

3^{ème} Orientation PRODUCTION ET CONSOMMATION DURABLES

THEMATIQUE 1: ALIMENTATION DURABLE

Fiche action n°3.1.1 INTRODUIRE DES PRODUITS BIOLOGIQUES DE PROXIMITE EN RESTAURATION COLLECTIVE

1. OBJECTIFS STRATEGIQUES

- Préserver l'environnement et la qualité de l'eau, dans le respect des normes en vigueur, notamment en faveur de la préservation des sols.
- Choisir la sécurité pour les approvisionnements.
Filière contrôlée, traçabilité, circuit court de commercialisation.
- Contribuer à la santé publique.
Produits nutritifs, en accord avec les recommandations du PNNS.
- Soutenir l'économie locale.
Activité des acteurs économiques locaux, notamment en milieu rural.
- Sensibiliser au développement durable.
Opportunité de sensibiliser les convives aux enjeux d'une consommation responsable.

2. CONTEXTE ET DIAGNOSTIC

- Une quarantaine de services de restauration collective recensés sur l'agglomération châlonnaise, représentant un potentiel d'environ 3 millions de repas par an (restaurants d'entreprises, restaurants administratifs, restaurants scolaires et de petite enfance, repas à domicile, restauration hospitalière, ...).
- Une diversité dans le fonctionnement et le financement de ces services, ainsi que dans le volume de repas servis.
- Volonté de plusieurs collectivités de réaliser des repas bio, déjà expérimentés sur quelques sites.

3. DESCRIPTIF DE L'ACTION

- La restauration municipale de Châlons-en-Champagne (340 000 repas par an) proposera à partir de la rentrée scolaire de septembre 2009 un repas bio par mois dans ses restaurants scolaires, soit environ 15 000 repas (la fréquence de ces repas bio peut être ensuite progressivement augmentée).
- Cette expérimentation peut s'accompagner de l'insertion régulière d'une ou plusieurs composantes bio toute l'année (par exemple certains légumes).

4. ACTEURS

Direction pilote	Ville de Châlons-en-Champagne
Directions associées	Direction éducation-jeunesse-sport Service de la restauration municipale
Partenaires techniques	SOGERES Chambre Départementale d'Agriculture FRAB
Partenaires financiers	Etat, Région, Département

5. PREMIERES PISTES SUR LES INDICATEURS

A court et moyen terme:

- Périodicité des insertions de produits bio conformément aux objectifs
- Pourcentage de produits régionaux dans ces approvisionnements
- Elaboration d'une charte de la restauration collective locale et nombre d'acteurs y adhérant
- Engagement des autres acteurs de la restauration collective et des partenaires institutionnels
- Satisfaction des convives

A long terme:

- Développement des exploitations agricoles bio sur le territoire de l'agglomération
- Réduction des coûts

3^{ème} Orientation
PRODUCTION ET CONSOMMATION DURABLES

THEMATIQUE 1:
ALIMENTATION DURABLE

Fiche action n°3.1.2
CREER UNE FILIERE LOCALE D'ALIMENTS BIOLOGIQUES

1. OBJECTIFS STRATEGIQUES

- Préserver l'environnement et la qualité de l'eau, dans le respect des normes en vigueur, notamment en faveur de la préservation des sols
- Choisir la sécurité pour les approvisionnements
Filière contrôlée, traçabilité, circuit court de commercialisation
- Contribuer à la santé publique
Produits nutritifs, en accord avec les recommandations du PNNS
- Soutenir l'économie locale
Activité des acteurs économiques locaux, notamment en milieu rural
- Sensibiliser au développement durable
Opportunité de sensibiliser les convives aux enjeux d'une consommation responsable

2. CONTEXTE ET DIAGNOSTIC

- Une quarantaine de services de restauration collective recensés sur l'agglomération châlonnaise, représentant un potentiel d'environ 3 millions de repas par an (restaurants d'entreprises, restaurants administratifs, restaurants scolaires et de petite enfance, repas à domicile, restauration hospitalière, ...).
- Une diversité dans le fonctionnement et le financement de ces services, ainsi que dans le volume de repas servis.
- Volonté de plusieurs collectivités de réaliser des repas bio, déjà expérimentés sur quelques sites.

