

Dossier de presse

Rencontre du 17 avril 2024

Restauration collective, provenances des produits, traitement des déchets... L'application de la loi Egalim à Rezé



Jacques Pineau Conseiller municipal en charge de la restauration collective
Isabelle Perion Responsable du développement commercial à Provinces Bio

Sommaire

Mieux manger, moins gaspiller, tout recycler à la Ville de Rezé.....3

1. Mieux manger..... 3

Un plat chaud végétarien au choix chaque midi.....3

De nouveaux marchés pour répondre encore mieux à la loi Egalim.....4

La mise en place d'une commission restauration pour travailler sur le bien manger.....5

2. Moins gaspiller 5

3. Tout recycler..... 6

4. Plus de local et plus de qualité : une volonté municipale de poursuivre les efforts..... 6

Mieux manger, moins gaspiller, tout recycler à la Ville de Rezé

La Loi pour *l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable*, définitivement votée le 2 octobre 2018 à l'Assemblée nationale, a été promulguée le 1er novembre 2018. Cette loi est issue des États généraux de l'alimentation (EGalim), qui se sont déroulés du 20 juillet au 21 décembre 2017. Ainsi, entre 2018 et 2023, trois lois, dites « Egalim I », « Egalim II » et « Egalim III », ont été votées, protégeant les exploitants agricoles des effets du bras de fer commercial qui oppose chaque année la grande distribution et les industriels de l'agroalimentaire.

La politique rezéenne en matière de restauration collective s'articule autour du triptyque suivant : **« Mieux manger, moins gaspiller, tout recycler »**.

La restauration à Rezé, c'est :

- 6 500 repas produits par jour dont 3 200 pour les restaurants scolaires et les crèches de Rezé, ainsi que l'Arpej-Rezé en 2024. Les autres repas sont produits pour nos partenaires de la Ville de Saint-Herblain, à la fois pour leurs restaurants scolaires et pour leurs accueils de loisir.
- Plus de 5 millions de budget annuel de fonctionnement
- 70 agents
- Une Entente avec la Ville de Saint-Herblain

1. Mieux manger

Un plat chaud végétarien au choix chaque midi

Dès le début du mandat, un travail important a été mené sur la qualité des repas servis, l'élaboration des recettes et la mise en place de nouvelles recettes végétariennes.

A partir de septembre 2021, les enfants de tous les restaurants élémentaires de Rezé et de Saint Herblain ont pu choisir chaque jour entre deux plats chauds, dont un végétarien. A cette date, la Ville de Rezé était la première à mettre en place ce dispositif sur la métropole nantaise.

Ce dispositif a débuté par une expérimentation d'un plat végétarien du 7 au 25 juin 2021 sur quatre écoles élémentaires : Plancher, Jean-Jaurès, Simon-Veil, Pauline-Roland. Les objectifs étaient divers : évaluer l'intérêt des enfants et des familles sur le plat végétarien au choix tous les midis pour valider ou non la généralisation, mesurer les taux de prise de chaque plat (végétarien et traditionnel) pour évaluer l'attractivité de cette nouvelle proposition et faire émerger les conditions de réussite d'une généralisation en termes de production, de communication et d'organisation.

Le taux de prise des plats végétariens par les enfants a oscillé entre 31,54% et 48,41% suivant les plats proposés et les écoles. De manière globale, sur tous les sites et sur la durée de l'expérimentation, la répartition de consommation des plats par les enfants a été la suivante : 61,71 % plat du jour traditionnel et 38,29 % plat végétarien. 94 % des enfants ont apprécié d'avoir le choix, 89 % d'entre eux ont apprécié d'avoir le choix d'un plat végétarien tous les midis, et 96 % trouvaient la quantité servie suffisante.

123 familles ont répondu au questionnaire adressé par mail à 563 d'entre elles. Dans les familles qui ont répondu : 84 % des parents trouvent pertinent de proposer ce choix tous les midis. Les raisons principales évoquées par les parents sont les suivantes : diversification alimentaire, éducation au goût, liberté de choix, raisons écologiques mais aussi inclusion (répondre au plus grand nombre).

En première ligne avec les équipes des restaurants scolaires, les responsables d'accueil ont également pu faire un retour sur leurs observations. Leurs retours permettent de noter une bonne adhésion globale des enfants à cette proposition, tout en remarquant que la prise du plat végétarien peut être très liée à l'autre plat proposé (par exemple, le jour du poisson pané, le végétarien est moins utilisé). Leurs retours permettent aussi de noter que certains plats sont très appréciés (tomates farcies végétariennes ou encore lasagnes végétariennes). Ils notent également l'importance de la communication et de la pédagogie auprès des enfants pour les accompagner dans leur choix (par exemple par la mise en place d'une table de présentation, de visuels, de pictogrammes) mais aussi en direction des parents. Ils soulignent par ailleurs l'intérêt de cette expérimentation qui permet de parler avec les enfants d'alimentation, alors que ce n'est pas toujours un sujet d'échange.

