



demain MON TERRITOIRE



— IDÉES ET SOLUTIONS...



ADEME



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Energie



Liberté • Egalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE LA TRANSITION
ÉCOLOGIQUE
ET SOLIDAIRE

MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'INNOVATION

Une opération soutenue par :



Manger

bon, sain et local
dans les cantines
de mon territoire

« demain MON TERRITOIRE »

Alimentation durable



?

Pourquoi est-il important que la restauration collective propose une alimentation durable ?

La façon dont nous nous nourrissons n'est bonne ni pour notre santé, ni pour la planète. Trop de graisses, de sucres et de protéines animales augmentent les risques d'obésité, de diabète, de maladies cardio-vasculaires et aggravent le changement climatique.

Il faut faire une plus large part aux aliments de saison, produits localement, bio ou issus de l'agro-écologie, mais aussi réduire la consommation de viande et faire la chasse au gaspillage. Avec 3 milliards de repas servis par an, la restauration collective occupe une grande place dans l'alimentation des Français, petits ou grands. Elle est un des acteurs clés de la transition alimentaire.



Une opération soutenue par :





Comment faire ?

- **À la cantine et au self, on change de régime.** Les menus proposent moins souvent de la viande mais de meilleure qualité et compensent avec davantage de légumineuses, de céréales et de produits de saison. On revoit les cahiers des charges, en introduisant des clauses sur la présence de labels alimentaires, d'indications géographiques, de repas végétarien...
- **On réorganise l'approvisionnement, en privilégiant les circuits courts.** Se fournir chez les agriculteurs du territoire leur permet de soutenir une activité économique locale, de réduire les transports et les pertes, ainsi que de mieux connaître la qualité et l'origine des produits.
- **Les collectivités ont l'obligation de lutter contre le gaspillage alimentaire dans les cantines dont elles assurent la gestion.** On intensifie la démarche. Par un plan d'actions efficace, il est possible de réduire de 50 % les denrées qui partent à la poubelle. Les économies réalisées permettent alors d'introduire plus de produits bio, sans augmenter le prix de revient des repas.
- **On travaille sur les causes du gaspillage** (type de menus, taille des portions, nature des aliments, gestion des restes...). On ajuste le projet en recueillant l'avis des usagers. On forme le personnel de restauration. Les élèves sont sensibilisés avec des outils pédagogiques adaptés.
- **L'ensemble de ces actions peuvent constituer un « projet alimentaire territorial » (PAT),** avec l'aide de l'Etat, pour soutenir les filières agricoles locales et sensibiliser les citoyens consommateurs : du gagnant gagnant !

chiffres
clés

%



1 kg

de viande émet **5 à 30 fois plus**
de CO₂ qu'1 kg de céréales.

(ADEME)

30 %

du transport de marchandises est
consacré aux **denrées agricoles**
et alimentaires.

(ADEME)



Ils le font déjà !



Commune
d'Occitanie

10 500
habitants

Forte de son Agenda 21 et de sa maison d'éducation à l'alimentation, cette commune a construit un projet alimentaire territorial (PAT) exemplaire.

L'ambition est d'atteindre la souveraineté alimentaire en développant une agriculture et une alimentation durables. Les cantines proposent depuis plusieurs années des produits 100 % bio, d'approvisionnement majoritairement local, à budget constant grâce à une baisse parallèle de 80 % du gaspillage alimentaire. Le Plan Local d'Urbanisme a permis de tripler les surfaces agricoles contribuant à l'autosuffisance alimentaire du territoire (aide à l'installation d'agriculteurs certifiés AB). Le défi actuel de la collectivité est de partager ses projets avec d'autres collectivités européennes pour montrer par l'exemple l'intérêt pour tous de la démarche.

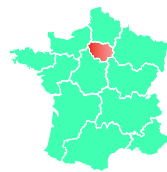


Petite
commune de
Martinique

1 360
habitants

Développement d'un projet alimentaire territorial (PAT), regroupant 10 projets cadres, avec le soutien d'une association locale.

Il s'agit notamment de structurer l'offre agricole en réponse à la demande alimentaire du territoire, et plus spécifiquement aux besoins de la restauration collective de la ville. Après une phase de diagnostic et d'élaboration, le PAT est actuellement mis en œuvre, parallèlement à une démarche de labellisation.



Ville d'Île-
de-France

45 000
habitants

Sus au gaspillage alimentaire ! Les cantines proposent une version « appétit de moineau » ou « faim de loup », des bars à salades et à desserts, ainsi que des fruits épluchés et disponibles en quartier.

En six mois, la perte par plateau est passée de 160 à 115 grammes. Les restaurants scolaires sont équipés de « tables de tri ».

Aidés de pictogrammes, les enfants séparent eux-mêmes les déchets alimentaires, qui sont ensuite valorisés par compostage ou méthanisation. Un gros travail de pédagogie, avec le service environnement de la ville, a été réalisé auprès de chaque classe et du personnel de restauration.

150-200 g

gaspillés chaque jour et par personne dans la restauration collective.

(ADEME)





Futur(e) élu(e), je peux...

- Encourager d'autres habitudes alimentaires** en proposant au moins deux repas végétariens par semaine à la cantine.
- Diviser par deux les pertes alimentaires** à horizon de 6 années dans les restaurants gérés par le territoire.
- Intégrer un pourcentage croissant de produits locaux** dans les menus grâce à des partenariats avec les agriculteurs.
- Améliorer la qualité et la durabilité de mes approvisionnements** en m'appuyant sur les référentiels et les labels reconnus.



Les labels alimentaires

4 labels environnementaux officiels signalent les produits issus de l'agriculture biologique (AB français et européen), ceux issus d'une exploitation à haute valeur environnementale (HVE) et ceux provenant de la pêche durable.

D'autres labels, encadrés par les pouvoirs publics, désignent la qualité ou l'origine des produits : Label rouge, AOC (Appellation d'origine contrôlée), IGP (Indication géographique protégée).



EN SAVOIR PLUS ET PASSER À L'ACTION :

www.demain-mon-territoire.ademe.fr