3. DESCRIPTIF DE L'ACTION

- A partir du rythme d'insertion de l'alimentation biologique dans les restaurants scolaires ou administratifs, les volumes nécessaires sont définis, et l'approvisionnement est planifié et sécurisé, aussi bien pour le producteur que pour la collectivité, tout en tenant compte de la saisonnalité et de la disponibilité des produits locaux.
- Si besoin, un marché spécifique est rédigé pour cet approvisionnement, en optimisant les critères environnementaux du code des marchés publics, l'objectif étant de favoriser si possible les produits bio de saison et de proximité.
- Le processus permettra de soutenir les acteurs locaux et cette filière pourra ensuite être accessible aux particuliers.
- La Ville prend l'initiative d'une rencontre avec l'ensemble des acteurs de restauration collective de l'agglomération, pour définir des objectifs communs en matière de repas bio, qui pourront être consignés dans une charte.

4. ACTEURS

Direction pilote	Ville de Châlons-en-Champagne
Directions associées	Direction éducation-jeunesse-sport Service de la restauration municipale
Partenaires techniques	SOGERES Chambre Départementale d'Agriculture FRAB
Partenaires financiers	Etat, Région, Département

5. PREMIERES PISTES SUR LES INDICATEURS

A court et moyen terme:

-Elaboration d'une charte de la restauration collective locale et nombre d'acteurs y adhérant

-Engagement des autres acteurs de la restauration collective et des partenaires institutionnels

A long terme:

-Développement des exploitations agricoles bio sur le territoire de l'agglomération

-Réduction des coûts

3^{ème} Orientation
PRODUCTION ET CONSOMMATION DURABLES

THEMATIQUE 1:
ALIMENTATION DURABLE

Fiche action n°3.1.3
CENTRALE D'ACHATS POUR LA RESTAURATION

1. OBJECTIFS STRATEGIQUES

- Préserver l'environnement et la qualité de l'eau, dans le respect des normes en vigueur, notamment en faveur de la préservation des sols.
- Choisir la sécurité pour les approvisionnements.
Filière contrôlée, traçabilité, circuit court de commercialisation.
- Contribuer à la santé publique.
Produits nutritifs, en accord avec les recommandations du PNNS.
- Soutenir l'économie locale.
Activité des acteurs économiques locaux, notamment en milieu rural.
- Sensibiliser au développement durable.
Opportunité de sensibiliser les convives aux enjeux d'une consommation responsable.

2. CONTEXTE ET DIAGNOSTIC

- Une quarantaine de services de restauration collective recensés sur l'agglomération châlonnaise, représentant un potentiel d'environ 3 millions de repas par an (restaurants d'entreprises, restaurants administratifs, restaurants scolaires et de petite enfance, repas à domicile, restauration hospitalière, ...)
- Une diversité dans le fonctionnement et le financement de ces services, ainsi que dans le volume de repas servis
- Volonté de plusieurs collectivités de réaliser des repas bio, déjà expérimentés sur quelques sites

3. DESCRIPTIF DE L'ACTION

- La Ville prend l'initiative d'une rencontre avec l'ensemble des acteurs de restauration collective de l'agglomération, représentant un potentiel d'environ 3 millions de repas par an, pour définir des objectifs communs en matière de repas bio, qui pourront être consignés dans une charte.
- La Ville est chargée de mettre en place une centrale d'achats d'aliments biologiques permettant à l'ensemble des acteurs de la restauration de se grouper afin de faire vivre les acteurs locaux mais également de réaliser des économies.
- Un marché spécifique est rédigé pour l'approvisionnement de l'ensemble des acteurs, en optimisant les critères environnementaux du code des marchés publics, l'objectif étant de favoriser si possible les produits bio de saison et de proximité.

4. ACTEURS

Direction pilote	Ville de Châlons-en-Champagne
Directions associées	Direction éducation-jeunesse-sport Service de la restauration municipale
Partenaires techniques	SOGERES Chambre Départementale d'Agriculture FRAB
Partenaires financiers	Etat, Région, Département

5. PREMIERES PISTES SUR LES INDICATEURS

A court et moyen terme:

- Périodicité des insertions de produits bio conformément aux objectifs.
- Pourcentage de produits régionaux dans ces approvisionnements.
- Elaboration d'une charte de la restauration collective locale et nombre d'acteurs y adhérant
- Engagement des autres acteurs de la restauration collective et des partenaires institutionnels
- Satisfaction des convives

A long terme:

- Développement des exploitations agricoles bio sur le territoire de l'agglomération
- Réduction des coûts

3^{ème} Orientation PRODUCTION ET CONSOMMATION DURABLES

THEMATIQUE 1: ALIMENTATION DURABLE

Fiche action n°3.1.4 SENSIBILISER LE PERSONNEL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE ET LES USAGERS

1. OBJECTIFS STRATEGIQUES

- Préserver l'environnement et la qualité de l'eau, dans le respect des normes en vigueur, notamment en faveur de la préservation des sols.
- Choisir la sécurité pour les approvisionnements.
Filière contrôlée, traçabilité, circuit court de commercialisation.
- Contribuer à la santé publique.
Produits nutritifs, en accord avec les recommandations du PNNS.
- Soutenir l'économie locale.
Activité des acteurs économiques locaux, notamment en milieu rural.
- Sensibiliser au développement durable.
Opportunité de sensibiliser les convives aux enjeux d'une consommation responsable.

