



DOSSIER DE PRESSE

VILLEURBANNE S'ENGAGE POUR UNE RESTAURATION DE QUALITÉ ET DURABLE

Afin de proposer une cuisine toujours plus saine, de qualité et respectueuse de l'environnement aux enfants, aux personnes âgées et aux agents de la Ville, Villeurbanne s'engage dans la démarche « Mon restau responsable ». 12 critères sont fixés par la fondation Nicolas Hulot et le réseau de la restauration collective pour améliorer la qualité des repas servis : qualité nutritionnelle, filières d'approvisionnement, qualité des espaces de restauration, techniques et produits d'entretien utilisés, formation des personnels, etc.

CONTACT PRESSE

POUR LA VILLE DE VILLEURBANNE
CATHY SERRA
TÉL. : 04 72 65 80 54
PORTABLE : 06 85 48 27 60
cathy.serra@mairie-villeurbanne.fr





La restauration collective à Villeurbanne

Un million de repas sont produits annuellement à la cuisine centrale. Depuis plusieurs années, la ville de Villeurbanne accroît la part des produits issus d'une agriculture « responsable » dans les menus proposés aux enfants inscrits à la restauration scolaire. Il s'agit de proposer des produits biologiques, de veiller à ne pas grever le bilan carbone en tenant compte de leur provenance et de favoriser le maintien d'une agriculture paysanne de proximité. La réduction notable du transport des marchandises et le respect des saisonnalités influent en effet considérablement sur la réduction des émissions de gaz à effet de serre. La Ville a dès lors souhaité s'appuyer sur des circuits courts et a mis en place des partenariats avec des centrales d'achats locales de produits issus de l'agriculture biologique ou en conversion. L'installation d'une « légumerie » a par ailleurs permis de traiter un volume de légumes plus important et d'augmenter la part de produits frais. Une estimation précise des besoins, réalisée sur une année complète, permet aux producteurs d'ajuster leurs surfaces de plantation.

Les objectifs fixés par la loi EGalim

La loi EGalim, votée en octobre 2018, définit qu'« **au plus tard le 1^{er} janvier 2022, les repas servis en restauration collective [...] devront compter 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques** ». Elle introduit également une expérimentation, durant deux ans, de repas végétariens servis une fois par semaine.

Face à ces objectifs politiques affichés, la ville de Villeurbanne est confrontée à plusieurs problèmes :

- **L'offre de produits locaux biologiques est insuffisante dans la région**, notamment au regard des volumes nécessaires pour la cuisine centrale qui fonctionne en régie directe ;
- **Les conventions avec des producteurs locaux nécessitent un travail de « sourcing »** pour identifier et choisir les bons partenaires, de montage des procédures d'achat et de gestion des commandes/facturation ;
- **Les coûts financiers que représentent ces produits**, au regard de la contrainte des dépenses de fonctionnement imposée par l'Etat.

Si la restauration collective se veut la plus vertueuse possible, l'approvisionnement en produits biologiques nécessite une véritable structuration de la filière pour la restauration collective. Elle permettrait des économies d'échelle et une certaine démocratisation de l'accès aux produits bio.



Les activités agricoles et alimentaires représentent 38% des émissions de gaz à effet de serre pour la France selon le réseau Action Climat France. La moitié est due à la production agricole et le reste à la fabrication d'emballage, la transformation, le transport, le traitement des déchets, ... Au niveau mondial, l'agriculture est responsable d'un quart des émissions, notamment à cause de la flatulence des animaux d'élevage puis de l'utilisation d'engrais. Le dernier rapport du GIEC (Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat) paru le 8 octobre 2018 préconise une évolution des pratiques alimentaires, notamment vers des régimes moins intensifs pour les ressources, telles que la viande.

— L'engagement de Villeurbanne dans la démarche « Mon restau responsable »

La Fondation Nicolas Hulot pour la nature et l'homme, en lien avec Restau'co, réseau national des différentes associations professionnelles de la restauration collective, a développé la démarche « Mon restau responsable » dans laquelle la ville de Villeurbanne a souhaité s'engager pour répondre au mieux aux objectifs de la restauration durable. Le dispositif accompagne dès lors la collectivité pour une meilleure qualité des repas servis : qualité nutritionnelle, filières d'approvisionnement, qualité des espaces de restauration, techniques et produits d'entretien utilisés, formation des personnels, etc.

