



ENVIRONNEMENT
GRENOBLE-ALPES
MÉTROPOLE

LE BIO À «LA RESTO»



COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION
GRENOBLE-ALPES MÉTROPOLE

bonne pratique

Plan climat

2 COMMUNES TÉMOIGNENT SUR L'INTRODUCTION DE PRODUITS « BIO » ET LOCAUX POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE.

OBJECTIFS

- Diminuer l'apport en graisses animales dans les repas pour améliorer /maintenir notre état de santé en :
 - faisant découvrir d'autres associations alimentaires pouvant se substituer aux protéines animales par exemple.
 - proposant des plats traditionnels à base de protéines végétales et de céréales dans les menus.
- Diminuer l'impact de l'alimentation sur notre environnement :
 - contribuer à l'enrichissement des sols par la culture des légumineuses (moins d'engrais),
 - diminuer les surfaces cultivées,
 - préserver des variétés anciennes.
- Diminuer les émissions de gaz à effets de serre en privilégiant l'achat local des produits alimentaires.
- Amener les enfants et les partenaires éducatifs à s'interroger sur leur pratique alimentaire et les inciter à manger autrement. Plus largement, sensibiliser les parents : dans ce domaine, les enfants influencent leurs choix.

DESCRIPTION

SAINT MARTIN D'HÈRES

Le service restauration s'engage à introduire une fois par semaine des menus à base de produits biologiques, issus de la plate-forme d'achat « manger bio Isère », et d'un plat principal composé d'une céréale et d'une légumineuse comme plat protéique.

En 2007, le service a accompagné cette mise en place par une formation-information sur l'agriculture biologique aux adultes travaillant auprès des enfants.

ÉCHIROLLES

Le service restauration introduit deux composantes "bio" (céréales, fruits, légumes, produits laitiers) chaque semaine et propose une fois par trimestre un menu entièrement "bio".

La priorité de la ville est portée sur la variété des composantes utilisées. Une formation devrait être proposée aux agents travaillant avec les enfants en 2011.

Pour aller plus loin, la ville souhaite concevoir un projet pédagogique impliquant les enseignants, le personnel de la restauration et le personnel administratif afin de mettre en place des actions de sensibilisation permettant aux enfants et aux adultes de réfléchir à leurs choix de consommation et de vie.

RÉSULTATS / RÉALISATIONS

SAINT-MARTIN-D'HÈRES

Depuis janvier 2010, tous les jeudis, les convives de la restauration municipale déjeunent avec des menus issus de l'agriculture biologique et sans viande (remplacée par des protéines végétales) : les « jeudis bio à la resto ».

ÉCHIROLLES

Au delà des chiffres (2 composantes bio par semaine et 1 repas complet par trimestre), le résultat est également qualitatif. Les parents sont satisfaits de l'introduction de denrées "bio" dans les repas des enfants. Ceux-ci sont par contre surpris par les nouveaux goûts, la texture et les couleurs, même s'ils goûtent volontiers les plats. L'accompagnement à ces changements est donc important.

DIFFICULTÉS RENCONTRÉES / CONSEILS

SAINT-MARTIN-D'HÈRES

- L'approvisionnement en denrées alimentaires locales aurait été facilitée par la mise en place d'une plateforme de regroupement des produits à l'échelle de l'agglomération.
- La fabrication des plats demande, de la part de l'équipe de cuisiniers, de l'intérêt pour les produits bruts et de l'imagination pour varier les repas.

ÉCHIROLLES

La cuisine centrale Jean-Paul Marat n'a pas de légumerie, ce qui réduit considérablement les achats chez les producteurs locaux.

CONSEILS

- Démarrer l'action progressivement ce qui permet une appropriation du projet tant politique que technique.
- Saint-Martin-d'Hères possède dans ces locaux une légumerie traditionnelle qui est un atout très important pour mener à bien ce type de projet.
- Une communication régulière auprès des usagers.
- Une formation auprès des animateurs de la pause méridienne sur les particularités des produits bio et locaux.



POUR EN SAVOIR PLUS :

CONTACT SAINT-MARTIN-D'HÈRES

Véronique Vercellino
Responsable du service restauration
Ville de Saint-Martin-d'Hères
Tél. 04 76 60 74 40
veronique.vercellino@ville-st-martin-dheres.fr
Site : www.ville-st-martin-dheres.fr

CONTACT ÉCHIROLLES

Marie-Hélène Diego
Responsable du service restauration
Ville d'Échirolles
Tél. 04 76 20 63 43 , Fax 04 76 20 49 53
mh.diego@ville-echirolles.fr
Site : www.ville-echirolles.fr