



# Alimentation responsable

## CONTEXTE

Manger est un acte quotidien et vital qui inscrit, chaque individu, dans une relation étroite avec l'environnement, par la consommation des produits, le prélèvement sur les ressources et la production de déchets. Mais manger est aussi un acte culturel et social qui exprime des choix de modèle de société. Par son marché de restauration collective, la ville du Bouscat a donc l'opportunité et les moyens d'agir en faveur d'une alimentation plus responsable.

L'acte 1 de l'Agenda 21 a permis des avancées significatives sur la restauration collective destinée aux enfants, personnes âgées et agents concernés, par l'introduction du bio à hauteur de 20 %, des produits responsables à plus de 50 %, l'intégration de clauses d'insertion de formation et l'exigence d'un suivi carbone des repas par l'introduction notamment des repas végétariens. Cet acte 2 affirme clairement dans ce Grand Projet, l'ambition de la Ville à aller plus loin, en renforçant l'existant et en investiguant de nouveaux enjeux tels que la lutte contre le gaspillage.

## OBJECTIFS

- ▶ Avoir une qualité de repas suivie, reconnue, voire certifiée
- ▶ Faire de la restauration collective un outil d'exemplarité et de sensibilisation des usagers
- ▶ Poursuivre l'amélioration des conditions de confort (sonore notamment) dans les restaurants scolaires
- ▶ S'inscrire dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

## CONTRIBUTIONS

### Aux 5 finalités nationales du Développement durable



0 : DÉFI FAIBLE - 1 : DÉFI D'ACCOMPAGNEMENT - 2 : DÉFI DE CONTRIBUTION - 3 : DÉFI INCONTOURNABLE

