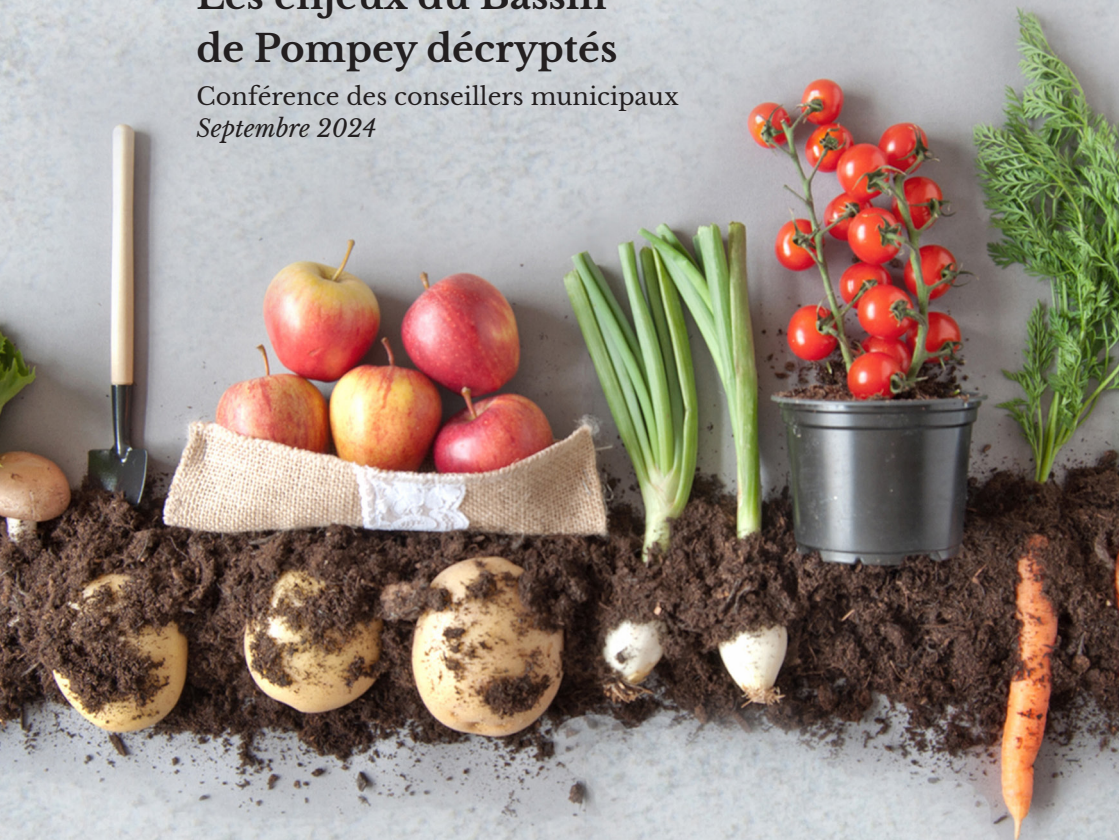


QUE MANGE-T-ON DEMAIN ?

Les enjeux du Bassin de Pompey décryptés

Conférence des conseillers municipaux
Septembre 2024



ÉDITO

SE NOURRIR : BIEN PLUS QU'UN SIMPLE BESOIN PHYSIOLOGIQUE !

L'alimentation est en lien direct avec notre terre, notre culture et notre santé. De la graine semée, au champ et à l'assiette, chaque étape de cette chaîne alimentaire est au centre des préoccupations de nos territoires.

Aujourd'hui, face aux défis du changement climatique, de la préservation de la biodiversité et de la lutte contre les inégalités alimentaires, il est plus que jamais nécessaire de **repenser notre modèle alimentaire**. Nous devons agir pour garantir une alimentation saine, sûre et accessible à tous, tout en préservant nos ressources naturelles et en soutenant nos producteurs.

Producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs, nous avons tous un rôle à jouer. En choisissant des produits locaux et de saison, en luttant contre le gaspillage, nous pouvons contribuer à bâtir un système alimentaire plus durable et plus équitable. La **conférence, qui invitait les conseillers municipaux** sur ce sujet début septembre, a permis de balayer de nombreux enjeux sur la base de retours d'expériences et de paroles d'experts. **Un rendez-vous indispensable et éclairant, qui nous a convaincu de la nécessité de poursuivre dans la voie engagée.**

Laurent TROGRIC

Président du Bassin de Pompey

Denis MACHADO

Vice-président du Bassin de Pompey
délégué à la santé et à la nutrition



CONFÉRENCE TERRITORIALE QUE MANGE-T-ON DEMAIN ?

