

Le plaisir de bien manger

Plan Alimentaire Durable
2023-2027



agriculture et
alimentation durables

RENNES s'engage



Jardin partagé animé par « Vert le Jardin » ©Julien Mignot

Édito



Nathalie Appéré,
Maire de Rennes



Ludovic Brossard,
Conseiller municipal
délégué à l'alimentation durable
et à l'agriculture urbaine

L'alimentation est au cœur de notre environnement, à la fois enjeu de santé publique et d'égalité. En lançant aujourd'hui son Plan Alimentaire Durable II, la Ville de Rennes défend l'accès à une alimentation de qualité, pour toutes et pour tous, en particulier les plus fragiles, imagine des solutions novatrices, plus respectueuses de l'humain et de la planète.

Depuis 2016, la Ville de Rennes s'engage à repenser sa mission de restauration collective. Nous nous étions déjà fixé des objectifs forts: développer la part de produits bio et durables dans les menus des restaurants scolaires, lutter contre le gaspillage, faire du repas collectif un moment de plaisir partagé, développer l'agriculture urbaine et contribuer à structurer une filière agricole locale plus responsable via le programme Terres de Sources. Nous pouvons nous féliciter ensemble du chemin parcouru.

Nous souhaitons désormais aller plus loin encore. Dans un contexte d'urgence écologique et d'accroissement de la précarité alimentaire, nous jugeons fondamental de généraliser ces actions à l'ensemble de la restauration collective, d'aller jusqu'à la suppression du plastique, d'impulser un dispositif innovant de lutte contre la précarité alimentaire ou encore d'imaginer un lieu pédagogique de transmission des gestes culinaires.

Notre ambition, c'est celle d'une démocratie alimentaire¹ qui permet une réappropriation collective (citoyens, associations, institutions, chercheurs) du « plaisir de bien manger » en engageant une mutation rapide de nos modes de production et de consommation, ainsi qu'en promouvant une agriculture régénératrice, créatrice de liens et de solutions face aux enjeux de justice sociale et climatique.

Merci encore pour votre engagement et bonne lecture...

¹ La démocratie alimentaire est une notion récente en sciences politiques et en urbanisme, qui interroge la manière dont le système alimentaire – production, distribution, consommation – répond ou non à des enjeux de justice sociale et environnementale.

Répondre aux défis de notre époque

La Ville de Rennes fait partie des villes pionnières dans la transition alimentaire en développant depuis 2016 une politique forte, le Plan Alimentaire Durable (PAD), qui s'inscrit aujourd'hui dans la démarche nationale des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT).

L'objectif est de développer un programme partageant des valeurs :

- en matière de santé pour assurer à tous une alimentation saine et nutritive ;
- environnementales en préservant les écosystèmes et les ressources naturelles ;
- d'égalité sociale en œuvrant pour plus de justice grâce à un prix équitable tant pour le producteur que le consommateur ;
- économiques en facilitant les coopérations entre l'ensemble des acteurs et en participant ainsi au développement du territoire, à l'innovation, ainsi qu'à l'optimisation des ressources naturelles et humaines.

Cet engagement ne peut prendre sens que s'il est partagé par tous, chacun à son niveau

d'action. C'est pourquoi, acteurs associatifs, chercheurs, producteurs et transformateurs alimentaires, agents de collectivités territoriales et élus se sont réunis lors d'ateliers thématiques afin de co-construire la suite du PAD. Le territoire rennais a pour cela la particularité de bénéficier de l'imbrication de deux plans alimentaires territoriaux. Le PAD porte ainsi des actions à l'échelle de la Ville en cohérence avec la stratégie Agriculture et Alimentation durable développée par la Métropole.

Les défis sont lancés et les ambitions nombreuses : à chacun de s'en saisir et contribuer à l'imagination collective !

Agir concrètement au quotidien

La Ville de Rennes œuvre en faveur d'une alimentation durable grâce à plusieurs niveaux d'action publique :

- la restauration collective: 14 000 repas sont préparés chaque jour pour les 17 crèches, 49 restaurants scolaires, 7 établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD) et 4 restaurants administratifs ;
- la promotion de la santé ;
- la mise en œuvre des politiques publiques en matière de solidarité ;
- l'agriculture urbaine ;
- l'offre commerciale.

Les fondamentaux de notre politique alimentaire durable

Nos 4 valeurs

- Équité
- Accessibilité
- Plaisir
- Respect du vivant

Nos engagements

Pour les convives des restaurants collectifs

Nous voulons assurer à tous des repas plaisir composés de produits durables et de qualité, variés, adaptés aux besoins de chaque profil de convives et réalisés par des cuisiniers professionnels.

Pour les habitants et habitantes

Nous nous engageons à faire un droit de l'accès à une alimentation durable et saine, quelles que soient les conditions de ressources, et ce dans le respect essentiel de la liberté de choix. Il s'agit également de promouvoir l'alimentation et l'agriculture durable et transmettre les gestes culinaires pour le partage d'une culture commune en matière d'alimentation.



