

La lettre de l'Alimentation responsable

N° 4 • DÉCEMBRE 2021

La pandémie de 2020 n'a pas été sans conséquences sur l'organisation des entreprises et des structures départementales. Même si un effet de « relâchement » des efforts anti-gaspillage depuis le début de la crise sanitaire a pu être observé, les actions en faveur de l'alimentation et de la réduction du gaspillage alimentaire ont pu être menées, au rythme de la crise et des décisions gouvernementales.

ACCOMPAGNER LES DÉMARCHES DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Dans les établissements pour personnes âgées ou en situation de handicap

Pour la seconde année consécutive, le Département a lancé un **appel à candidatures** pour soutenir les établissements dans la mise en œuvre d'actions en faveur du développement durable, de

l'énergie et de l'alimentation. Cette démarche s'adressait aux établissements volontaires relevant de la compétence du Département et de celle conjointe avec l'Agence Régionale de Santé.

Adapei, lauréat 2019 pour son projet de développement durable

L'Adapei 35 est une association qui accompagne et accueille 2 700 personnes souffrant de handicap mental.

Le projet de l'Adapei permet une approche globale de développement durable sur l'ensemble des 60 établissements en abordant prioritairement les ressources, la gestion des déchets, l'alimentation et la mobilité. Concernant l'alimentation, l'objectif du projet était le renforcement de l'offre de restauration bio et locale afin de se conformer aux objectifs de la loi EGAlim¹. L'Adapei s'attache donc à travailler sur la réduction du gaspillage alimentaire, le passage aux contenants réutilisables, ou encore la sensibilisation aux modes de productions durables. Pour cela elle a déjà mis en place un certain nombre d'actions avec l'acquisition d'un logiciel de restauration, des campagnes de pesées, une évaluation du coût du gaspillage alimentaire, ou encore la quantification des achats de produits bio.



¹ La loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable a été promulguée le 1^{er} novembre 2018.



BILAN EN QUELQUES CHIFFRES

3
autour de
l'alimentation
responsable

10
autour de
l'énergie

17 dossiers
ont été
déposés

4
autour de
la démarche
globale de
développement
durable (dont
1 dossier
non retenu)

Ce qui représente
une aide du
Département de :

49 100 €
en fonctionnement

121 700 €
en investissement

ENCOURAGER ET INITIER DES ACTIONS EN DIRECTION DES AGENT·ES DU DÉPARTEMENT

Engagement pour le restaurant inter-administrations (RIA)

Le RIA accueille les agents de la collectivité et de la Préfecture travaillant sur la ZAC de Beauregard. Entre 750 et 950 repas étaient servis chaque jour, hors période de pandémie. La gestion du restaurant est assurée par la société Ansamble Breiz Restauration dans le cadre d'une délégation de service public (DSP), d'une durée de 5 ans. Celle-ci s'est achevée à l'été 2021. Une nouvelle DSP a été lancée en intégrant notamment de nouvelles notions comme la prise en compte des évolutions sociétales et les modifications des comportements alimentaires des clients du restaurant.

Distribution de paniers de légumes



Dans le cadre des démarches d'éco-citoyenneté au Département et en lien avec les dispositifs départementaux de soutien à l'installation d'agriculteurs, l'initiative de distribution de paniers de légumes bio mise en place en 2018 a été poursuivie après le confinement. Camille Valbonesi, agriculteur de La Mezière, a distribué **38 paniers de légumes par semaine aux agent·es ou client·es fréquentant le restaurant inter-administratif**. Une démarche similaire a été initiée à l'agence du pays de Rennes avec Simone Bracci, jeune maraîcher installé à Chasné-sur-Illet, 12 agents de l'agence ont choisi d'adhérer à cette démarche-test. Malheureusement, cette initiative n'a pu être poursuivie au-delà des 6 premiers mois.

