

Date de mise à jour : 25/10/2021

Axe : 2 VERS UN TERRITOIRE PLUS AUTONOME

Objectif : 2.2 Soutenir une alimentation locale et responsable



Action : 2.2.4 Faisons évoluer les menus des cantines scolaires

Thématiques	Politique climatique	Effets attendus			
		Climat	Air	Energie	Risques
Agriculture/ Déchets/ Transports	Adaptation et Atténuation	X	X	X	

Porteur(s) de l'action :

Communauté d'agglomération de Haguenau (CAH), Communauté de communes Sauer-Pechelbronn (CCSP), commune de Geudertheim, Collectivité européenne d'Alsace (CeA), Région Grand Est

Partenaire(s) : EPCI, Chambre d'agriculture d'Alsace

Contexte

Nos restaurants scolaires ont un rôle à jouer pour permettre de réduire les émissions de gaz à effet de serre (GES) du territoire. En effet, des émissions de GES ont lieu à toutes les étapes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire jusqu'à la confection des repas : production des aliments (engrais de synthèse, engins agricoles, rejets de méthane des ruminants, ...), transformation en usine agroalimentaire (process) et conditionnement, fabrication des emballages, transports, conservation (chaîne du froid), consommations d'énergie en cuisine et gestion des déchets (emballages et déchets alimentaires). Les émissions de GES sont très variables d'un repas à l'autre, en fonction notamment du type et de la quantité d'ingrédients (origine animale ou végétale, produits bruts, transformés, voire ultra-transformés), de l'origine géographique des produits ainsi que des modes de production, de transformation et de distribution.

Les repas ont également une vocation pédagogique importante : l'éducation des plus jeunes à l'alimentation durable, la communication auprès des parents, la formation des équipes techniques (de restauration et encadrantes), sont autant de moyens dans la lutte contre le changement climatique et plus largement de publics sensibilisés.

Le travail sur le gaspillage et la qualité nutritionnelle des repas, le soutien aux producteurs locaux et la résilience alimentaire locale, les liens avec la gestion de l'eau et la préservation de la biodiversité, sont également des éléments importants et complémentaires.

Descriptif de l'action

A l'échelle de l'Alsace du Nord, plusieurs actions des collectivités sont mises en œuvre pour favoriser l'alimentation durable dans la restauration scolaire :

- Les collectivités locales (notamment la CCSP, la CAH ainsi que la commune de Geudertheim) s'engagent dans le développement de l'approvisionnement local pour la restauration scolaire et périscolaire.
- La Collectivité européenne d'Alsace mène dans les collèges alsaciens une démarche globale de promotion de la qualité des repas servis et d'une alimentation équilibrée, mais également de développement de l'approvisionnement des restaurants scolaires en produits alimentaires de qualité, d'origine locale et/ou bio et de limitation de l'impact environnemental de la restauration (lutte contre le gaspillage, renouvellement du matériel). Elle forme les chefs de cuisine à la loi EGALIM et les met en relation avec des producteurs locaux, en collaboration avec les EPCI concernés et la Chambre d'Agriculture. Parallèlement, la CeA, met à disposition des collèges des volontaires en Service Civique pour sensibiliser les collégiens au Développement Durable et accompagner les établissements dans leurs démarches. En Alsace du Nord, 13 collèges sont ainsi concernés.
- La Région Grand Est a également mis en place un approvisionnement en circuits locaux, durables et de qualité pour les cantines des lycées, les lycées de Haguenau, Bischwiller et Wissembourg étant ainsi concernés.

Calendrier							Budget
2021	2022	2023	2024	2025	2026	2027	
Indicateurs de suivis				Objectifs			
Nombre d'établissements adoptant la démarche				Développer les filières courtes / Diminuer les déchets			
Nombre d'actions de sensibilisation / formation				Sensibiliser les élèves aux enjeux environnementaux et de santé de l'alimentation			