Marché des Lices ©Arnaud Loubry

Sommaire

Défi #1

**Faire des restaurants collectifs des lieux
d'accès égaux à une alimentation durable** p. 08

Défi #2

**Développer et accompagner
les solidarités alimentaires** p. 18

Défi #3

Co-construire le paysage nourricier rennais p. 26

Défi #4

Cultiver une citoyenneté alimentaire p. 36

Défi #5

Animer un écosystème d'acteurs p. 42

Défi #1

Faire des restaurants collectifs des lieux d'accès égaux à une alimentation durable

Temps du midi à l'école Champion de Cicé ©Arnaud Loubry



**→ Améliorer la durabilité
et la qualité des repas**

→ Combattre le gaspillage alimentaire

**→ Fédérer les agents de la
collectivité autour du grand défi
de l'alimentation durable**

**→ Sensibiliser les convives
et leur permettre de devenir
acteurs de leur santé**

Améliorer la durabilité et la qualité des repas

Contexte

13 500 convives se restaurent chaque jour dans l'un des 77 établissements (crèches, écoles, EHPAD et restaurants administratifs); soit entre 6 et 8 tonnes de denrées alimentaires/jour, pour un budget total de plus de 3,5 millions d'euros par an.

La restauration collective est l'un des principaux vecteurs d'accessibilité alimentaire. C'est pourquoi l'objectif est d'aller vers une restauration plus durable, plus locale et plus saine. Il s'agit également d'atteindre au moins 50% de produits issus de l'agriculture biologique d'ici 2026, tout en s'adaptant aux problématiques externes qui peuvent fortement impacter nos approvisionnements (contexte sanitaire, tensions géopolitiques, conditions météorologiques ayant un impact sur les productions, crises énergétiques, etc.).

* Stratégie

Poursuivre le travail de fond lors de la révision des marchés publics alimentaires (préciser les critères pour plus de durabilité, enrichir le sourcing et adapter la logistique de la restauration) pour dépasser les objectifs de la loi EGalim en atteignant 50% de produits bio.

Diversifier les sources de protéines tout en respectant l'équilibre nutritionnel des convives, et limiter ainsi l'impact environnemental des approvisionnements.

Augmenter la part des produits Terres de Sources, marque de territoire engagée dans la préservation de la ressource en eau.



Aujourd'hui la part de produits durables sur l'ensemble des restaurations municipales est de plus de **50%** dont **35%** de bio.

La part de produits bio, toutes restaurations confondues : 100% pain ; 80% œufs ; 40% viandes et charcuteries ; 54% fruits et légumes frais.

Mesure phare

Atteindre 50% de bio et continuer d'augmenter la part de produits Terres de Sources – produits locaux et durables – dans les menus.

Nos actions structurantes

- Créer collectivement de nouvelles recettes végétariennes pour les différentes restaurations et proposer une alternative végétarienne quotidienne dans les restaurants administratifs ;
- Augmenter la part de produits frais et les repas faits sur place dans les EHPAD et restaurants administratifs ;
- Proposer 2 repas végétariens hebdomadaires pour tous dans les restaurants scolaires ;
- Sortir du plastique à usage unique ;
- Poursuivre l'engagement d'achats en faveur du respect de la condition animale en rejoignant la démarche Etica².

Notre soutien aux acteurs locaux

- Faciliter la réponse aux marchés publics pour les petits fournisseurs du territoire.

² Démarche qui tend vers 2 objectifs : accompagner les acteurs de la restauration collective afin d'orienter leurs approvisionnements vers des produits plus respectueux du bien-être des animaux et valoriser les acteurs qui choisissent de s'engager dans cette démarche.

Combattre le gaspillage alimentaire

Contexte

La lutte contre le gaspillage alimentaire est l'une des actions phares du Plan Alimentaire Durable depuis son lancement. Ainsi, celui-ci a été réduit de plus de 55% dans les cantines scolaires, grâce à des mesures simples (bar à salade en entrée, « petite faim » et « grande faim » pour le plat) et à la formation des agents intervenant sur le temps du repas.

Réduire drastiquement le gaspillage alimentaire est un réel levier financier permettant de s'approvisionner en produits plus durables.

* Stratégie

Travailler collectivement sur les gestes quotidiens permettant de réduire le gaspillage alimentaire et les adapter au fonctionnement de chaque restauration collective.

Jeu « Question du jour » sur le gaspillage alimentaire à la cantine de l'école Louise Michel ©Arnaud Loubry



60 g par repas, par enfant gaspillés dans les cantines de Rennes, contre 150g en moyenne au niveau national.

Mesure phare

Étendre les diagnostics de gaspillage alimentaire à l'ensemble des établissements et mettre en place des actions spécifiques.

