



**ACTION 01**  
AGR.A

**S'APPUYER SUR LA RESTAURATION SCOLAIRE ET COLLECTIVE POUR DÉVELOPPER UNE AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ ET DE PROXIMITÉ**

**PRIORITÉ** +++

**COÛT** €€€€



**>> ORIENTATIONS STRATÉGIQUES**

2.2 Soutenir les démarches d'agriculture locale et d'alimentation de proximité

4.2 Mobiliser et sensibiliser les citoyens

**>> ÉTAPES**

- 1 Communiquer auprès des communes
- 2 Intégration des indicateurs dans le renouvellement des marchés - les marchés de prestation durent environ 4 ans

**>> ACTEURS**

**LES PORTEURS**

Communes (écoles)  
Collectivité Européenne d'Alsace (collèges)  
Région (lycées)

**LES PARTENAIRES**

Équipes pédagogiques des écoles  
Maison de la nature (animation auprès des écoles)  
Plateformes d'approvisionnement (Entzheim, Appro'Alsace)  
Collectifs de producteurs et éleveurs  
Producteurs locaux (cf. fiche AGR.B)

**>> ENJEUX**

La restauration collective, en France, représente un secteur clé pour l'agriculture et l'utilisation des sols, tant en qualité qu'en quantité. Le type d'alimentation proposée a une incidence sur la nature de l'exploitation des sols, les surfaces utilisées, la ressource en eau, le taux de pesticides dans les sols, l'air, les aliments, l'érosion de la biodiversité. Il impacte aussi sur le développement économique local et le soutien aux agriculteurs.

D'un point de vue environnemental, consommer un seul repas carné par jour au lieu de deux permet de réduire les émissions moyennes de gaz à effet de serre par citoyen de 2 à 3 tonnes (notamment en raison du soja utilisé dans l'alimentation des bêtes), soit 30% du chemin à parcourir pour réduire nos émissions à un niveau recommandé par le GIEC. À cela s'ajoute la ressource en eau nécessaire pour la consommation des bêtes. L'utilisation de protéines végétales plutôt qu'animales est donc à privilégier..

Au vu de ce constat, la loi EGalim et la loi Climat & Résilience imposent des seuils minimaux de repas végétariens et labellisés par semaine dans la restauration collective. Néanmoins, ces lois sont une base, à adapter au territoire et à approfondir.

La provenance géographique étant une notion impossible à inscrire en tant que telle dans un marché public, de nouvelles prescriptions peuvent être introduites telles que la labellisation des produits et leur impact écologique.

**>> DESCRIPTIF SYNTHÉTIQUE**

Il s'agit de développer des repas plus respectueux de l'environnement et plus qualitatifs et avec un transport réduit. 3 leviers sont ici proposés :

- ✓ Une revue des marchés publics et délégations de service public avec une inclusion du bio et du local (via les labels de qualité). Une prise en compte des pratiques agroécologiques et durables, ainsi qu'une diversification des produits, impliquent une meilleure qualité nutritionnelle.
- ✓ Pour les produits non soumis à marchés, aller vers les producteurs les plus locaux (ex. : pour le pain).
- ✓ Un évènementiel récurrent avec les producteurs locaux est également à prévoir.

Un lien fort avec les équipes d'animation pour les pauses de midi permet d'apporter de la pédagogie autour de l'alimentation et l'agriculture et c'est un facteur de réussite ; tout comme un échange avec les parents qu'il est nécessaire de faire adhérer à la démarche.

Cette action sera exemplaire et permettra d'inciter la restauration collective autre que scolaire à suivre le pas.

## >> PROPOSITION DÉTAILLÉE

### 3 leviers sont ici proposés

- 1 Une revue des marchés publics et DSP avec une inclusion du bio et du local (via les labels de qualité). Chaque commune doit connaître ce principe et la capacité du marché à inclure ces labels. La loi EGalim pourrait être utilisée comme levier. Des marchés communs pour réduire les coûts pourraient également être proposés.
- 2 Pour les produits non soumis à marchés, aller vers les producteurs les plus locaux (ex. : pour le pain et les fruits/légumes). Un simple contact avec les épiceries et boulangeries locales, voire les maraîchers, permet l'utilisation de ces produits.
- 3 un évènementiel récurrent avec les producteurs locaux est également à prévoir dans les marchés publics afin de sensibiliser les enfants sur la réalité des produits et l'intérêt des circuits courts. L'intérêt est, outre développer l'économie locale et créer du lien par de l'animation, que cette logique de circuits courts permette d'ouvrir à des champs beaucoup plus larges vers une consommation raisonnée au-delà de l'alimentaire en réduisant le nombre d'acteurs impliqués dans la chaîne.

Une liste des producteurs locaux a été faite par le Club Climat. Un lien avec les sites « Bienvenue à la ferme », « Local-responsable » ou « Carte Carotte » via la fiche action dédiée (AGR.B) peut être proposé.

Une forte attention doit être portée sur le prix, pour trouver le bon compromis entre accessibilité et qualité.