« Cette initiative reflète notre engagement de permettre à tous les enfants d'avoir le choix, chaque jour, entre un menu traditionnel et un menu végétarien, qui répond aux exigences nutritionnelles et qui permet de sensibiliser les enfants à la découverte de nouvelles saveurs. L'importance du choix laissé aux enfants, la sensibilisation à l'environnement, l'éducation au goût et le fait de proposer une solution répondant au plus grand nombre sont au cœur de ce projet », explique Jacques Pineau, conseiller municipal délégué à la restauration.



Par ailleurs, depuis 2021, la Ville de Rezé a fortement développé le fait-maison, à hauteur de 80 %, dans les écoles et 100 % pour les crèches. Pour répondre à cette attente, d'importants investissements ont été fait en matériel de cuisson (cuisson de nuit), batteur ou encore mélangeur.

De nouveaux marchés pour répondre encore mieux à la loi Egalim

Depuis janvier 2024, de nombreux marchés ont été mis en place et permettent d'augmenter de manière importante le pourcentage de produits répondant à la loi Egalim et la loi climat et résilience.

Concernant la loi Egalim sur les achats des denrées alimentaires, la Ville de Rezé réalise actuellement **58.98%** de ses achats en BIO ou SIQO (signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine), plus précisément **40.98 % bio et 18 % SIQO**. Pour comparaison, le rapport du Gouvernement transmis au Parlement le 9 février 2024 fait état de taux d'approvisionnement en produits durables et de qualité de 27,5 %, dont 13,1 % de Bio en 2022. Ce résultat découle d'un gros travail sur les menus, les recettes et surtout les marchés qui ont été renouvelés et retravaillés sur le fond avec un sourcing important en amont :

- Nouveau marché en produits laitiers BIO : œufs, beurre, crème, certains fromages...
- Nouveau lot épicerie bio : céréales, pâtes, légumineuses...
- Nouveau lot porc Bio

Toujours dans la loi Climat et résilience, l'article 237 impose une nouvelle règle qui est entrée en vigueur le 1^{er} janvier 2024 : **les viandes et produits de la mer servis dans la restauration collective doivent, à hauteur de 60 % minimum, répondre à des critères de qualité et de durabilité. La restauration collective de Rezé en réalise 67.98 %.**

Dans le cadre de la Loi Egalim	A Rezé
Au moins 50% de « produits durables et de qualité »...	59% de « produits durables et de qualité »...
➤ Dont au moins 20% de produits « bio »	➤ Dont 41% de produits « bio »
➤ Dont au moins 60% de produits durables et de qualité en ce qui concerne les familles de produits « viandes » et « poissons »	➤ Dont 67,98% de produits durables et de qualité en ce qui concerne les familles de produits « viandes » et « poissons »

La Ville de Rezé travaille également sur de **nombreux produits labellisés** :

- Toute la volaille crue fraîche est « label rouge » et « IGP » (indication géographique départements 49/72)
- Toute la viande de bœuf crue est LABEL ROUGE ou BIO (départements 44/85), seul le veau est en conventionnel.
- Tout le porc frais et une grande partie de la charcuterie : LABEL ROUGE ou BIO et sans sel nitrité (départements 44/85)
- Tout le poisson frais est label MSC pêche durable

Les marchés de fruits bio sont importants avec notamment Provinces Bio (grossiste bio en fruits, légumes et épicerie) présent au MIN de Nantes, et de légumes bio avec la Fée aux Duucs, entreprise située sur Saint-Herblain.

Provenance des produits :
89.98 % sont d'origine France
7.93 % U.E
2.04 % HORS U.E (bananes, ananas...)

La décomposition des achats :
66.45 % en produits frais
16.94 % en produits surgelés
16.61% en épiceries

Par ces chiffres, la Ville de Rezé dépasse la moyenne nationale :

- sur 59 cantines d'écoles primaires publiées en Loire-Atlantique, la moyenne est de 28% en bio, 20% en SIQO
- sur 285 cantines d'écoles primaires publiées en Pays de la Loire, la moyenne est de 19% en bio, 24% en SIQO
- sur 4080 cantines d'écoles primaires publiées en France, la moyenne est de 20% en bio, 19% en SIQO

La mise en place d'une commission restauration pour travailler sur le bien manger

Dans le cadre du PEDT (projet éducatif de territoire) « Grandir et vivre ensemble à Rezé », une nouvelle instance éducative a été mise en place : la commission restauration. Elle s'est réunie pour une première rencontre en octobre 2023. Ses objectifs sont :

- Travailler sur les sujets tels que : la lutte contre le gaspillage, la transition écologique, l'accueil et le confort des enfants, l'éducation au goût...
- Partager l'information entre les membres de la communauté éducative
- Suivre de manière collective les actions menées par la Ville sur le volet restauration
- Traiter des sujets ou problématiques liées à la restauration scolaire pour faire des propositions aux élu.e.s., apporter des idées, des améliorations...