Nos actions structurantes

- Dans les crèches : systématiser la collecte des biodéchets et amorcer le réflexe de tri chez les tout-petits et les équipes ;
- Dans les écoles : étendre les tables de tri aux écoles maternelle, systématiser les campagnes de pesées et communiquer leurs résultats, poursuivre les actions favorisant l'autonomie de l'enfant, multiplier les animations autour de la lutte contre le gaspillage dans les cantines ;
- Dans les restaurants administratifs : réaliser l'ensemble de la production sur place pour faciliter l'adaptation des volumes cuisinés aux variations de fréquentation et réviser la méthode de règlement et de réservation ;
- Dans les EHPAD : travailler les recettes et les présentations pour limiter les surproductions et le gâchis en salle.

Fédérer les agents de la collectivité autour du grand défi de l'alimentation durable

Contexte

Faire évoluer l'offre de restauration conduit à un changement de pratiques, voire de postures professionnelles. Il ne s'agit pas seulement de changer les produits d'un catalogue ou d'un marché public, cela implique une adaptation de la logistique, des recettes, des cuissons, des modes de service et d'accompagnement des convives.

L'enjeu réside dans la prise de conscience de l'importance de cette transition pour que celle-ci soit portée par l'ensemble des agents et non vécue comme une contrainte.

✳ Stratégie

Sensibiliser et former tous les acteurs de la restauration collective pour partager les valeurs de la transition alimentaire durable soit, 17 crèches, 49 restaurants scolaires, 7 établissements d'hébergement pour personnes âgées.

Formation des agents du service restauration durable à la cuisine alternative par les Cuisines Nourricières ©Laurent Digoïn



90 cuisiniers

77 sites de restauration

Mesure phare

Organiser des formations à la cuisine durable pour les cuisiniers (cuisine végétale, travail des légumineuses, cuisiner moins de viande et mieux etc.).

Nos actions structurantes

- Proposer des formations pour les personnes intervenant sur le temps du midi;
- Valoriser le savoir-faire des cuisiniers des EHPAD par la création de recettes signatures.

Notre soutien aux acteurs locaux

- Créer des liens entre les producteurs et les équipes de restauration en organisant des temps d'échanges des rencontres et des visites de fermes.



Temps du midi à l'école Champion de Cicé ©Arnaud Loubry

Sensibiliser les convives et leur permettre de devenir acteurs de leur santé

Contexte

La mise en récit de la confection des repas, du producteur au consommateur, est un vecteur de compréhension et de sensibilisation des publics.

À travers celle-ci, les convives pourront mieux appréhender les liens avec leur environnement, leur santé et le territoire.

✳ Stratégie

Déployer une communication et une pédagogie adaptée à chaque public.

Proposer une diversité de supports d'animation pour redonner du sens aux assiettes des convives afin qu'ils deviennent à leur tour ambassadeurs de l'alimentation durable.

La pause déjeuner à la crèche Jean Piaget ©Arnaud Loubry



13 500 convives déjeunent chaque jour dans l'un des restaurants collectifs. Ils ont entre 3 mois et 106 ans.

Mesure phare

Multiplier les ateliers d'éveil aux goûts et les animations sensorielles pour les convives et leurs familles.

Nos actions structurantes

- Définir une communication adaptée à chaque public sur l'origine et la qualité des produits ;
- Créer et installer des expositions dans les restaurants pour sensibiliser à l'alimentation durable ;
- Renforcer notre action sur la lutte contre la dénutrition dans les EPHAD :
 - › Développer des jeux qui abordent les questions de la dénutrition adaptés au public âgé, aux soignants et aux familles ;
 - › Organiser des repas en situation de handicap pour les personnels des établissements afin de les sensibiliser au ressenti des résidents pendant les repas ;
 - › Travailler des recettes d'en-cas protéinés maison et les faire déguster aux résidents grâce à des renforts en cuisine ;
 - › Engager un travail de recherche et d'expérimentation de présentations culinaires adaptées aux personnes souffrant de troubles psychiques.

Notre soutien aux acteurs locaux

- Créer du lien entre le repas et son histoire en faisant venir les fournisseurs, producteurs ou en racontant les nouvelles recettes pour les publics jeunes.

Défi #2

Développer et accompagner les solidarités alimentaires

Réception de denrées et organisation au sein d'un village alimentaire à Rennes ©Arnaud Loubry



**→ Rendre accessible à tous
une offre alimentaire durable,
diversifiée et de qualité**

**→ Poursuivre la mise en réseau
et l'accompagnement des acteurs
de l'aide alimentaire**

**→ Accompagner les publics
en situation de précarité alimentaire**

Rendre accessible à tous une offre alimentaire durable, diversifiée et de qualité

Contexte

Sujet au cœur de l'actualité, la précarité alimentaire est en augmentation: 30% des français ont des difficultés à se procurer une alimentation saine avec trois repas par jour³.