La CeA met en place une stratégie du développement de l'alimentation plus durable dans les collèges (5,3 M de repas en Alsace) et cette stratégie pourrait être proposée aux écoles le désirant, en lien avec les collèges ou en propre.

Cela passe par une logique d'évènementiel et de marques (cf. ci-après), des campagnes de pesées pour réduire les déchets, l'accompagnement des chefs de cuisine par la formation sur la valorisation des restes, des bars à salades, soupes à légumineuses et légumes (facteur multiplicateur de 2 sur la consommation de légumes) et l'évènementiel auprès des écoles.

### 4 types d'animation, à destination des élèves, sont en cours au sein de la CeA

- ✓ « Manger bio et local, je me régale »
- ✓ « Un fruit, un légume, une saison »
- ✓ « Plaisir à la cantine »
- ✓ La semaine européenne de réduction des déchets

### L'objectif est de remettre l'enfant au cœur du système.

Renouvellement des marchés de restauration, ou des avenants aux marchés actuels, afin de permettre à des producteurs locaux de proposer des produits de temps en temps et d'inclure plus de bio et de local dans les matières premières..

Lier évènementiel et pédagogie avec le repas.

L'appel à manifestation d'intérêt proposé par le département avec la Maison de la Nature est un bon moyen de coupler les deux tout en restant sur un coût raisonnable..

La plateforme Appro'Alsace privilégie le bio et les filières locales, notamment pour l'élevage. Il s'agit d'un bon premier lien pour repérer les producteurs locaux plus facilement, ainsi que les labels.

Proposer des formations « Renouvellement des marchés de restauration avec un axe plus local » aux secrétaires de mairie & élus chargés de cette thématique pour faciliter les démarches des communes souhaitant se lancer dans une restauration plus vertueuse. Solliciter les agents du territoire expérimentés sur le sujet (ex. : Molsheim).



## >> AMBITION

Un objectif de **80% de produits « de qualité et durables »** dans les matières premières utilisées paraît être une ambition réaliste (les lois EGalim et Climat & Résilience imposent 50%, ou au moins 20% de produits biologiques dans les repas).

## >> FINANCEMENT

En 2021, un repas bio par semaine pour une école de 150 élèves coûte environ 2-3000 € supplémentaires l'année. Petit à petit le coût du bio aura tendance à être plus compétitif comparé au classique et ainsi cette différence pourra être réduite. La question de la répartition du surcoût doit être traitée par chaque porteur séparément, mais à savoir qu'une communication efficace permet une acceptation plus aisée pour les parents de payer un montant supplémentaire.

La mise en place de coopératives et légumeries permet une réduction importante du coût et un renforcement de l'économie locale.

Le coût final est à calculer en fonction du nombre d'élèves sur le territoire.

## >> EXEMPLES

### Molsheim

Pour 355 élèves (240 élémentaires + 115 maternelles), le coût d'un repas bio hebdomadaire supplémentaire a été de 7 400 €/an, soit environ 20 € par élève et par an, ou 50 cts le repas.

### Oberhaslach

Réflexion pour la mise en place de produits plus locaux au sein de la cantine scolaire.

### Collège de la Haute-Bruche

Le chef restaurateur du collège propose très régulièrement des produits locaux et bio.

### CeA

Elle a mis en place des formations au végétarien et à la réutilisation des restes, pour ses chefs de cuisine en 2017.

### Orbey

La commune a mis en place une alimentation 100% bio et locale sur son territoire.

## >> FICHES ACTIONS LIÉES

**AGR.B** - Développer les circuits alimentaires de proximité

**AGR.C** - Développer le stockage et la transformation locale via une plateforme de collecte, transformation et commercialisation de fruits et légumes

**AGR.D** - Agir pour le développement d'une agriculture respectueuse de l'environnement

**DEC.A** - Collecter et valoriser les biodéchets

**EAU.A** - Mettre en place une gestion écologique de la ressource eau

**SEN.A** - Communiquer et sensibiliser les habitants du territoire à la problématique Climat-Air-Énergie

**SEN.C** - Proposer une commande publique éco-responsable et former les techniciens des collectivités



### 🌱 QUELQUES RESSOURCES UTILES

**Loi EGalim** : [agriculture.gouv.fr](http://agriculture.gouv.fr)

**Loi Climat & Résilience** : [www.ecologie.gouv.fr](http://www.ecologie.gouv.fr)

**Démarche Lycée en Transition de la Région Grand Est** : [www.grandest.fr](http://www.grandest.fr)

**Réseau Mon Restau Responsable** : [www.monrestauresponsable.org](http://www.monrestauresponsable.org), qui propose un outil d'auto-évaluation pour les restaurants collectifs

**Le Club des Territoires, Réseau Un Plus Bio** : ressources, rencontres nationales, guides pour la restauration collective et l'alimentation durable : [www.unplusbio.org](http://www.unplusbio.org)

**Banque de ressources du RnPAT** : [rnp.at.fr](http://rnp.at.fr)

**Label « Territoires de commerce équitable »** : [www.territoires-ce.fr](http://www.territoires-ce.fr)

**ADEME** : freins et leviers pour une restauration collective scolaire plus durable.