


Action n°	Développer l'introduction de produits locaux et/ou bio dans la restauration scolaire	 Action engagée
Axe 4	L'éco-responsabilité des services municipaux	
Orientation	Développer la politique d'achats éco-responsables de la ville	

Finalités du développement durable :



Climat et  
atmosphère



Préservation de  
la biodiversité



Besoins  
essentiels des  
êtres humains



Cohésion  
sociale et  
solidarité



Consommation  
et production  
responsables

### Contexte de l'action

Depuis 2011, la ville de Segré s'est engagée à introduire des produits bio, de saisons et locaux dans la restauration scolaire. Le restaurant scolaire des Pierres Bleues est le seul à disposer d'une cuisine autogérée, les autres restaurants scolaires sont en délégation avec la Cuisine Centrale de Segré. En mai 2011, la municipalité a signé une convention d'une durée de 3 ans avec la Chambre d'Agriculture d'Angers pour un accompagnement la ville à l'introduction des produits bio et/ou locaux dans la restauration scolaire, à progresser dans sa démarche et à inscrire les changements dans la durée. Ce travail s'inscrit dans une démarche plus globale de développement durable en accord avec les lois du Grenelle de l'environnement et de santé publique et du Plan National Nutrition Santé.

### Objectifs de l'action

Les objectifs sont à la fois **écologique** (la demande de produits alimentaires impacte sur notre environnement par la culture des terres agricoles, la diversité des productions et la distance du produit parcourue jusqu'aux assiettes des écoliers), **humain** (répondant à un besoin humain élémentaire et encadré par des règles de santé publique, la restauration collective permet aux élèves l'accès à une alimentation équilibrée. Aujourd'hui, la ville se questionne sur ses modes d'approvisionnement pour limiter son empreinte écologique) et **financier** (la restauration collective, assurée en régie par la ville de Segré, se distingue de la restauration commerciale par sa fonction sociale en préparant et fournissant des repas aux enfants à un prix inférieur à celui pratiqué par des restaurants ouverts au public. Compte tenu du caractère social de la tarification, la maîtrise des coûts doit faire l'objet d'une attention soutenue pour le maintien d'un équilibre financier).

#### Objectifs chiffrés :

D'après le Grenelle de l'Environnement, la ville de Segré a pour objectif d'atteindre les 20% de produits Bio et/ou locaux dans la restauration scolaire d'ici à la fin 2014.

Service(s)	Elu(es) référent(es)	Partenaire(s) externe(s)
<b>Pilote</b> : Service Affaires Scolaires <b>Associé(s)</b> : Service DD	<b>Membre de la commission DD</b> : S. Bourgeois	Chambre d'Agriculture 49 CRATEAS Réseau Local (CG49)

Descriptif de l'action	Public visé	Planning	Budget
Phase de construction du projet <ul style="list-style-type: none"> <li>Diagnostic de l'approvisionnement et du fonctionnement</li> <li>Elaboration d'un plan d'actions</li> </ul>	CRATEAS Municipalité Cuisinier	mai 2011 <i>Durée de 6 mois à 1 an</i>	3745 €
Phase de réalisation du projet <ul style="list-style-type: none"> <li>Mise en œuvre du plan d'actions : relation entre les fournisseurs et le restaurant scolaire les PB. Deux fournisseurs locaux ont été retenus concernant l'introduction de quelques légumes et fruits bio</li> <li>Introduction des produits locaux, de saisons et/ou bio dans les potages servis deux fois par semaine durant la période hivernale</li> <li>Montage du projet pédagogique avec le CRATEAS (Comité Régionale d'Action Technique et Economique Agricole du Segréen) et les directeurs d'écoles et la municipalité</li> <li>Réalisation d'une exposition sur le thème de la saisonnalité et l'éveil des sens</li> <li>Evaluation du plan d'actions : mesure de l'impact économique des changements, ressenti des élèves et du personnel du restaurant scolaire</li> <li>Evaluation de la démarche à mi-parcours : aspects qualitatifs et quantitatifs</li> </ul>	Scolaire Cuisinier Municipalité  CRATEAS Agriculteurs Fournisseurs	Janvier 2012 <i>Durée de 6 mois</i>	2675 €
Phase de consolidation du projet <ul style="list-style-type: none"> <li>Extension de la démarche : introduction de nouveaux produits</li> <li>Organisation d'actions pédagogiques</li> <li>Evaluation de la démarche : aspects qualitatifs et quantitatifs</li> </ul>	Scolaire Cuisinier Municipalité	Octobre 2012 <i>Durée 4 ans</i>	2675 €

