

Retour d'expérience

« Territoire engagé pour mon environnement, ma santé »



Alimentation saine et durable des élèves et personnes âgées

« Action - Retour d'Expérience »

Rosnoën

La fiche action « Alimentation saine et durable des élèves et personnes âgées » de la ville de Rosnoën 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

Retours d'expériences pour développer une restauration collective bio et locale

Le contexte :

Les modes de production de l'agriculture biologique et locale en font un système agricole plus favorable à la santé des consommateurs et des producteurs, ainsi qu'à l'environnement et à la biodiversité. La demande des consommateurs et de la restauration collective, particulièrement des cantines scolaires, conduit à sa progression constante.

L'association BRUDED, réseau de plus de 160 collectivités de Bretagne et de Loire-Atlantique engagées dans des actions de développement durable et solidaire, y contribue en réunissant régulièrement élus et cuisiniers territoriaux, pour échanger sur les leviers et les freins d'une restauration collective bio et locale. Ces rencontres permettent de partager des clés de réussite et de donner envie à d'autres collectivités d'expérimenter. Dans un objectif de mutualisation, elle a édité en 2018 le recueil « 17 retours d'expériences pour développer une restauration collective bio et locale », présentant un panel d'actions concrètes portées par des communes et intercommunalités, pour favoriser des restaurations collectives durables et locales.

Les enjeux :

- Préserver le capital santé des populations par la promotion d'une alimentation saine et durable et la protection des ressources naturelles face aux risques engendrés par les pesticides.
- Soutenir un modèle de production agricole favorable à la santé et à l'environnement.
- Relocaliser les systèmes alimentaires, travailler avec les producteurs locaux et soutenir localement une filière, donc un pan de l'économie locale.
- Expérimenter des solutions innovantes pour favoriser une approche globale en matière d'approvisionnement bio et local des restaurants collectifs.
- Faire des lieux de restauration des espaces d'apprentissage et de sensibilisation aux enjeux transversaux de la santé, de l'environnement, des modes de productions agricoles et de la lutte contre le gaspillage.

Les démarches possibles :

- **Organiser les politiques territoriales** pour soutenir une alimentation durable, à l'instar des Projets Alimentaires de Territoires (PAT), synergies intersectorielles entre acteurs locaux.
- **Se regrouper pour la préparation des repas** en restauration collective pour faire face à la multiplicité des interlocuteurs bio et/ou locaux et mutualiser les moyens.
- **Gérer son restaurant scolaire en régie** pour mener à bien la transition vers une restauration collective bio et locale ou **veiller à l'adoption d'une démarche durable par le prestataire extérieur** en cas d'une délégation de service public.

Sources

Recueil « 17 retours d'expériences pour développer une restauration collective bio et locale », BRUDED, mars 2018.
www.bruded.fr/cantines-en-bio-et-local/

Intervention de la commune de Rosnoën au 4^{ème} Forum des élus et de l'emploi public local, 19 mars 2019 à Rennes

Les sept facteurs de réussite :

- Associer tous les acteurs à la démarche : élus, familles, cuisiniers.
- Choisir un mode de gestion adapté à sa cantine.
- Organiser son approvisionnement et limiter le temps passé aux commandes et livraisons.
- Adapter la composition des repas en s'appuyant sur les recommandations nutritionnelles.

- Avoir une approche globale pour réaliser des économies.
- Traduire la volonté politique dans les commandes des marchés publics.
- Favoriser le plaisir de bien manger des enfants.

A Rosnoën : retour à la régie communale pour favoriser l'alimentation saine et durable des élèves et des personnes âgées au domicile

Face au double constat d'insatisfaction des parents quant aux repas servis aux élèves de primaire, du gaspillage alimentaire, ajouté à l'intérêt des élus pour les circuits courts de produits bio ou de saison et locaux, la municipalité est repassée à une restauration scolaire en régie en 2017.

Avec l'appui de retours d'expériences d'autres communes et la création d'un comité de pilotage impliquant familles, agents de restauration et élus, le nouveau projet a été défini.

La dimension humaine est au cœur de l'action avec le recrutement d'un cuisinier, chef de file de cette mise en œuvre, un partenariat avec les fournisseurs locaux (menus de 80 à 100% bio et/ou locaux) et le renforcement des savoirs des agents de la restauration (formations) et des élèves (éducation au goût). La commune a également investi dans l'évolution de l'équipement de la cuisine et du cadre de la cantine. Face à cette réussite,

la conception des repas a été étendue au service communal de portage de repas et un projet de création d'un magasin de producteurs locaux est à l'étude, en relation avec l'épicerie.



Ils agissent aussi pour une restauration collective bio et locale :

- Breizh Alim', une démarche d'animation de filière pour une commande publique économiquement responsable en collèges et lycées, Région Bretagne et partenaires, politique.achat@region-bretagne.bzh / 02.99.27.10.10

Association BRUDED



02.99.69.95.47



contact@bruded.fr



www.bruded.fr

Mairie de Rosnoën



02.98.81.91.97



mairiederosnoen@wanadoo.fr