De plus, les produits durables peuvent être perçus comme inaccessibles et réservés à un public privilégié. Par ailleurs, les dispositifs d'aide alimentaires ont des difficultés à proposer des denrées produites localement et à accompagner leurs bénéficiaires dans une réappropriation de leurs choix alimentaires⁴.

* Stratégie

Agir sur l'accès financier aux produits durables, la diversité des sources d'approvisionnement et l'accompagnement des publics afin de réduire les inégalités d'accès à une alimentation durable.

Au sein de la restauration collective de la Ville, les denrées non consommées sont redistribués par des associations ©Didier Gouray



32 % des français ont des difficultés financières pour consommer des fruits et légumes frais tous les jours⁵.

Mesure phare

Expérimenter une « carte alimentation durable ». Collaboratif et solidaire, ce dispositif veut faciliter un accès digne au plus grand nombre à des produits durables du territoire ainsi qu'à de l'information. Une première expérimentation sera proposée dans le quartier du Blosne afin d'étudier la possibilité de son déploiement à l'échelle de la Ville.

Nos actions structurantes

- Optimiser et faciliter la collecte des repas non servis dans les cantines de la Ville ;
- Accompagner le développement d'un foodtruck solidaire ;
- Favoriser l'intégration de produits frais et locaux dans les distributions alimentaires.

Notre soutien aux acteurs locaux

- Favoriser les liens entre projets d'agriculture urbaine et structures d'aides alimentaires :
 - › initier un système de prêt de jardins privés pour faire de la production ;
 - › organiser des actions flash de glanage ;
 - › mettre à disposition de nouveaux terrains de production pour des associations d'aide alimentaire.

³ Baromètre de la pauvreté, Secours Populaire 2021

⁴ Article: « Vers des solidarités alimentaires territorialisées... Retour sur la recherche-action SOLALTER menée en Bretagne », C. Darrot et J. Noel, 2014

⁵ Infographie: « la précarité alimentaire en France, en 2021 », CERIN, 2021

Poursuivre la mise en réseau et l'accompagnement des acteurs des solidarités alimentaires

Contexte

Rennes regorge d'initiatives favorisant l'accessibilité alimentaire durable au plus grand nombre, chacune d'entre elles ayant leurs spécificités en terme de publics ou d'accès.

* Stratégie

Encourager et accompagner la coopération entre les acteurs du territoire agissant en faveur de l'accès à une alimentation saine et durable.

Village alimentaire à Rennes ©Arnaud Loubry



15 structures associatives composent le réseau rennais des acteurs de l'aide alimentaire.

20 points de distribution alimentaire recensés à Rennes.

Mesure phare

Proposer un parcours de formation à destination des bénévoles de l'aide alimentaire (enjeux de l'alimentation durable, connaissances des dispositifs d'action sociale, postures d'accompagnement, et mobilisation des bénévoles).

Nos actions structurantes

- Poursuivre et soutenir les rencontres du groupe de travail « aide alimentaire » afin de favoriser l'interconnaissance, la mutualisation de moyens, la création et le partage d'indicateurs.

Notre soutien aux acteurs locaux

- Organiser des temps d'interconnaissance à l'échelle des quartiers.

Accompagner les publics en situation de précarité alimentaire

Contexte

Une étude réalisée en 2018 dans le cadre du PAD⁶ a démontré qu'être bénéficiaire de l'aide alimentaire relève souvent du parcours du combattant : justifier ses revenus à différentes structures, plusieurs fois dans l'année ; ne pas manger à sa faim ; faire des kilomètres pour s'approvisionner à moindre coût, voire gratuitement, etc.

Les souhaits des personnes enquêtées ?

- Acheter plus et notamment plus de viande et de poisson ;
- Se faire plus souvent plaisir ;
- Acheter des produits de meilleure qualité (goût, fraîcheur, origine, valeurs nutritionnelles...);
- S'approvisionner auprès de producteurs en qui ils ont confiance.

* Stratégie

Développer des actions permettant :

- de faciliter l'accès à de l'information, des conseils et des échanges de pratiques en matière d'alimentation durable ;
- de réduire les inégalités d'accès aux soins ;
- de limiter les freins pratiques pour se nourrir au quotidien.



4700 personnes ont eu recours à l'aide alimentaire à Rennes au deuxième semestre 2022⁷.

26 % des étudiants estiment que le manque de matériel constitue un frein à la pratique quotidienne de la cuisine⁸.

Mesure phare

Accompagner le développement, l'équipement et l'animation de cuisines partagées dans les quartiers.

Nos actions structurantes

- Expérimenter des permanences de consultations diététiques pour les bénéficiaires de l'aide alimentaire.

Notre soutien aux acteurs locaux

- Proposer des animations aux associations de solidarité et de l'aide alimentaire.