Samedi 7 septembre 2024

L'alimentation, à la croisée des enjeux environnementaux et de santé publique. Un sujet d'actualité où élus et experts échangent et confrontent leurs points de vue :

« Les enjeux de la préservation de notre santé comme de notre environnement doivent nous amener à agir, à faire des choix en faveur d'une transition alimentaire et agro-alimentaire durable. »



Enjeux de santé attachés à une alimentation saine

Nathalie HENRY

Diététicienne et formatrice CROUS sur les enjeux de la loi EGALIM et la végétalisation des menus



Enjeux économiques et d'agriculture durable

Claude ORBION

Gérant de Paysan Bio Lorrain, promoteur d'une filière agricole locale en bio en SCIC



Animateur de la table ronde

Charles THOMASSIN

Réseau Partage au sein de Citoyens et territoires Grand Est

« Pour concilier santé et environnement, il est indispensable de transformer notre système alimentaire.

Cela passe par une politique publique ambitieuse qui encourage des pratiques agricoles respectueuses de la nature et promeut une alimentation saine et durable.

En agissant sur les modes de production, de consommation et en renforçant l'éducation, nous pouvons construire un avenir alimentaire plus responsable. »

Le Bassin de Pompey a fait le choix de modèles résilients et durables.

LA RESTAURATION COLLECTIVE AU COEUR DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE

CUISINE CENTRALE

Le Bassin de Pompey a fait le choix de construire une cuisine centrale dès 2016. Cette prise de compétence permet aujourd'hui de mener des actions concrètes en faveur d'une alimentation de qualité, accessible au plus grand nombre, favorisant l'approvisionnement local et respectueux de l'environnement et des hommes.

Les évolutions réglementaires s'appliquant à la restauration scolaire nous amènent à :

- penser nos approvisionnements afin de réduire les gaz à effets de serre,
- introduire des repas plus diversifiés dans les menus,
- recourir aux produits labélisés de qualité, durables et bio,
- minimiser le gaspillage.

NOMBRE DE REPAS PRÉPARÉS PAR AN PAR LA CUISINE CENTRALE

2022 **503 250**
repas dont 41 754
pour le RIE

2023 **547 791**
repas dont 49 660
pour le RIE

2024 **568 000**
repas dont 52 000
prévus pour le RIE

« La question de la tarification des repas soulève des enjeux publics complexes, comme pour tout service essentiel.

En tant que collectivité, nous avons la responsabilité de trouver un juste équilibre entre les coûts de production, la qualité nutritionnelle des repas et l'accessibilité pour tous les citoyens »



ÉDUCATION AU
GOÛT, OBJECTIF
**ZÉRO GÂCHIS,
100 % PLAISIR !**



RESTAURATION COLLECTIVE

En proposant des menus variés et équilibrés, riches en fruits et légumes avec des plats faits maison, élaborés avec des produits frais, de saison et locaux, nous éveillons les papilles et favorisons une alimentation saine dès le plus jeune âge.

En donnant la parole aux enfants lors de commissions menus, nous créons un lien plus fort entre la cantine et les élèves. En les impliquant dans la création des menus, nous les sensibilisons à l'importance d'une alimentation équilibrée et les rendons acteurs de leur santé.

« Les jeunes sont confrontés à de nouvelles habitudes alimentaires, souvent éloignées de celles de leurs familles.

Il est essentiel de les aider à élargir leurs horizons gustatifs et à adopter une alimentation plus saine et plus durable.

Les ateliers de cuisine, les commissions menus et les visites pédagogiques sont autant d'outils pour les accompagner dans cette transition. »

STRATÉGIE D'ACHAT

Nos stratégies d'achat ont été repensées en profondeur avec pour objectif une mise en œuvre au 1^{er} janvier 2025. Elles contribuent au développement des filières agricoles permettant de nouveaux débouchés aux produits locaux, en lien avec la démarche de développement durable du Projet de territoire du Bassin de Pompey.

Des pistes d'améliorations et d'évolutions de nos achats ont été identifiées :

- meilleure connaissance des filières des circuits courts,
- diminution du nombre de lots alloués,
- massification des achats tout en préservant la part actuelle de nos achats en circuits-courts,
- soutien à nos producteurs locaux,
- intégration de nouvelles filières dans le lot de circuits-courts : volaille, agneau.

Un travail de fond a été engagé pour mettre en place des menus pour chaque type de convives.

