

## Retour d'expérience

### « Territoire engagé pour mon environnement, ma santé »



## Plan alimentaire de territoire

### « Action - Retour d'Expérience »

#### Questembert

La fiche action « Plan alimentaire de territoire » de la ville de Questembert est extraite du guide « Santé Environnement : les territoires bretons s'engagent ». Ce guide a été réalisé par l'IREPS Bretagne et recueille les initiatives Santé Environnement dans le cadre du Plan Régional Santé Environnement 3 de la Région Bretagne.

Le guide est téléchargeable sur : [www.bretagne.prse.fr](http://www.bretagne.prse.fr)

# Plan alimentaire de territoire de Questembert



## Types d'action

Travail en réseau, sensibilisation, information, communication, accompagnement



## Porteurs du projet

Mairie de Questembert



## Territoires Concernés

Questembert et communes voisines



## Publics concernés

Scolaires, personnes âgées, habitants



## Calendrier de l'action

En œuvre depuis 2008

## Le contexte :

En 2008, la municipalité de Questembert a fait le choix d'une gestion déléguée pour sa restauration collective destinée à 900 scolaires et une quarantaine de personnes âgées. Elle a passé un marché public avec une société de restauration, avec l'intégration de produits issus de l'agriculture biologique. En 2010, une évaluation a remis en question l'idée de ne proposer qu'un seul menu biologique par semaine. Dans l'écriture du nouveau marché public, les élus ont souhaité revoir les conditions de cette restauration en faveur du bio et du local et l'intégrer dans un projet territorial plus global.

## Les objectifs :

- Veiller à l'adoption d'une démarche durable par le prestataire privé de restauration dans le cadre de la délégation de service public de la restauration collective.
- Améliorer la qualité des repas et renforcer la part de produits bio, locaux et/ou de saison dans les menus.
- Animer des échanges réguliers avec les différents acteurs de la restauration collective (élus, agents, prestataires, agriculteurs, parents, convives...).

## La démarche :

L'intégration de produits bio a été menée dans un premier marché public. Toutefois, le coût des denrées ne pouvait être supporté par le budget. La municipalité a révisé le cahier des charges et engagé plusieurs actions pour maintenir le cap du bio et local :

- **L'évolution de l'offre, précisant les proportions de produits bio, frais, protéines animales et végétales, les légumes issus de structures d'insertion sociale...**

- **La création d'une légumerie et l'achat d'un équipement de cuisson** permettant une économie de 15% de la matière première.
- **Un échange avec des agriculteurs** à la chambre d'agriculture du Morbihan.
- **L'animation d'une Commission menus** réunissant responsables du service restauration, parents d'élèves, professeurs et agents de service.
- **Des actions d'information sur les produits locaux** et leur fabrication, ainsi que sur les produits à l'état brut.
- **La création d'un marché hebdomadaire de produits locaux et bio.**
- **Une communication sur les actions.**



### A retenir

Favoriser le bio et le local dans la restauration collective est un levier pour préserver la santé de la population, protéger les ressources naturelles et revitaliser les communes (développement économique et de l'emploi).

## Quels sont les résultats observés ?

Les objectifs de la municipalité sont atteints, cette restauration collective allant au-delà des critères, bio et locaux ou de saison, et de la réglementation. Les résultats des pesées réalisées pendant trois semaines ont montré une réduction du gaspillage alimentaire à la cantine scolaire, ce qui a créé une certaine satisfaction chez les élèves. La Commission menus dresse des constats plus positifs qu'auparavant sur la qualité des repas servis. La démarche a favorisé le dialogue entre les acteurs de la restauration (élus, techniciens, usagers, agriculteurs locaux, prestataire de restauration).

## En quoi l'action impacte la santé ?

### Comportements et habitudes de vie

- Développement d'une alimentation saine, locale et durable
- Développement d'écogestes (gaspillage)

### Conditions de vie

- Maintien de l'accès financier à des repas de qualité

### Compétences personnelles

- Développement de connaissances

### Environnement physique

- Amélioration de la qualité de l'air, des eaux et des sols
- Développement de la biodiversité
- Meilleure gestion des déchets

### Environnement politique

- Politique alimentaire de territoire

### Environnement socio-économique

- Développement économique

## Quelles sont les clés de réussite ?

- Sensibiliser les élus pour affirmer une volonté politique alimentaire de territoire.
- Informer les usagers et le grand public sur la démarche.
- Elaborer une réflexion concertée en amont du marché public et animer le dialogue entre tous les acteurs de la chaîne.
- Maintenir l'engagement pour le bio et local en articulation avec les coûts, à chaque renouvellement du marché public.
- Prévoir des moyens financiers, humains et techniques (personnels, achat de matériel...).
- Favoriser une solidarité entre les producteurs pour promouvoir leurs produits et faciliter les conditions d'achat.

## Partenaires :

Prestataire privé de restauration / Agriculteurs et artisans locaux

## Ils agissent aussi pour des pratiques respectueuses de l'environnement et favorables à la santé :

- **Projet alimentaire de territoire** « Ensemble, construisons un projet alimentaire pour le Finistère », Département du Finistère, maci@finistere.fr / 02.98.76.62.93
- « **Projet collectif pour une agriculture et une alimentation de qualité sur Lannion-Trégor Communauté** », Lannion-Trégor Communauté, contact@lannion-tregor.com / 02.96.05.09.00
- **Appui aux plans alimentaires de territoire**, Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF), <http://draaf.bretagne.agriculture.gouv.fr/Construire-son-projet-alimentaire>



### Mairie de Questembert

 restoscolairemairie@gmail.com

 02.97.26.11.38