



**CLUB
DÉVELOPPEMENT
DURABLE
GRAND LYON**

Mardi 8 novembre 2016

8h30 – 12h45

Un buffet vous sera proposé à l'issue de cette matinée.

**« La restauration collective,
enjeu de développement durable »**

Lieu : **Salle du Conseil**
Hôtel de la Métropole
20 rue du Lac, 69003 Lyon

Le contexte et les enjeux

Publique ou privée, **la restauration collective sert au total près de 3 milliards de repas chaque année en France** – soit 8 millions par jour. Filière économique très importante, elle représente un enjeu social et sanitaire majeur - fournir une alimentation saine et abordable - et environnemental (**l'alimentation représente plus d'un quart de l'empreinte écologique d'un français**). Il n'est par conséquent pas surprenant que les acteurs publics souhaitent la convertir progressivement à des pratiques plus durables : par exemple en introduisant plus systématiquement les produits issus de l'agriculture biologique dans les menus, en essayant de réduire le gaspillage ou encore en favorisant les productions locales et les circuits courts.

Pour autant, **mettre en œuvre une restauration collective durable n'est pas forcément simple**. C'est ce dont témoignent par exemple les chiffres concernant l'agriculture biologique : si de nombreux restaurants scolaires introduisent aujourd'hui quelques aliments bio dans leur offre, moins de 5% atteignent la valeur de 20% du total des produits servis – objectif pourtant affiché en 2009 lors du Grenelle de l'Environnement. Preuve que, **malgré les bonnes volontés, les freins sont nombreux**.

L'objectif de cette séance du Club Développement Durable est de **répondre aux principales questions qui se posent aujourd'hui aux acteurs publics soucieux de mettre en œuvre des pratiques de restauration collective durable**. En nous appuyant sur les témoignages encourageants de collectivités qui ont su surmonter les difficultés, cette matinée fournira **des "clés" pour avancer de manière concrète et pragmatique**.

Au menu de la matinée...

8 h 30	Accueil	
9 h 00	Introduction et présentation de la matinée - Bruno CHARLES	
9 h 15	Enjeux et problématiques d'une restauration collective durable - Aurélien BOUTAUD et Philippe DEVIS	
9 h 30	<p>Quatre ateliers pour apporter des réponses pratiques aux questions des participants, à partir de l'expérience des communes les plus avancées - et du savoir-faire de professionnels intervenant auprès d'elles :</p> <ol style="list-style-type: none"> Comment réduire l'empreinte écologique de la restauration collective ? Que met-on dans les assiettes (quels menus) ? Comment limiter le gaspillage ? Comment développer une pédagogie de l'équilibre alimentaire, du goût ? Comment gérer les marchés, en régie ou en délégation de service public ? Comment s'approvisionner, organiser les filières d'approvisionnement ? Du choix des approvisionnements à la gestion des déchets en passant par le contenu des assiettes : comment accompagner les changements ? comment organiser la démarche, comment prendre en compte les parties prenantes : élus, cuisiniers, usagers ? 	<p>Ils l'ont fait, ils nous diront pourquoi et comment...</p> <ul style="list-style-type: none"> ► 40% de produits bio dans la composition des repas ► un repas végétarien par semaine pour des aliments bio à tous les repas ► participation au capital d'une plate-forme de producteurs ► 40% de produits locaux dans la restauration ► approvisionnement auprès d'une association d'insertion par le maraichage bio ► un cahier des charges pour une DSP bio et locale ► réduction du gaspillage alimentaire ► réduction des emballages ► du pain bio tous les jours, acheté aux boulangers locaux ► 5% de produits issus du commerce équitable ► des animations auprès des enfants sur le compostage et la réduction du gaspillage...
11 h 10	Pause	
11 h 25	Mise en commun ⇒ partage des réponses apportées aux questions soulevées dans les différents ateliers.	
12 h 15	<p>Grand témoin : Daniel LE BLAY, Adjoint à l'urbanisme et référent Agenda 21 de la commune de Mouans-Sartoux (Alpes maritimes), nous racontera l'expérience très aboutie de sa commune en matière de restauration scolaire.</p>	<p>L'objectif de Mouans-Sartoux est de proposer un repas respectueux de la santé des enfants : équilibre alimentaire et qualité des produits. C'est pourquoi un seul menu est proposé et un accompagnement éducatif les incite à goûter chaque aliment. Depuis 2012, les repas sont préparés avec des aliments 100 % bio. La municipalité a acquis un ancien domaine agricole de 4 hectares et créé une régie municipale agricole qui a pour mission de produire des légumes biologiques pour les restaurants scolaires (chacun des trois groupes scolaires de la commune possède une cuisine individuelle autonome où sont préparés tous les repas). Un agriculteur communal a été recruté en 2011. Objectif : produire la totalité des 30 tonnes de légumes utilisés annuellement par les cantines scolaires de la ville.</p>
12 h 45	Buffet	