La collectivité s'autoévalue en répondant à un questionnaire sur ses pratiques en matière de développement durable. Un professionnel de la restauration collective effectue une visite technique. La Ville fait ensuite le choix de pistes d'amélioration : **qualité des aliments et préparation, accueil, prévention du gaspillage, formation, produits d'entretien, etc.** La démarche permet d'évaluer, au bout de deux ans, de manière objective, **sur la base de 12 critères**, le niveau des pratiques pour une restauration collective responsable, pour une cuisine saine, de qualité et respectueuse de l'environnement.

Les quatre piliers d'une restauration collective responsable et les objectifs d'amélioration de Villeurbanne :

LE BIEN-ÊTRE (bien-être des convives, qualité nutritionnelle, confort de la salle de restauration) : La Ville se fixe l'objectif de finaliser, dans les 5 ans, les travaux d'aménagement de ses restaurants scolaires pour augmenter la qualité et la capacité d'accueil, améliorer la sécurité sanitaire des repas servis et l'ergonomie des postes de travail.



La Ville souhaite par ailleurs déployer une offre de formation/information à destination des personnels de service et d'encadrement sur l'importance du « bien manger ».

UNE ASSIETTE RESPONSABLE (des produits de qualité - bio, autres signes officiels de qualité et labels, de proximité, cuisinés de manière responsable) : Villeurbanne souhaite doubler le nombre de marchés d'approvisionnement visant à favoriser la conversion de producteurs locaux en AB (de 3 à 6 marchés).

Il s'agit par ailleurs de systématiser une offre de formation sur les protéines végétales à destination des personnels de production, de service et d'encadrement en vue de :

- proposer des recettes appétissantes ;
- valoriser ce type de repas auprès des convives ;
- augmenter la fréquence des propositions alternatives avec l'objectif d'un repas végétarien par semaine ;
- doubler cette offre alternative pour les enfants inscrits dans un régime sans viande.

La Ville a également pour autre objectif de proposer quotidiennement un choix 100% bio et local au restaurant municipal.

Il s'agit enfin de développer cette même offre pour les laitages, fruits, purées de fruits et de légumes dans les équipements petite enfance.

LES ÉCO-GESTES (limitation du gaspillage, économies d'eau et d'énergie, utilisation de produits d'entretien écoresponsables) : Villeurbanne a pour objectif d'augmenter le nombre d'établissements valorisant les biodéchets : de 5 à 10 pour le compostage des biodéchets ; de 2 à 5 pour le don alimentaire des repas non consommés.

Elle souhaite par ailleurs doubler le nombre des établissements effectuant un tri et une pesée des déchets quotidiennement.

Il s'agit enfin de modifier les pratiques de nettoyage à la cuisine centrale pour réduire l'utilisation de produits chimiques tout en garantissant la sécurité sanitaire des repas préparés.

L'ENGAGEMENT SOCIAL - auprès des convives et du personnel, le travail avec les acteurs du territoire, la sensibilisation et l'implication de tous- est inclus dans les points précédents.



villeurbanne

La restauration municipale en chiffres

Environ **1 million** de repas produits par an à la cuisine centrale **7 500 repas** scolaires, **400 repas** petite enfance et **150 repas** pour le personnel préparés par jour de fonctionnement. Plus de **200 menus** différents réalisés chaque année.

40 restaurants satellites livrés quotidiennement soient **6500 livraisons** assurées par an. Environ **500 tonnes** de denrées alimentaires achetées chaque année avec **20 marchés** publics différents dont :

- **90 tonnes** de fruits
- **70 tonnes** de légumes frais dont la moitié sont épluchés à la cuisine centrale
- **35 tonnes** de poissons issus de la filière MSC pêche durable
- **25 tonnes** de viande fraîche française
- **15 tonnes** de pâtes, riz et céréales
- **300 000 pots** de laitages dont 150 000 issus de la production locale

20 agents municipaux chargés de la transformation des denrées en repas (épluchage, découpe, cuisson)

10 agents municipaux chargés de la logistique (réception, stockage, préparation de commande, livraison)

1 diététicienne qualifiée chargée de la conformité nutritionnelle et sanitaire des repas préparés.