Cette commission inter-acteurs est composée de parents, d'enseignants, de DDEN (Délégué départemental de l'Éducation nationale), des services municipaux, de l'Arpej-Rezé... Elle se réunit deux à trois fois par an.

2. Moins gaspiller

La deuxième étape de la politique « Mieux manger, moins gaspiller, mieux recycler » a été, fin 2022, d'évaluer le gaspillage sur tous les restaurants scolaires. Cela s'est fait avec des pesées des déchets en accompagnement avec A(R)GILE - Conseil en développement responsable. L'objectif était de faire un état des lieux global du gaspillage sur tous les restaurants scolaires de la Ville, via restitution et groupes de travail avec les agents pour établir le plan de progrès à mettre en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Suites à ces pesées, un plan d'action a été mis en place pour diminuer le gaspillage avec quelques premières mesures effectuées particulièrement sur les entrées : simplification des recettes, mise en place des salad'bar, assaisonnement proposé à part... Cet ajustement régulier entre restaurants scolaires et production a permis de diminuer la production de plus de 20 %.



Une nouvelle phase de pesée a été mise en œuvre fin 2023 sur quatre sites scolaires pour mesurer les premiers impacts : une diminution a été constatée, mais le travail sur le gaspillage doit néanmoins se poursuivre.

Depuis, plusieurs mesures ont été prises qui permettent de poursuivre cette lutte contre le gaspillage :

- Forte diminution des conditionnements individuels en plastique (yaourts fruits, yaourts nature, fromages blancs...)
- Diminution des emballages individuels des fournisseurs : retour en circuit des seaux (fromage blanc), bocaux en verre qui retournent aux fournisseurs, conditionnement vrac sans emballages... Ou d'autres exemples vertueux avec certains fournisseurs (charcuterie Daniel Gérard à Legé, Atelier PotPote...)
- Déploiement au dernier trimestre 2023 du logiciel de Gestion de production assistée par ordinateur pour optimiser la gestion des commandes et travailler plus finement

3. Tout recycler

Fin d'année 2023, un test de tri et recyclage des biodéchets a été réalisé avec les Alchimistes sur quatre restaurants scolaires.

Le déploiement du tri des biodéchets a été généralisé sur tous les restaurants scolaires à compter du 11 mars 2024.

L'entreprise propose également son implication dans la formation des agents, la visite du site de compostage des Agronautes, un suivi statistique des volumes, certaines collectes à vélo...



4. Plus de local et plus de qualité : une volonté municipale de poursuivre les efforts

En résumé, les projets déjà menés sont nombreux :

- Septembre 2021 : végétarien au choix en élémentaire tous les jours
- Septembre-décembre 2022 : modernisation des outils de la cuisine centrale pour plus de fait-maison et première campagne de pesées des déchets dans les restaurants scolaires
- Printemps 2023 : première gamme de menus 100% fait-maison pour les crèches et mise en place des premières actions correctrices sur le gaspillage
- Septembre 2023 : nouvelle organisation RH dans les restaurants scolaires et amélioration des taux d'emploi des agents
- Novembre-décembre 2023 : expérimentation du recyclage des biodéchets et deuxième campagne de pesées dans quelques restaurants scolaires
- Janvier 2024 : mise en place des nouveaux marchés de restauration avec plus de local et plus de qualité
- Mars 2024 : mise en place du tri des biodéchets dans tous les restaurants scolaires

Parallèlement à ces différents projets, un effort particulier est réalisé pour que les enfants déjeunent dans un cadre le plus agréable possible notamment avec les projets d'extension de restaurants scolaires réalisés (réalisé à Chêne creux élémentaire, en cours pour Château-sud – démarrage des travaux été 2024 et Ouche-Dinier). Cette qualité d'accueil passe également par des innovations pédagogiques, notamment le « je déjeune quand je veux » mis en place progressivement dans de nombreuses écoles élémentaires rezéennes.

« La démarche "Mieux manger, moins gaspiller, tout recycler" initiée en 2021, est en cours d'évaluation en 2024, et les résultats grâce au travail réalisé par les équipes de la restauration et de l'éducation, sont au rendez-vous. Il nous faut maintenant consolider les actions engagées sur la qualité des repas et la lutte contre le gaspillage. La construction d'une nouvelle cuisine centrale à l'horizon 2027 va également permettre de se doter des outils nécessaires à la poursuite de ces actions, notamment sur la question de la réduction des emballages plastiques. », conclut Jacques Pineau.