine Richard est psychosociologue à l'institut de recherche Edgar Morin. Depuis plusieurs années, son terrain d'étude est le restaurant scolaire.

« La cantine » : le mot suffit à évoquer images et souvenirs – rieurs ou plus amers. Batailles de mie de pain, tractations pour gagner la table de celui-ci ou bouder celle-là ; repas dont on sortait affamés et adultes peu amènes : c'est avec nos souvenirs en tête que nous abordons nos défis d'adultes concernant les enfants d'aujourd'hui. 3 millions d'enfants de 6 à 11 ans déjeunent chaque jour dans les cantines scolaires du primaire. Définir le modèle alimentaire auquel on veut les éduquer mobilise élus, employés municipaux, experts et parents.

Ces adultes ont du reste largement accordé leur attention à la diététique et la diversité alimentaire, mais on observe que la notion de plaisir émerge parmi les nouvelles priorités: puisque la culture alimentaire française réserve une place centrale au plaisir lorsqu'il est partagé (Fischler et Masson, 2008), valoriser la recherche du plaisir de table des enfants à la cantine se comprend aisément comme une orientation culturelle des choix d'éducation alimentaire. Pourtant, lorsqu'on leur pose directement la question, les enfants de moins de 16 ans n'associent pas encore commensalité (partager la table) et plaisir (Dupuy et Poulain, 2008). »



3.3 LE PLAISIR À LA CANTINE

La promotion de la santé nécessite et permet une réflexion sur l'environnement dans lequel évolue l'enfant. Une cohérence est nécessaire entre ce que nous donnons comme information à l'enfant, ce que nous promouvons et ce qu'il peut réellement mettre en pratique et vivre pour atteindre nos objectifs. Concernant l'alimentation, le restaurant scolaire est un lieu opportun pour développer la démarche d'une alimentation durable.

" L'approche écologique insiste aussi sur le fait que les comportements des individus sont souvent une adaptation aux pressions de l'environnement. Par les avantages qu'il offre ou non, l'environnement joue un rôle déterminant sur les types de comportements adoptés par les individus. Ainsi, les contingences environnementales doivent faire l'objet d'une intervention" (*Analyse des interventions de promotion de la santé et de prévention en contexte scolaire québécois : cohérence avec les meilleures pratiques selon l'approche École en santé – Institut National de Santé Publique du Québec - 2009*)

Si l'acte alimentaire représente "un plaisir" pour une majorité de français, la question de l'alimentation n'en reste pas moins complexe. Elle est directement liée à notre histoire personnelle, notre culture et notre éducation. Les normes sociales et les représentations mentales qu'elles engendrent orientent les comportements alimentaires. Initier des changements implique donc une remise en question et des bouleversements importants pour l'ensemble des individus concernés. Pour autant, l'enfance est la période de la vie la plus propice aux modifications du comportement alimentaire et à l'apprentissage de bons réflexes.

La restauration scolaire joue alors un rôle dans le **développement et la formation des citoyens de demain**. Subvenir aux besoins nutritionnels des enfants reste une priorité pour les villes mais d'autres éléments viennent s'ajouter aux enjeux de santé publique. Lieu de socialisation, d'apprentissage et de détente, la cantine participe à l'éducation des enfants. C'est l'occasion d'aiguiser sa curiosité, de créer des liens et de vivre des moments de convivialité. Selon le programme "Réenchanter sa cantine", les enfants ont une vision plutôt positive de la cantine. 43% des interrogés ont déclaré que manger est un moment agréable quand 32% sont même allés jusqu'à qualifier ce temps du repas comme "un plaisir".



L'importance de l'environnement

Tout comme les adultes, les enfants retirent du plaisir en mangeant dans un environnement approprié. Le service, l'ambiance sonore ou même la décoration sont des éléments qui participent au ressenti des jeunes. Le niveau sonore étant particulièrement élevé dans les cantines, la question du bruit requière une mobilisation spécifique. Un peu partout en France, des aménagements sont faits pour diminuer le bruit et améliorer les conditions du repas. De même, le contenu de l'assiette et sa présentation ont leur importance. Ils participent à créer, ou non, un contexte favorable au développement de la notion de plaisir.

L'environnement du repas relève également de l'outillage mis à la disposition des enfants. Nous entendons là, le matériel favorisant l'autonomie des enfants comme les coupes-pomme ou encore les couteaux. Plusieurs éléments nous amènent à penser que les enfants autonomes prennent plus de plaisir au moment du repas (avoir le choix, se servir seul...). Par exemple, la notion de plaisir peut naître de la possibilité d'adapter le repas en fonction des besoins de l'enfant à l'instant présent comme avec le dispositif "Petite faim, Grande faim" expérimenté à Rennes.

Le plaisir passe par le partage

S'asseoir aux côtés de son groupe d'amis, manger et jouer ou encore partager son dessert avec son meilleur copain, autant de situations qui sont sources de plaisir pour les enfants. L'aspect social du repas est donc tout à fait significatif. Au-delà des relations établies en classe ou dans la cours de récréation, la cantine s'avère être un lieu de socialisation fort pour les enfants - à condition qu'ils soient avec leurs semblables, ceux à qui ils s'identifient. Parfois, l'impossibilité de manger avec ses camarades peut même être perçue comme une punition.