⁶ Mémoire: « Accessibilité sociale à l'alimentation durable: état des lieux des pratiques alimentaires d'un public en situation de précarité à Rennes », A. GUILLOREL-OBREGON, 2018

⁷ Banque alimentaire de Rennes, 2022

⁸ Article: « les pratiques alimentaires d'une communauté universitaire. Le campus de Vanteaux à Limoge. », L.Imakhoukhene, 2019

Défi #3

Co-construire le paysage nourricier rennais

Fête du potager des cultures à la Ferme urbaine du Blosne © Arnaud Loubry



→ Mettre en œuvre des îlots alimentaires durables et définir une trame alimentaire

→ Soutenir et développer les projets d'agriculture vivrière en ville et installer de nouveaux paysans

→ Accompagner les projets logistiques et de transformation pour les filières locales durables

→ Développer l'offre en produits durables

Mettre en œuvre des îlots alimentaires durables et définir une trame alimentaire

Contexte

Se nourrir relève pour beaucoup le résultat d'une « stratégie » personnelle pour s'approvisionner et cuisiner, ce qui peut être chronophage et amener à faire des kilomètres. Cette stratégie va dépendre de l'offre disponible sur le territoire et de son adéquation avec les habitudes de consommation. À Rennes, chaque habitant est en moyenne à 0,2 km à vol d'oiseau d'un commerce généraliste et 0,3 km d'une boulangerie⁹. L'offre alimentaire est donc relativement abondante, cependant la diversité des commerces et de l'offre en produits durables est inégalement répartie.

En parallèle, l'agriculture urbaine est en voie de redéveloppement. Elle est le support de pratiques existantes et nouvelles à valoriser.

★ Stratégie

Définir des îlots alimentaires, territoire localisé regroupant différentes structures qui composent la chaîne alimentaire d'un individu pour :

- s'approvisionner (achat, don);
- apprendre (cuisine, recette, éveil au goût, etc.);
- cuisiner (cuisine partagée, ustensilothèque, etc.);
- cultiver (potagers, fermes pédagogiques, etc.);
- partager (repas hors domicile, banquets, espaces dédiés);
- soutenir les espaces de maraîchage et d'agriculture urbaine comme supports de pratiques écologiques.



Acteurs de l'alimentation durable :

16 marchés alimentaires de plein air

5 tiers lieux alimentaires et agri-culturels

3 cuisines partagées

Mesure phare

Identifier, cartographier et matérialiser les îlots alimentaires.

Nos actions structurantes

- Identifier, dans les documents d'urbanisme, le foncier disponible pour des projets d'agriculture urbaine professionnelle et citoyenne favorisant une politique pérenne ;
- Animer des groupes de travail entre les services de la collectivité en faveur de la création d'une trame alimentaire durable et de sa déclinaison dans les documents d'urbanisme.

Soutenir et développer les projets d'agriculture vivrière en ville et installer de nouveaux paysans

Contexte

Les terrains consacrés à l'agriculture urbaine et au maraîchage constituent des espaces ludiques, pédagogiques et accueillants qui permettent de sensibiliser le public aux enjeux de l'écologie urbaine et de l'alimentation. La Ville de Rennes possède aussi la particularité de disposer d'une surface agricole utile relativement importante pour un territoire urbain. Par exemple, près de 250 hectares de terres agricoles composent la Prévalaye.

✳ Stratégie

Développer les programmes et les usages associés à l'agriculture urbaine en :

- identifiant et préservant le potentiel foncier agricole rennais ;
- menant des appels à projets diversifiés en lien avec les structures d'aide à l'installation ;
- accompagnant les porteurs dans le démarrage des projets et ainsi aider à l'installation de nouveaux paysans : mises à disposition de terrains, travaux, appui administratif, etc.

La ferme de Quincé, un projet agricole du collectif 35 Volt installé par la Ville ©Arnaud Loubry



405 ha de surfaces agricoles utiles à Rennes

12 fermes professionnelles ou semi-professionnelles installées sur des terrains de la Ville

3 appels à manifestations d'intérêt pour la mise à disposition de terrains déjà réalisés

1015 parcelles de jardins familiaux

Mesure phare

Soutenir la création d'une Maison du vivant et des semences paysannes à la Prévalaye.

Nos actions structurantes

- Préserver le foncier agricole et naturel et sortir des pesticides de synthèse d'ici 2025 sur l'ensemble de la ville ;
- Définir et mettre en place des outils de gestion et de préservation des espaces agricoles ;
- Permettre une gestion commune des espaces agricoles à travers la mise à disposition du foncier pour des projets en agriculture biologique ;
- Pérenniser les projets d'agriculture urbaine existants en accompagnant les structures sur l'évolution de leurs statuts ;
- Essaimer les jardins et vergers nourriciers dans les quartiers.

Notre soutien aux acteurs locaux

- Faciliter l'installation technique et juridique de fermes urbaines via la mise à disposition de foncier ;
- Accompagner le développement des jardins familiaux et renforcer les liens avec l'association.