Organisation de webinaires

Des webinaires, co-organisés par les chambres d'agriculture de Bretagne et le Département d'Ille-et-Vilaine ont maintenu le lien entre les producteurs et les acheteurs malgré la crise sanitaire. Ils ont ainsi été proposés aux sociétés de restauration, aux directions de restaurants collectifs et aux cheffes de cuisine. Ils s'articulaient autour des thématiques suivantes :

- **Cuisiner un repas végétarien avec des produits locaux**
- **Haute Valeur Environnementale et Produits fermiers : des produits durables, de qualité pour composer vos menus**
- **Le Label rouge, acheter des produits de qualité et durables en toute confiance.**

3 webinaires
ont réuni plus de **176 participants**



CE QUE L'ON PEUT RETENIR DES 5 ANNÉES PASSÉES

Le délégataire a maintenu une politique d'achat favorisant les produits de proximité, c'est-à-dire produits en Ille-et-Vilaine ou à moins de 150 km du restaurant. Ils ont représenté en moyenne sur 5 ans 18 %. Il s'est également inscrit dans une démarche de progression concernant les produits bio qui constituent désormais près de 13 % des produits.

ACTIONS ENGAGÉES DANS LA RESTAURATION SCOLAIRE DES COLLÈGES PUBLICS

Le Département s'est adapté pour maintenir ses missions de service public

Si dans cette période inédite de pandémie, la plupart des collèges ont cessé temporairement leur activité pendant le confinement de 2020, certains d'entre eux sont restés ouverts pour recevoir les enfants des personnels soignants. Ce sont ainsi plusieurs services de restauration répartis sur le territoire qui ont participé à l'effort collectif. Un exemple de solidarité qui montre l'engagement des personnels du Département dans

leurs missions de service public. L'activité s'est également poursuivie pour le technicien conseil, en collaboration avec les services départementaux concernés, par la rédaction des protocoles de reprise d'activité dans les collèges. Dès la réouverture, près d'une trentaine d'établissements ont reçu une réponse individuelle et personnalisée sur leurs problématiques de mise en œuvre du protocole.



OUVERTURE DE 4 NOUVEAUX COLLÈGES À LA RENTRÉE DE SEPTEMBRE 2020

Françoise-Élie (Bréal-sous-Montfort), Gaël-Taburet (Guipry-Messac), Marie-Curie (Laillé) et La Hublais (établissement privé, Cesson-Sévigné) : **ces 4 restaurations ont accueilli près de 878 demi-pensionnaires.**

En amont de ces ouvertures, un travail de préparation organisationnelle et matérielle a pu être mené à distance entre le référent technique et les 3 chefs de cuisine nommés sur ces établissements. Cette démarche en concertation a permis d'assurer un accueil dans les meilleures conditions, avec, pour ligne de conduite, la mise en œuvre et l'atteinte des objectifs départementaux de la politique d'alimentation responsable.

Le Département se dote d'un second technicien conseil

Depuis août 2020, les équipes de restauration des collèges peuvent compter sur l'appui technique d'une seconde technicienne « Alimentation responsable ». Isabelle Maillard a rejoint l'équipe afin d'assurer l'accompagnement, la formation des cuisiniers dans la mise en œuvre des objectifs de la politique alimentation responsable du Département. Elle vient également en aide aux équipes dans l'application de la loi EGalim. Ses missions, qui évolueront en fonction des besoins identifiés, portent notamment sur les audits nutritionnels, l'accompagnement sur site, la formation, l'aide à la mise en place de plans alimentaires dans les établissements.

80

interventions

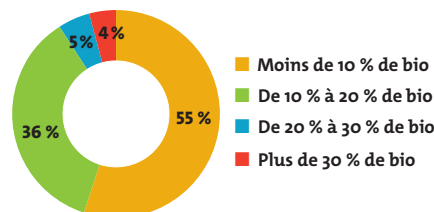
ont été réalisées dans les établissements depuis l'arrivée d'Isabelle Maillard

La part des produits bio dans 57 collèges publics

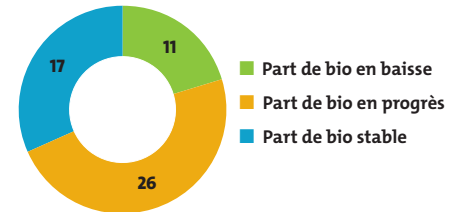
La pandémie de Covid a conduit les établissements publics locaux d'enseignement (EPL) et les équipes de restauration à modifier leurs pratiques professionnelles et à s'adapter aux conditions sanitaires.

En 2020, 4 millions d'euros ont été consacrés aux achats de denrées alimentaires contre 6 millions en 2019, et **451 559 euros ont été consacrés aux produits bio**. Malgré une diminution du montant des achats, **la part départementale moyenne du bio reste stable et proche de 10 %**, et celle des produits issus du commerce équitable reste peu élevée (inférieure à 0,6 %).