Les enfants manifestent également le besoin d'entretenir des liens avec le personnel de la restauration scolaire. Ces adultes référents sont un relais important pour les enfants, voire des modèles. Créer une relation avec les adultes encadrants participe au plaisir des enfants sur le temps du repas. Plus qu'une figure d'autorité, ils se doivent d'animer et de faire le lien entre les cuisiniers, le service et les enfants.

Comprendre pour apprécier

Apprécier un repas passe également par le fait d'en connaître son origine : qui l'a cuisiné ? Qui a produit les matières premières ? Quelles sont-elles ?

Développer la connaissance des enfants leur permet de créer une toute autre relation avec le plat. Notons qu'un grand nombre d'entre eux ne savent pas qui a préparé les repas servis. Mettre un visage derrière une assiette donne donc une autre dimension à l'acte alimentaire et pousse, très souvent, les enfants à ne pas gaspiller. Comprendre c'est prendre du plaisir, c'est vivre un moment convivial où l'enfant se sent proche des agents.

De nombreux acteurs sur le terrain

En lien avec les orientations nationales et régionales de santé publique, la Ville de Rennes mène ces actions de proximité en faveur de la santé, dans une logique de concertation et de mobilisation des partenariats, afin de réduire les inégalités sociales et territoriales de santé et rendre chacun acteur de sa santé.

Les projets et réflexions menés sont définis en adéquation avec les orientations politiques des élus et s'organisent toujours en lien avec les acteurs du territoire (quand ce n'est pas eux qui sont à l'initiative du projet).

La vocation des réseaux est de fédérer des acteurs aux origines très diversifiées et porteurs de cultures professionnelles distinctes, même en travaillant au sein de la même institution, la Ville de Rennes ou sur une même thématique, la santé. Cette approche globale permet une évolution permanente du projet alimentaire autour d'une "alimentation plaisir et équilibrée".

FOCUS



La Maison de la Nutrition, du Diabète et du Risque Vasculaire (MNDRV) est une association loi 1901. Pour en permettre l'accès au plus grand nombre, aucune adhésion n'est demandée et la plupart des animations sont gratuites grâce à de nombreux partenariats financiers (Assurance Maladie, Mutuelles, Laboratoires pharmaceutiques...).

La MNDRV a pour mission principale d'aider à mieux vivre avec le diabète et de prévenir les facteurs de risque cardiovasculaires. L'association développe également en partenariat de nombreux projet d'éducation pour la santé auprès de publics variés : ateliers cuisine, rencontres autour de l'alimentation, échanges Santé-bien être, etc.

3.4 SE RECONNECTER AVEC LA TERRE : L'AGRICULTURE URBAINE

L'agriculture urbaine est une forme en plein essor de pratiques agricoles réalisées en ville. Les projets développés sur un territoire n'ont pas tous la même vocation : loisir potager, productions maraîchères avec, entre autre, le but de réduire les inégalités sociales et de favoriser l'accès à des produits le plus souvent cultivés selon les principes de l'agriculture biologique, développement du lien social, etc.

A Rennes, les initiatives sont multiples et sont menées en parcelles partagées ou en jardins individuels et/ou collectifs. De plus, la Direction des Espaces verts et de la biodiversité plante nombreux fruitiers dans les espaces publics ou propose aux habitants d'aménager un espace devant leurs habitations afin de verdier les trottoirs.

Dans le cadre du Programme local de prévention des déchets lancé en 2010, qui a pris fin avec des résultats obtenus au-delà des objectifs (-10% de déchets), et étant retenu comme «Territoire zéro déchet zéro gaspillage» en 2015, Rennes Métropole s'engage à faire évoluer les pratiques agricoles urbaines en développant le compostage et en valorisant les déchets verts. Le guide pratique "Mon jardin malin" (téléchargeable sur le site de Rennes Métropole) rassemble de nombreux conseils et idées.

Cultiver un jardin à Rennes

Les jardins municipaux

La ville gère directement 60 jardins municipaux, proposés à la location des habitants. Ils sont situés dans les secteurs Le Blosne (Basses-Ourmes), Sainte-Foix/Prévalaye, et rue Maxime Chauveau.

Les jardins familiaux

L'association des jardins familiaux de la ville de Rennes gère 1007 parcelles de jardins familiaux, répartis sur 11 sites différents.

Les jardins partagés

L'association Vert le Jardin, créée en 2000 dans le but de développer et promouvoir les jardins et compost partagés en menant, entre autre, des actions de sensibilisation et de formation, présente sur son site internet la carte des jardins et composts partagés en Bretagne (www.vertlejardin.fr).