2. CONTEXTE ET DIAGNOSTIC

- Une quarantaine de services de restauration collective recensés sur l'agglomération châlonnaise, représentant un potentiel d'environ 3 millions de repas par an (restaurants d'entreprises, restaurants administratifs, restaurants scolaires et de petite enfance, repas à domicile, restauration hospitalière, ...)
- Une diversité dans le fonctionnement et le financement de ces services, ainsi que dans le volume de repas servis
- Volonté de plusieurs collectivités de réaliser des repas bio, déjà expérimentés sur quelques sites

3. DESCRIPTIF DE L'ACTION

- Le personnel de la restauration municipale est formé pour connaître les spécificités des filières d'approvisionnement local et réaliser des économies (cuisson basse température)
- Le personnel enseignant et les encadrants du temps du midi doivent également être concernés par cette formation afin de transmettre les informations aux enfants

4. ACTEURS

Direction pilote	Ville de Châlons-en-Champagne
Directions associées	Direction éducation-jeunesse-sport Service de la restauration municipale
Partenaires techniques	SOGERES Chambre Départementale d'Agriculture FRAB
Partenaires financiers	Etat, Région, Département

5. PREMIERES PISTES SUR LES INDICATEURS

A court et moyen terme:

- Réalisation de formation pour le personnel de restauration
- Satisfaction des convives

A long terme:

- Réduction des coûts

3^{ème} Orientation
PRODUCTION ET CONSOMMATION DURABLES

THEMATIQUE 1:
ALIMENTATION DURABLE

Fiche action n°3.1.5
FORMER LES ENFANTS CONSOMMATEURS

1. OBJECTIFS STRATEGIQUES

- Préserver l'environnement et la qualité de l'eau, dans le respect des normes en vigueur, notamment en faveur de la préservation des sols.
- Choisir la sécurité pour les approvisionnements.
Filière contrôlée, traçabilité, circuit court de commercialisation.
- Contribuer à la santé publique.
Produits nutritifs, en accord avec les recommandations du PNNS.
- Soutenir l'économie locale.
Activité des acteurs économiques locaux, notamment en milieu rural.
- Sensibiliser au développement durable.
Opportunité de sensibiliser les convives aux enjeux d'une consommation responsable.

2. CONTEXTE ET DIAGNOSTIC

- Une quarantaine de services de restauration collective recensés sur l'agglomération châlonnaise, représentant un potentiel d'environ 3 millions de repas par an (restaurants d'entreprises, restaurants administratifs, restaurants scolaires et de petite enfance, repas à domicile, restauration hospitalière, ...)
- Une diversité dans le fonctionnement et le financement de ces services, ainsi que dans le volume de repas servis
- Volonté de plusieurs collectivités de réaliser des repas bio, déjà expérimentés sur quelques sites

3. DESCRIPTIF DE L'ACTION

- La restauration municipale de Châlons-en-Champagne (340 000 repas par an) proposera à partir de 2009 un repas bio par mois dans ses restaurants scolaires, soit environ 15 000 repas (la fréquence de ces repas bio peut être ensuite progressivement augmentée)
- Une communication sur la démarche est effectuée auprès des enfants consommateurs et de leurs parents pour les sensibiliser. La saisonnalité des légumes et la diminution de l'utilisation de produits phytosanitaires leur est expliquée au sein des restaurants scolaires.

4. ACTEURS

Direction pilote	Ville de Châlons-en-Champagne
Directions associées	Direction éducation-jeunesse-sport Service de la restauration municipale
Partenaires techniques	SOGERES Chambre Départementale d'Agriculture FRAB
Partenaires financiers	Etat, Région, Département

5. PREMIERES PISTES SUR LES INDICATEURS

A court et moyen terme:

- Périodicité des insertions de produits bio conformément aux objectifs
- Pourcentage de produits régionaux dans ces approvisionnements
- Réalisation d'actions de sensibilisation des jeunes convives et de leurs parents
- Satisfaction des convives