



LA RESTAURATION SCOLAIRE :

Une vitrine de
l'alimentation durable
dans les collèges de la
Métropole

DDUCV/STPU/Service Développement durable

Fabien Chaufournier
Chargé des politiques alimentaires
fchaufournier@grandlyon.com

Safia Bedre-dine
Chargée de projets alimentation
sbedredine@grandlyon.com

GRANDLYON
la métropole

www.grandlyon.com

GRANDLYON
la métropole

La Métropole :

- Gère les 60 restaurants scolaires au sein des collèges : conçoit et prépare les repas, assure le nettoyage et la sécurité
- Propose des tarifs selon la situation des familles pour permettre l'accès au plus grand nombre d'élèves
- Organise des formations à destination du personnel des restaurations collectives
- Accompagne les communes dans la gestion de leurs restaurations collectives



En 2018, l'Observatoire National de la Restauration Collective Bio et Durable affichait un coût moyen de **1,88 €** euros pour un repas à 30% issu de **produits biologiques**.

Parmi les interrogés, **62% des collectivités** déclarent **ne pas avoir vu leur budget augmenter**.

Pour équilibrer le budget, des leviers existent :

- 83% luttent contre le **gaspillage alimentaire**
- 25% diversifient les **apports protéiques** aux menus
- 16% travaillent davantage avec les **produits de saison**
- 14% forment les équipes à une meilleure **valorisation des produits bruts**



L'Agriculture Biologique en Restauration collective : **pas forcément plus chère !**

Les critères d'alimentation durable dans les collèges, mis en œuvre à partir de la rentrée 2018, s'articulent autour de 2 grands principes :

• La santé

100 % des fruits, légumes, féculents, légumineuses en **Agriculture Biologique** : pour supprimer les perturbateurs endocriniens

Absence d'OGM dans l'alimentation animale

Un encouragement à l'insertion des **protéines végétales**, conformément aux recommandations du Haut Conseil de la Santé Publique

Au moins 50% du fromage en **Appellations d'Origine Protégée (AOP)**

Au moins 50% des **volailles sous signe officiel de qualité** ou élevées en plein air

Des **produits frais** pour 75% des légumes, 90% de la viande, 100% des volailles, 40% des poissons.

Du « **fait maison** » pour 70% des pâtisseries et entremets.

• Le goût

• Mais aussi ...

Au moins 50% des yaourts, fromages frais et œufs en **circuit-court**

Au moins 50% des **œufs de poules élevées en plein air**

Au moins 50% des **poissons sous label MSC**