



PROPOSER UNE RESTAURATION COLLECTIVE PLUS RESPONSABLE

PILOTAGE SERVICE : DIRECTION GÉNÉRALE DES SERVICES

FICHE
ACTION N°15
axe 1



Axe 1 : Une ville qui améliore durablement son cadre de vie

OBJECTIF :

1.4 Penser un environnement respectueux de la santé

ENJEUX :

Offre d'une restauration collective saine
La réduction d'aliments obésogènes et la « mal nutrition »

Aujourd'hui, la nourriture peut être source de contamination chimique. Il est pourtant possible de réduire la teneur en contaminants chimiques en sélectionnant de façon plus judicieuse les aliments. Le Grenelle de l'environnement préconise l'utilisation de 20% d'aliments issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective d'état et de 20 % d'aliments issus de filières respectueuses de l'environnement.

Au-delà de cette préoccupation de santé environnementale, une restauration collective plus responsable traite des questions sociales et économiques liées aux circuits courts, au commerce équitable, au changement climatique. Il s'agit, dans le cadre du futur contrat de restauration collective, d'introduire ces préconisations de Développement Durable (DD).

PROJETS CONCRETS MIS EN ŒUVRE

- a** Travailler à une **évolution du marché** de la restauration collective permettant une intégration de critères de Développement durable.
- b** Réaliser un **diagnostic repas** et une mise en évidence des molécules indésirables et étudier des **repas ou goûters alternatifs** contenant des aliments de saison et de proximité, des légumes non OGM, des viandes ayant un impact minimum sur le climat, des acides gras insaturés.
- c** **Sensibiliser** les enfants à l'alimentation et leur expliquer les impacts sur leur santé (obésité, maladies cardio-vasculaires, diabète).
- d** Mettre en place un **atelier cuisine** à destination des Bouscatais visant à apprendre et donner l'envie de cuisiner à la maison. (Bous'Sol).
- e** Organiser une **journée ludique** ou un atelier lors d'une manifestation autour de l'alimentation saine.
- f** Prévoir une **sensibilisation au commerce équitable** auprès des agents concernés et des Bouscatais.

2012

2013

2014

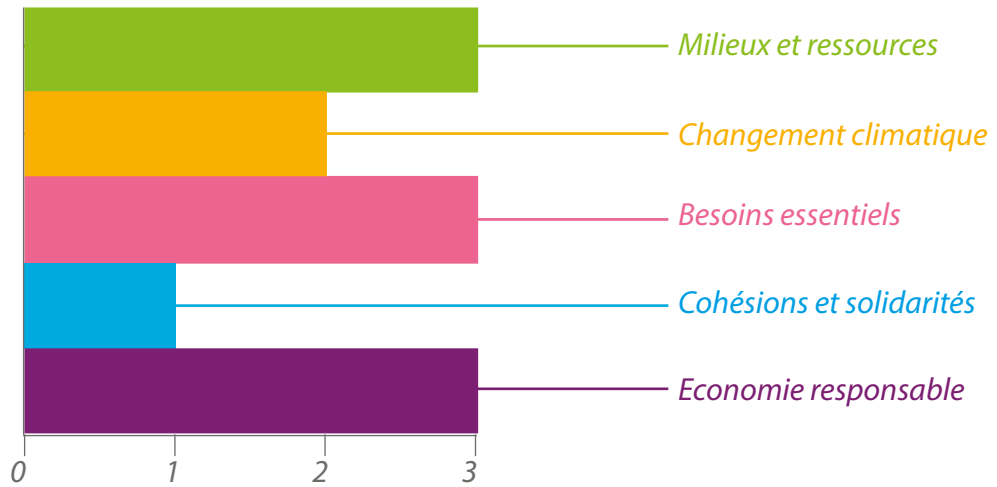
Au-delà de 2014



LES ENJEUX DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

Les 5 finalités du développement durable

> 0 à 1, finalité peu ou pas concernée, > 2, finalité très concernée, > 3, finalité totalement concernée.



SUIVI ET ÉVALUATION

Indicateurs de réalisation

Projets	Indicateurs
b	Nombre de diagnostics et repas / goûters alternatifs mis en œuvre
c	Nombre d'actions de sensibilisation menées à destination des enfants et personnes âgées
	Nombre d'interventions de la diététicienne auprès des agents
d	Nombre d'ateliers cuisine menés
	Nombre de participants
e	Nombre d'associations impliquées dans les ateliers cuisine
	Nombre de manifestations concernées par un atelier alimentation
f	Nombre d'actions de sensibilisation des agents au commerce équitable

Indicateurs de résultat

Projets	Indicateurs
a	Part du bio dans la restauration collective et circuit court
b	Part de ces diagnostics suivis d'actions concrètes
	Nombre d'actions de sensibilisation des enfants menées
	Part des repas dits "alternatifs"
	Part des goûters dits "alternatifs"
c	Nombre d'enfants et d'agents sensibilisés
d	Part des participants souhaitant appliquer les pratiques à leur domicile
f	Nombre d'agents sensibilisés au commerce équitable

Les indicateurs ci-dessus sont renseignés sur 2012, 2013, 2014 pour permettre des bilans annuels et une évaluation finale de la démarche.