Pas moins de 83 jardins partagés y sont recensés à Rennes, de 2m² à 3000m² (Jardin des Mille pas à la Prévalaye).

photo : C Simonato



Le projet Prévalaye paysanne

Depuis 2013, sous l'impulsion d'élus locaux, de nombreux acteurs sont mobilisés autour du projet "Prévalaye paysanne" pour redonner vie à cette zone verte de 450 hectares incluse dans la ville, ancienne zone agricole.

L'enjeu du projet est d'organiser le territoire pour y "associer culture et agriculture, recherche et production, ville et campagne" (source INRA).

Les objectifs :

- Programmer et caractériser les potentialités des sites agricoles du territoire de la Prévalaye : types de produits, formes de valorisation, besoins de recherche, enjeux environnementaux et sociaux associés à la production ;

- Mettre en œuvre des actions identifiées de production et de valorisation des produits du terroir avec deux exemples, une parcelle grande culture et une parcelle agroforestière ;

- Valoriser les actions auprès des élus et des citoyens, organiser l'interaction à partir des produits agricoles et événements collectifs.

Incroyables comestibles

Né à Tormorden en Angleterre, les Incroyables Comestibles sont de vrais mouvements citoyens et collectifs : les habitants impliqués produisent des fruits et légumes en bas de chez eux (jardinières, bacs, pieds d'arbres, pourtours de bâtiments, etc.) et laissent la production en libre accès.

"Les Incroyables Comestibles fédèrent les acteurs de la transition citoyenne des territoires et rendent possible un nouvel art de vivre entre les habitants par le 'produire' et 'manger' local, éthique et solidaire" (définition des Incroyables Comestibles de Rennes). L'idée est donc de transformer la ville en potager géant libre et gratuit.



A Rennes, ce sont plus de 200 habitants actifs. En juin 2016, le conseil municipal a adopté le vœu d'engager la Ville dans la démarche Incroyables Comestibles : la labellisation incite les villes à réaliser un certain nombre de mesures en faveur de la production alimentaire en milieu urbain. Rennes est la 2e collectivité française, après Albi, à se lancer.

CONCLUSION

AXE 3

Le temps du repas s'avère être un moment clé dans la formation des adultes de demain. Consciente de cela, la Ville de Rennes facilite les démarches pour les grands et les petits.

D'ailleurs, plusieurs équipements municipaux permettent aux agents de se former et aux enfants de partir à la découverte de la nature.

Ou bien, au sein même des écoles et des centres de loisirs, les pratiques vertueuses sont appuyées et simplifiées par de nombreux guides mais aussi par l'implication des familles.

De plus, la multiplication d'initiatives citoyennes en matière d'agriculture urbaine et la présence de composteurs et de potagers dans les écoles, indiquent une volonté générale d'amélioration du contexte.

L'existence de conseils consultatifs autour de la santé, de la laïcité, de la nutrition et de la culture souligne également le caractère prioritaire de l'alimentation à Rennes.

Conclusion de l'état des lieux

Le présent état des lieux a été réalisé avec l'aide de l'ensemble des services de la Ville de Rennes et de Rennes Métropole, concernés de près ou de loin par la restauration collective : la Direction des Moyens et des Achats, le service Restauration, la Direction Santé Publique Handicap, la Direction Education Enfance, le service Agriculture, la Direction des Déchets, la Direction des Jardins et de la Biodiversité...

De nombreux partenaires ont également été des ressources importantes : Initiative Bio Bretagne, la Collectivité Eau du Bassin Rennais, la Maison de la Consommation et de l'Environnement, Breizh Phenix, Agrobio 35, la Chambre d'Agriculture de Bretagne, Agrocampus Rennes, et d'autres structures et associations locales, actrices de l'alimentation. Il montre bien le contexte favorable qui permet aujourd'hui à la Ville de Rennes de construire sereinement son Plan Alimentaire Durable.

En effet, comme nous l'avons constaté, de nombreuses actions ont déjà été mises en place sur les achats, les menus, le gaspillage, les ateliers dans les écoles, etc., témoignant ainsi des compétences et capacités du territoire à travailler sur la durabilité de la restauration collective.

De plus, Rennes se trouve au cœur d'un bassin agricole conséquent qui enclenche sa mutation vers des modes de production plus favorables à l'environnement et la santé.

Enfin, les rennaises et les rennais sont pour beaucoup des mangeurs exigeants quant à la provenance et au mode de fabrication de leur aliments : ils sont nombreux à soutenir les actions locales et à s'engager au quotidien dans une alimentation saine et respectueuse. La forte participation aux temps forts et aux ateliers de co-construction du PAD le démontrent.

Grâce à cette base contextuelle et à la dynamique territoriale, la Ville de Rennes peut bâtir aujourd'hui son Plan Alimentaire Durable autour d'une trentaine d'actions mises en œuvre d'ici à 2020.

Nadège Noisette
Adjointe à la Maire de Rennes

Plan Alimentaire Durable

Ville de Rennes
Direction des Moyens et des Achats

Direction
Erwan Cadran

Chargée de mission
Typhaine Herré-Barrailler

pad@ville-rennes.fr
02 23 62 15 98