Etat des lieux de la restauration responsable à Villeurbaine :

Approvisionnement

- **Produits de saison** : respect de la saisonnalité avec un plan alimentaire d'hiver et un d'été. Une animation « légume du mois » avec un produit de saison présenté 4 à 5 fois dans des recettes différentes
- **Produits biologiques** : laitages et féculents en bio pour les crèches, pommes pour purée des crèches, yaourts fermiers en conversion
- **Produits locaux** : partenariats avec des producteurs pour les tomates, pommes, courgettes, carottes, endives, fromages à la coupe...
- **Protéines végétales** : proposition d'une alternative végétarienne une fois par mois dans les cantines scolaires avec un objectif de deux par mois à la rentrée de septembre 2019.
- **Produits sous signe de qualité et d'origine** (AB, label Rouge, AOP, AOC, pêche durable...) : tous les poissons en « MSC pêche durable » (Marine stewardship council)- Certains fromages sont en AOP.
- **Réduction de l'huile de palme** : suppression de toutes les pâtisseries prêtes à l'emploi, susceptibles d'en contenir.
- **Produits le moins transformés possible** : 80 à 90% des recettes sont en « fabrication maison ».

Fonctionnement de l'équipement

- **Réduction des consommations d'eau** : réduction sur la cuisson des féculents > cuisson pilaf, développement des pâtes à froid avec les industriels, gonflement à froid pour la semoule, le boulgour,...
- **Réduction technique des consommations énergétiques** : optimisation des modes de cuisson basse température, de nuit. Equipement test d'un régulateur sur chambre froide.
- **Sensibilisation des agents** : livret d'accueil avec volet « environnemental » et « éco-gestes »
- **Installation d'EnR (énergies renouvelables)** : bâtiment équipé de panneaux solaires
- **Adaptation aux fortes chaleurs d'été** : végétalisation en façade sud et toiture végétalisée pour créer des tampons thermiques et hydriques
- **Produits d'entretien moins nocifs** : application des normes HACCP (méthode et principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments)



Gestion des déchets

- **Tri sélectif et réduction des emballages en aval** : gestion de flux (cartons, plastiques, métaux, bois, compostables, tout venant)
- **Contenants lavables plutôt que jetables** : eau en carafe
- **Lutte contre le gaspillage alimentaire** : adaptation des quantités, pain distribué à la fin du self, éducation nutritionnelle (deux agents mobilisés quotidiennement), conventions avec des associations caritatives pour les surplus de repas (Banque alimentaire du Rhône).
- **Compostage** : pesée des différents flux et compostage dans plusieurs écoles (Saint-Exupéry, Emile-Zola), à la cuisine centrale et au Res'Totem (avec une structure de l'ESS : les Détritivores).

Conditions de travail

- **Lutte contre les troubles musculo-squelettiques** : 200 K€ d'investissement en 2011 dans du matériel favorisant l'ergonomie

Santé des usagers

- **Equilibre nutritionnel** : suivi par une diététicienne avec des animations et présence dans les restaurants
- **Découverte des saveurs** : animations Légume du mois, Semaine du goût, commission de restauration pour élaborer les menus avec les enfants et les parents
- **Réduction des contenants en plastique** : recherche de solutions en cours pour une alternative au plastique.

Biodiversité

- **Favoriser la biodiversité** : installation d'une toiture végétale et de quatre ruches à la cuisine centrale

Tarifification sociale

- **Equité** : tarification différente en fonction du quotient familial

Sensibilisation des usagers

- **Affichage de la démarche** (produits labellisés, plats végétariens, bilan carbone de la prestation...) : visites chez les producteurs, parcours scolaires avec animations, formation des animateurs et des agents...
- **Sensibilisation autour de l'alimentation en général** : Semaine du goût, commissions restauration, visites de la cuisine centrale et présentation de la fabrication des repas.