

## **FICHE : Restauration collective - Alimentation saine et locale**

**THÈME :** Ecologie

**SOUS-THÈME :** Alimentation, Agriculture locale, qualité, économie locale

### **CONSTATS/PREOCCUPATION**

#### **Pourquoi est-ce important pour CC de parler de ce sujet ?**

L'alimentation de bonne qualité représente des enjeux sociaux (santé publique), économiques (économie locale pour production et acteurs en cuisine), environnementaux, territoriaux (ancrage local, gouvernance et autonomie alimentaire). Confluences Citoyennes entend pousser dans sa commune une transformation des systèmes de restauration collective vers une meilleure alimentation, en commençant par le collège qui fournira à partir de 2026 les repas des écoles primaires et du collège.

#### **Axes programmatiques ou orientations ou objectifs :**

- Faire un diagnostic des modes de restauration collective à Couffouleux et évaluer la facilité d'intervention pour des élus municipaux (livraison repas à domicile / maison des aînés / futur collège qui alimentera dans quelques mois les écoles primaires) et prioriser.
- Encourager la cuisine à base de produits bruts et la baisse de produits transformés dans les assiettes dans la restauration collective.
- Encourager la mise en place d'un approvisionnement local pour la matière brute et les produits fabriqués (pain, yaourt, fromages...).

#### **Mise en œuvre / propositions sur du court terme**

Pour le moment, focalisation sur le collège, mais reconsidérer le périmètre au moment de le faire (voir si la livraison des repas et la maison des aînés, + crèche + maison des assistantes maternelles... pourraient se prêter à l'analyse) ; cela dit, mieux vaut ne pas se disperser dès le départ.

#### **Pistes valable pour le collège :**

- Collège : Créer une équipe : élu(s) / citoyens / parents pour interroger sur l'approvisionnement en produits bruts et le type de cuisine (part de produits manufacturés) dans le futur collège qui alimentera les cantines.
- Travailler avec le département pour comprendre les circuits d'approvisionnements (plateforme, cahiers des charges) et vérifier si la communauté d'agglo a uniquement un droit de regard ou si elle peut agir (collège = département).
- Trouver les leviers d'actions pour une commune (mot à dire sur : le choix du personnel au collège en adéquation avec l'objectif de CC ? Élaboration d'un cahier des charges qui favoriserait les achats locaux ? Etc...)
- Organiser une réflexion sur la production locale et le foncier disponible.
- Étudier les diverses pistes si l'approvisionnement peut sortir du schéma classique d'approvisionnement du collège : régie municipale ou favoriser l'installation d'un producteur ou organiser la logistique pour la collecte auprès de divers producteurs...
- Mettre en avant auprès de la population la communication autour de ce sujet, des actions et mettre en avant le bénéfice pour tous du « fait maison » (enfants ou bénéficiaires / agriculteurs / personnel en cuisine / territoire).

## **Orientations sur plus long terme**

*Les élus devront travailler sur ces points, commissions avec les citoyens et/ou avec l'association CC*

## **Transversalités avec d'autres thèmes / orientations, qu'elles relèvent de l'agglomération ou de la municipalité**

Eau – biodiversité – agriculture – éducation – petite enfance

## **Acteurs à impliquer/Partenariats**

Acteurs locaux : Cantine en Transition, Rabastinois en Transition

## **Acteurs d'ordre plus général :**

- Association Les pieds dans le plat
- Le site de l'Observatoire national de la restauration collective bio et durable
- Le site de Campagnes et environnement - l'Observatoire national de la restauration collective bio
- Des communes qui l'ont fait : **nombreux exemples nationaux ; voir fiche Coteaux 21 ou autres exemples**

## **GESTION RESPONSABLE**

Se rapprocher d'autres communes pour avoir des chiffres précis (coût des repas)