Répartition 2020 des cantines selon la part de produits bio



Évolution 2019 – 2020 de la part de bio Répartition des établissements



L'appel à manifestation d'intérêt légumerie et le Projet Tezea

La feuille de route « restauration des collèges à l'horizon 2030 » a été adoptée par l'Assemblée du 25 avril 2019. Elle valide un plan d'actions visant à atteindre l'objectif des 50 % de produits durables dont 20 % de produits biologiques dans les menus des collèges breitilliens.

Un des axes opérationnels concerne les changements d'organisation de certaines tâches des équipes de cuisine dans les collèges publics. Objectif : Alléger la charge de travail des équipes pour avoir plus de temps pour cuisiner du « fait maison » (plats préparés ou transformés sur place à partir de produits frais ou

bruts). Un plan de soutien à l'émergence de légumeries a été lancé via un appel à manifestation d'intérêt (AMI) début 2020. Une première légumerie a démarré, qui prend appui sur la démarche de l'association Tezea sur le territoire de Pipriac/Saint-Ganton. L'activité légumerie de Tezea permet la transformation de légumes bruts en légumes de quatrième gamme (frais, prêt à cuisiner) et a pour vocation de livrer les établissements scolaires situés au sud-ouest de l'Ille-et-Vilaine. L'approvisionnement se fait en local, en production conventionnelle et en agriculture biologique en lien avec la démarche Terres de Sources.



UNE OFFRE DE SERVICE SUR LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

L'accompagnement proposé aux collègues et aux établissements pour personnes âgées ou en situation de handicap a été renouvelé en 2020. **Aux Goûts du jour** et **La Feuille d'Érable** ont été retenus.

L'offre de service propose 2 catégories de prestations financées à 100 %.

1. Diagnostic et plan d'actions sur le gaspillage alimentaire

Questionnaire, études du volume des déchets, audit du fonctionnement de la cuisine, analyse des coûts, élaboration d'un plan d'actions concerté et accompagnement de la mise en œuvre de ces actions. **Prestataire** : Aux Goûts du jour.

2. Sensibilisation au gaspillage alimentaire

Organisation d'ateliers en mode participatif et ludique en adéquation avec le projet d'établissement. Ils permettent d'illustrer des sujets abordés dans les programmes pédagogiques. **Prestataire** : La Feuille d'Érable.

DES ACTIONS CIBLÉES POUR DES PUBLICS FRAGILISÉS

L'évolution de la pandémie et les priorités d'accompagnement des publics n'ont pas toujours permis la tenue d'ateliers collectifs. Certaines actions ont pu être menées comme celle de la journée du 21 octobre 2020.

Journée de sensibilisation

« L'alimentation, et si on en parlait ? »



La Maison des jeunes et de la culture (MJC), l'Espace socioculturel de Guipry-Messac et le Département ont organisé une journée de sensibilisation sur le thème de l'alimentation responsable. Ce temps fort s'est construit en collaboration avec le centre départemental d'action sociale (Cdas) du pays de Guichen, le pays des Vallons de Vilaine, l'Aide à domicile en milieu rural (ADMR), la Mutualité

sociale agricole (MSA), la médiathèque de Guipry-Messac, le service animation jeunesse communautaire et les Restos du Cœur. Cette journée avait pour objet d'échanger sur l'alimentation, son impact sur l'environnement, sur la santé et sur le budget. L'idée était de partager en déambulant devant divers stands des expériences, découvrir des savoir-faire, faire ensemble de manière ludique.

4
ateliers cuisine
pour illustrer les temps de
repas sur une journée.

50
personnes
ont participé à cette
journée malgré le contexte
sanitaire tendu.

Restauration des mineurs non accompagnés

La fermeture des restaurants hors domicile et du RIA a conduit le Département et ses équipes à mettre en œuvre une restauration provisoire au sein de la caserne Guillaudot de Rennes. Outre l'appui du technicien de restauration, 3 chefs de cuisine des collègues ont répondu présentes pour assurer la prestation sur site. Leur participation a également permis pendant quelques semaines d'associer les mineurs volontaires à la production des repas.



Département d'Ille-et-Vilaine

Direction éco-développement, Service agriculture, eau et transitions
1, avenue de la Préfecture • CS 24218 • 35042 RENNES CEDEX
Tél. : 02 99 02 20 32

Suivez-nous sur



Ille & Vilaine
LE DEPARTEMENT

www.ille-et-vilaine.fr