Proposition d'indicateurs (cf. fiche annexe)						
Indicateurs de suivi :	2011	2012	2013	2014		
Nombre de restaurants scolaires engagés dans la démarche	1	1	1	1		
Nombre de repas servis	38 533	34 807	33 411	31 472		
Coût moyen du repas	5,24 €/repas	5,78 €/repas	6,47 €/repas	4,16 €/repas		
Nombre de familles de produits bio et locaux introduits	4	5	6	8		
Pourcentage de produits bio et locaux	8,1 %	12,5 %	17,95 %	23 %		
Nombre d'actions de sensibilisation	1	3	3	1		

**Fiche annexe « Développer l'introduction de produits bio et/ou locaux dans la restauration scolaire »**

➤ **Nombre de restaurants scolaires engagés dans la démarche**

Source : Nathalie BRUNEAU

Service : Service Affaires Scolaires

<b>Année</b>	<b>Ecoles adhérentes au projet</b>
2011	Restaurant scolaire des Pierres Bleues
2012	Restaurant scolaire des Pierres Bleues
2013	Restaurant scolaire des Pierres Bleues
2014	Restaurant scolaire des Pierres Bleues

**Remarques** : Les écoles publiques sur le territoire de Segré (hors Pierres Bleues) sont alimentées par des cuisines centrales. En revanche, des projets de nouveaux restaurants scolaires autogérés peuvent être envisagés dans certaines écoles.

➤ **Nombre de repas servis**

Source : Delphine Gérard

Service : Service Comptabilité & Service Développement Durable

<b>Année</b>	<b>Nombre de repas servis</b>
2011	38 533 repas servis aux Pierres Bleues
2012	34 807 repas servis aux Pierres Bleues
2013	33 411 repas servis aux Pierres Bleues
2014	31 472 repas servis aux Pierres Bleues

➤ **Coût moyen des repas servis**

Source : Delphine Gérard

Service : Service Comptabilité & Service Développement Durable

<b>Année</b>	<b>Coût moyen du repas</b>
2011	5,24 €/repas <i>(budget global du restaurant des PB → Alimentation + Personnel + Autres dépenses)</i>
2012	5,78 €/repas <i>(budget global du restaurant des PB → Alimentation + Personnel + Autres dépenses)</i>
2013	6,47 €/repas <i>(budget global du restaurant des PB → Alimentation + Personnel + Autres dépenses)</i>
2014	4,16 €/repas <i>(budget global du restaurant des PB → Alimentation + Personnel + Autres dépenses)</i>

➤ **% de produits bio et/ou locaux introduits dans les repas (en achats)**

Source : Bilan CA49 et tableau des écoles au service Compta

Service : Cuisinier & Service Comptabilité

Année	%	Nombre de familles de produits
2011	8,1 %	Fruits / Légumes Lait Pain
2012	12,5 %	Fruits / Légumes Lait Pain Porc
2013	17,95 %	Fruits / Légumes Lait Pain Porc Poulet
2014	23 %	Fruits / Légumes Lait Pain Porc Poulet Œuf Boeuf
		PATES !!!

**Remarques** : La qualité des produits locaux et/ou bio (moins d'eau, plus consistant...) permet à l'équipe du restaurant scolaire d'utiliser moins de produits.

➤ **Nombre d'actions de sensibilisation**

Source : Comité de pilotage et presse

Service : Service Développement Durable

Année	Période	Actions de sensibilisation
2011	oct	Article Segré Infos « Local et / ou bio au restaurant scolaire des Pierres Bleues »
2012	fev/mars	Bulletin d'information adressé aux parents des élèves des Pierres Bleues
2012	oct/nov	2ème Bulletin d'information adressé aux parents des élèves des Pierres Bleues
2012	mai/juin	Exposition/animation sur les fruits et légumes de saison avec la CA49 (RF et LPB)
2013	Février	Animation avec l'association les Croqueurs de Pommes de St Sylvain d'Anjou
2013	Juin et novembre	3 <sup>ème</sup> et 4 <sup>ème</sup> Bulletins d'informations
2014	Mai	Bulletin d'information n°5