Accompagner les projets logistiques et de transformation structurants pour les filières locales durables

Contexte

Les maillons de la transformation alimentaire et de la logistique sont essentiels dans la chaîne globale, au même titre que ceux de la production et de la consommation.

Un produit peut être local mais sa transformation lointaine (par exemple la farine pour les céréales, la surgélation ou la mise en conserve pour des légumes ou encore la découpe de la viande).

En tant que capitale d'une région riche en entreprises de l'agro-alimentaire, il appartient à Rennes d'impulser et de soutenir les transitions en accompagnant les entreprises à répondre aux attentes de produits plus sains et plus respectueux de l'environnement à travers notamment sa commande publique.

★ Stratégie

En lien direct avec les actions menées par le PAT métropolitain, la Ville participe au lien entre tous les maillons de la chaîne, des agriculteurs jusqu'aux distributeurs, avec au cœur la logistique.

Il s'agit de faire de la restauration collective de la Ville de Rennes un des grands acteurs d'une logistique alimentaire territoriale cohérente.



80 % des flux alimentaires de l'Ille-et-Vilaine concentrés sur le territoire de Rennes Métropole.

8 tonnes de produits alimentaires sont cuisinées chaque jour pour la restauration collective.

Mesure phare

Faire de la restauration collective un des grands acteurs d'une logistique alimentaire territoriale en accompagnant le développement des filières locales bio et Terres de Sources.

Nos actions innovantes

- Mener une étude sur les besoins en outils de transformation pour la filière de volailles bio du territoire et la valorisation de la poule pondeuse ;
- Accompagner le PAT métropolitain sur l'étude du développement d'une plateforme logistique locale.

Notre soutien aux acteurs locaux

- Créer du lien et suivre les projets de transformation alimentaire.
- Accompagner la structuration des filières dans le cadre de Terres de Sources.

Développer l'offre en produits durables

Contexte

Le territoire de la métropole de Rennes, regroupant 43 communes, regorge d'exploitations agricoles et d'entreprises de l'agro-alimentaire: nombreuses sont celles qui s'engagent vers la transition écologique et sociale.

L'une des particularités est la marque de territoire Terres de Sources, déployée par la Collectivité Eaux du Bassin Rennais (CEBR). Son objectif est d'accompagner les agriculteurs à produire plus vertueusement afin de protéger les ressources en eau.

Malgré les initiatives présentes sur le territoire, il n'est pas toujours évident d'identifier les produits durables et locaux dans les commerces, sur les marchés, dans nos menus...

* Stratégie

Permettre d'identifier facilement les producteurs et transformateurs alimentaires durables du territoire.



88 fermes répondants aux marchés publics sous le label Terres de Sources.

16 marchés de plein air alimentaires.

6 groupements d'achats.

15 AMAP.

Mesure phare

Faire connaître les labels de qualité et de territoire comme le label bio ou la marque Terres de Sources à travers les actions portées par la Ville.

Nos actions innovantes

- Identifier et valoriser la vente directe et les circuits courts sur les marchés de plein air à travers le déploiement de la démarche Ici C Local®.

Notre soutien aux acteurs locaux

- Accompagner les professionnels de l'alimentation vers un approvisionnement en produits plus durables et une meilleure communication auprès des consommateurs ;
- Faciliter la présence des produits bio, locaux et Terres de Sources dans les lieux de vente alimentaire (marchés, commerces).

Défi #4

Cultiver une citoyenneté alimentaire

Visite des élèves de l'école Les Clôteaux à la ferme bio des petits Chapelais à Chavagne ©Didier Gouray



**→ Ouvrir l'École municipale de cuisine,
lieu emblématique d'apprentissage
du geste culinaire**

**→ Sensibiliser les citoyens
à l'alimentation durable**

Ouvrir l'École municipale de cuisine, lieu emblématique d'apprentissage du geste culinaire

Contexte

Face aux sollicitations foisonnantes de repas tous prêts et dans un rythme quotidien où tout s'accélère, savoir cuisiner des produits bruts et frais peut se perdre entre les générations. L'idée est née de créer une École municipale de cuisine avec 3 objectifs principaux :

- redonner une place à l'alimentation et aux gestes culinaires dans le parcours éducatif des enfants ;
- participer à la formation continue des agents de la Ville ;
- valoriser les savoirs et savoir-faire des équipes et recréer du lien entre les cuisiniers et les enfants.

★ Stratégie

Proposer un lieu d'apprentissage permettant la transmission aux jeunes générations des gestes culinaires et des enjeux qui entourent nos repas. Impliquer les professionnels de la restauration collective et les équipes d'animation.