- Augmentation et diversification du nombre d'entrées, de plats et de desserts
- Réduction et rationalisation des fabrications
- Équilibre alimentaire et besoin des scolaires : ajout d'une part de féculent avec les légumes
- Adaptation des grammages (RIE, aînés, etc.)
- Les cuisiniers « cuisinent » : suppression progressive des produits déshydratés
- Développement du « fait maison »
- Introduction de menus plaisir pour les enfants
- Amélioration de la qualité de certains produits

« C'est un enjeu de santé publique mais il faudra d'abord convaincre en faisant preuve de pédagogie. »

MARAÎCHAGE

Créé en 2017 sous le format de chantier d'insertion, le maraîchage du Bassin de Pompey est un exemple de réussite, en faveur d'une alimentation de qualité. Il mobilise une équipe de 10 personnes et un encadrant.

Sur un terrain d'environ 2 hectares, la production annuelle est passée à 6 tonnes de légumes et épices. Plus de 25 variétés de saison y sont cultivées.

Pour profiter de ces récoltes, il est mis en place une constante articulation entre le maraîchage et la cuisine centrale afin d'adapter la production aux besoins et à la saisonnalité : travailler sur les plans de culture pour les commandes de graines, faire face aux aléas climatiques, s'adapter aux contraintes agronomiques du terrain, tester de nouvelles cultures, inventer des étapes intermédiaires (équutage de haricots, nettoyage des légumes, etc.).

« Notre production reste une « petite part » des besoins. Produire 3 000 repas par jour nécessite beaucoup de denrées.

L'acceptation des produits, qu'ils soient des légumes de saison, des fruits non calibrés, des céréales ou des légumineuses pour des repas raisonnés et diversifiés va être l'un de nos défis ! »



QU'EST-CE QUE LA LOI EGALIM ?

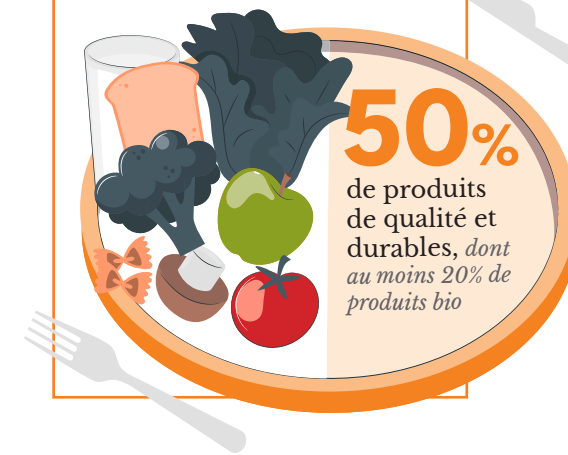
Adoptée en 2018, elle vise à réformer en profondeur le secteur agricole et alimentaire, selon 3 axes :

- Soutenir les agriculteurs (*garantir des prix plus justes, favoriser les circuits courts*)
- Favoriser une alimentation saine et durable (*réduire le gaspillage alimentaire, limiter l'utilisation de pesticides, promouvoir une alimentation de meilleure qualité*)
- Renforcer la transparence (*indiquer l'origine des produits, lutter contre les pratiques commerciales abusives*)

PART DES ACHATS EN CIRCUIT-COURT

35% en 2024

27% en 2023





ET DEMAIN ?

L'AVENIR SE PRÉPARE DÈS AUJOURD'HUI

La prise de conscience de l'**empreinte écologique** de notre assiette nous pousse à repenser notre système alimentaire. La mise en place d'une politique alimentaire intégrée favorise des régimes alimentaires équilibrés et des pratiques agricoles durables. La maîtrise des coûts passe aussi par la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Dès le 1^{er} janvier 2025, nos approvisionnements de la Cuisine Centrale évoluent vers plus de produits de saison, de qualité (loi Egalim), locaux issus de circuits courts, de proximité et en partie du maraîchage (produits bio en juin, production des légumes jusqu'en octobre).

Les menus sont revisités avec de nouvelles recettes pour plus de plats « fait maison », moins d'aliments transformés et plus de variétés.

L'évolution des goûts et les nouvelles recettes nécessitent d'accompagner les équipes qui prennent en charge les enfants sur le temps de repas. Via une formation, ces personnels seront le relais de la découverte progressive de nouveaux goûts et aliments auprès des enfants dès l'âge 3 ans.

Les commissions Menus et les évaluations quotidiennes par site permettent à la cuisine centrale de retravailler les recettes et d'ajuster les quantités selon les retours afin de s'adapter aux besoins réels des convives.

« L'éducation du goût est un enjeu majeur dans notre démarche. Nous allons accompagner les jeunes à apprécier de nouveaux aliments et une alimentation variée. Les actions pédagogiques que nous engageons sensibilisent aux bienfaits d'une alimentation équilibrée. Ainsi nos futures générations optent, dès aujourd'hui, pour une alimentation vertueuse. »