Jean-Marie Jahier et Gérard Jamois, cuisiniers dans la restauration collective, participent à une formation ©Laurent Digoïn



+ 14 000 enfants scolarisés à Rennes

90 cuisiniers en restauration collective

+ 500 agents municipaux intervenant sur le temps du repas dans les écoles

Mesure phare

Proposer des ateliers de cuisine durable aux enfants des écoles et centres de loisirs municipaux.

Nos actions structurantes

- Organiser des formations et des temps d'échanges de pratiques pour les agents travaillant sur le temps du repas;
- Tester de nouvelles recettes pour la restauration collective (valorisation de productions locales et durables, modes de cuisson, offre végétarienne, etc.);
- Favoriser les échanges et le partage d'expériences par l'animation de temps communs au sein de l'École de cuisine.

Sensibiliser les citoyens à l'alimentation durable

Contexte

Les initiatives liées à l'alimentation sont très nombreuses dans les quartiers, dans les crèches, écoles, EHPAD, associations, etc.

L'événement Tout Rennes Cuisine, organisé en octobre, contribue à les mettre en lumière.

Ces dernières années, les demandes et questions autour de la nutrition et plus globalement de l'alimentation durable se multiplient mettant en avant un besoin de coordination et d'accompagnement pour favoriser une approche globale.

* Stratégie

Soutenir les actions régulières et pérennes, tout en accompagnant les initiatives innovantes.

Atelier cuisine à la Basse Cour après une balade botanique ©Arnaud Loubry



18 écoles impliquées dans l'édition 2022
de Tout Rennes Cuisine

46 structures travaillant à la promotion
de l'alimentation durable

Mesure phare

Élargir la mobilisation des Rennais autour d'un programme phare de l'alimentation durable : Tout Rennes Cuisine.

Nos actions structurantes

- Faciliter l'organisation d'animations dans les quartiers ;
- Poursuivre le déploiement de bacs potagers et de poulaillers dans les établissements de la Ville (écoles, crèches, EHPAD(s), bâtiments administratifs, etc.) ;
- Développer des partenariats avec certains événements pour toucher un large public, en créant des passerelles entre culture, loisirs, sports et alimentation durable ;
- Proposer des parcours de sensibilisation « du Producteur au Mangeur » en lien avec Tout Rennes Cuisine.

Notre soutien aux acteurs locaux

- Accompagner les ambassadeurs de l'alimentation durable :
 - › Proposer des formations en lien avec la transition agricole et alimentaire aux acteurs du territoire (animateurs, travailleurs sociaux, salariés associatifs, enseignants, etc.) ;
 - › Faciliter la mutualisation et la diffusion d'outils de sensibilisation libres de droits.

Défi #5

Animer un écosystème d'acteurs

Ferme en permaculture Perma GRennes à la Prévalaye ©Christophe Le Dévéhat



**→ Faciliter la mise en réseau
et l'engagement citoyen**

→ Évaluer l'impact des actions

Faciliter la mise en réseau d'acteurs et l'engagement citoyen

Contexte

Le Plan Alimentaire Durable de Rennes bénéficie d'un écosystème d'acteurs reconnu au niveau national pour son dynamisme. Il est aujourd'hui important de faire réseau, de raconter l'histoire de l'alimentation, de partager les initiatives et de renforcer les liens.

* Stratégie

Animer ce réseau d'acteurs en favorisant l'interconnaissance et la complémentarité des initiatives grâce au Conseil de l'alimentation.

Présentation des actions proposées pour 2017-2020 dans le cadre du PAD ©Didier Gouray



46 structures et associations travaillant à la promotion de l'alimentation durable

2 instituts de recherche

Mesure phare

Organiser et animer le Conseil de l'alimentation.

Nos actions structurantes

- Actualiser le recensement et mettre en valeur des initiatives présentes sur la Ville;
- Organiser des temps d'échanges entre acteurs et assurer une programmation annuelle sur l'ensemble des quartiers.

Notre soutien aux acteurs locaux

- Travail partenarial avec la Recherche (Institut Agro de Rennes, INRAE, universités de Rennes, etc.).



Évaluer l'impact des actions

Contexte

Parler alimentation durable est fondamental dans une démarche de transition écologique. Mais comment mesurer les impacts des actions menées ?

La définition de séries d'indicateurs pertinents est indispensable au suivi des actions et au bilan du PAD.

* Stratégie

Décliner les actions en une série d'indicateurs quantitatifs et qualitatifs pour évaluer la stratégie dans le temps.

Ferme des Gayeulles ©Arnaud Loubry



PAD, plan d'actions 2023-2027 :

5 grands défis

17 objectifs

67 actions

Mesure phare

Identifier des indicateurs et définir un référentiel propre au Plan Alimentaire Durable.

Nos actions structurantes

- Coopérer avec les acteurs de la recherche pour travailler sur des indicateurs d'impact et de suivi adaptés au territoire ;
- Mesurer et analyser les impacts de chaque action.



Chiffres clés 2023 à Rennes

5

grands défis

17

objectifs

67

actions

14 000

repas par jour

77

restaurants collectifs :
49 cantines, 17 crèches,
7 EHPAD, 4 restaurants
administratifs

entre **6** et **8**

tonnes de denrées
alimentaires travaillées
chaque jour

90

cuisiniers

16

marchés de plein air

5

tiers lieux alimentaires
et agri-culturels

450

hectares de surfaces
agricoles utiles à Rennes

12

fermes agricoles
professionnelles et semi-
professionnelles

1015

parcelles
de jardins familiaux

15

AMAP et 6 groupements
d'achats

46

structures associatives
et privées travaillant
à la promotion
de l'alimentation durable

Glossaire

- **Agriculture urbaine** : l'agriculture urbaine rassemble toutes les pratiques agricoles qui ont lieu en ville et autour des villes. Les productions peuvent être alimentaires (maraîchage, élevage..) ou non (fleurs, plantes d'ornement...). On distingue deux type d'agriculture urbaine : les projets d'agriculture urbaine professionnelle, qui ont pour activité principale la production agricole générant plus de 50% de leurs revenus; les projets d'agriculture urbaine citoyenne, dont les activités sont plus diversifiées (visites, animations, ateliers, sensibilisation...) et pour lesquels la partie production n'est pas la principale source de revenus.
- **Alimentation durable**: alimentation issue d'une agriculture qui satisfait les besoins des générations actuelles et futures tout en étant rentable, en préservant la santé de l'environnement et en garantissant l'équité sociale et économique. L'alimentation et l'agriculture durables contribuent aux quatre piliers de la sécurité alimentaire – disponibilité, accès, utilisation et stabilité – et recouvrent les trois dimensions de la durabilité (environnementale, sociale et économique)¹⁰.
- **CCAS**: Centre Communal d'Action Sociale, établissement public administratif local qui met en œuvre les orientations de la Ville en matière d'action sociale et de lutte contre la pauvreté.
- **Démocratie alimentaire** : approche systémique de la question alimentaire qui sous-entend un meilleur accès à une alimentation saine, durable et locale. La mise en œuvre d'un système alimentaire durable autour d'activités agricoles en agroécologie et basée sur une réappropriation des enjeux alimentaires par les citoyens.
- **EHPAD**: Acronyme qui signifie Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes. Ils peuvent être publics ou privés.
- **Îlot alimentaire** : territoire localisé regroupant différentes structures qui composent la chaîne alimentaire d'un individu pour : s'approvisionner (achat, don), apprendre (cuisine, recette, éveil au goût, etc.); cuisiner (cuisine partagée, ustensilothèque, etc.); cultiver (potagers, fermes pédagogiques, etc.); partager (repas hors domicile, banquets, espaces dédiés).
- **Paysage nourricier** : paysage qui traduit l'attention que les habitants portent à leur territoire et la relation avec leur alimentation, à travers la nécessité de rendre plus accessible une alimentation durable, locale et équilibrée.
- **Projet Alimentaire Territorial (PAT)**: dispositif déployé par l'État (Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation) avec pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines. Issus de la Loi d'avenir pour l'agriculture qui encourage leur développement depuis 2014, ils sont élaborés de manière collective à l'initiative des acteurs d'un territoire (collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, artisans, citoyens etc.).
- **Précarité alimentaire** : Situation dans laquelle une personne ne dispose pas d'un accès garanti à une alimentation suffisante et de qualité, durable, dans le respect de ses préférences alimentaires et de ses besoins nutritionnels, pouvant entraîner ou découler de l'exclusion et de la disqualification sociale ou d'un environnement appauvri.
- **Trame alimentaire durable**: outil de planification territoriale permettant de répondre aux enjeux de démocratie alimentaire. Elle permet de localiser et identifier les besoins en matière de lieux de production, transformation, commercialisation et consommation d'une alimentation durable et locale.
- **Terres de Sources** : Marque de territoire issue du projet de transition agricole et écologique porté par Eau du Bassin Rennais. Son objectif est d'accompagner des agriculteurs à améliorer leurs pratiques afin de préserver la qualité de l'eau.

¹⁰ Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture : <https://www.fao.org/sustainability/fr/>.



Sortie nature au Jardin des Mille Pas avec une classe de l'école Champion de Cicé ©Arnaud Loubry
Couverture: le temps du déjeuner à la crèche Jean Piaget ©Arnaud Loubry

Aller plus loin

- Stratégie alimentaire métropole : metropole.rennes.fr
- Greniers d'abondance (regroupement de citoyens, chercheurs, experts et acteurs de terrain pour étudier les voies de résilience alimentaire) : <https://resiliencealimentaire.org/>



Création graphique : Atelier Baudelaire
Mise en page : Direction de la Communication, Rennes Ville & Métropole
Impression : Imprimerie de Rennes Métropole





RENNES
vivre en intelligence