



UNE CANTINE ZÉRO GASPI POUR PLUS DE GOÛT



Constat initial et contexte d'émergence



La CCB3F : Un territoire porteur d'une volonté politique et citoyenne

2021 : émergence du Projet Alimentaire Territorial

Objectifs

Mobiliser la restauration collective au profit de la production locale et le « mieux manger »



Restauration collective

S'appuyer sur un système alimentaire localisé pour enrichir les projets agricoles



Relocalisation et filières

Améliorer l'accessibilité à une alimentation saine et équitable



Accessibilité

Transmettre les valeurs et les notions (connaissances de nos aliments, goût, santé, ...) en lien avec l'alimentation



Éducation à l'alimentation

Thématiques transversales : Autonomie alimentaire individuelle et collective, lutte contre le gaspillage alimentaire



Constat initial et contexte d'urgence



RETTEL



Cantine périscolaire de la commune de Rettel

2021 : le constat d'un service de qualité insatisfaisante

Repas livrés par un prestataire

Peu de variété

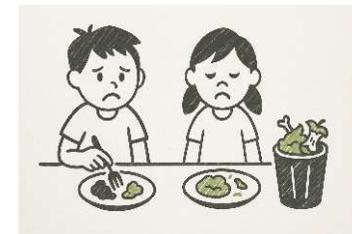
Peu de goût

Peu de transparence sur l'origine et la qualité des produits

...



AU FINAL : des convives peu rassasiés, beaucoup de nourriture jetée et un coût important pour la collectivité...



Constat initial et contexte d'émergence



Un service de
cantine insatisfaisant

2021



Un territoire porteur
d'une volonté politique
et citoyenne



Une opportunité pour
mener un projet-pilote
dans la dynamique du
PAT : **le passage en
gestion directe de la
cantine de Rettel**

Le passage en gestion directe de la cantine de Rettel

Les objectifs



Maîtriser :

- o les approvisionnements
- o les quantités
- o la composition des repas
- o la qualité des repas
- o le gaspillage alimentaire
- o les coûts

POUR...

Et remettre
l'HUMAIN
au cœur
du projet



- o Mobiliser la **restauration collective** publique au profit de la **production locale** et de l'éducation à l'alimentation
- o S'appuyer sur le **système alimentaire localisé** pour le consolider
- o Améliorer l'accessibilité à une **alimentation saine et équitable** et répondre aux orientations de la loi **EGAlim**
- o Transmettre les **valeurs et les notions** (connaissances culinaires, goût, santé, ...) en lien avec l'alimentation
- o Servir **d'exemple de référence** pour multiplier les projets de cantines relocalisées (mise en œuvre, modalités, etc.)

Le passage en gestion directe de la cantine de Rettel

La mise en œuvre



- **Travail conjoint EPCI (CCB3F) / commune de Rettel**
 - *Accompagnement du service agriculture dans une démarche horizontale*
- **Implication des élus et des agents dès la première phase de réflexion**
 - *Constat partagé à l'unanimité*
- **Implication de la future cuisinière en amont du recrutement, dans la construction du projet**
 - *Perception du sens du projet et de sa valeur*
- **Adaptation du local et investissements complémentaires**
 - *Réponse aux exigences sanitaires et moyen de conditionnement des préparations dans une démarche de lutte contre le gaspillage*
- **Mobilisation des producteurs locaux**
 - *Intérêt d'une perspective de débouchés pérennes et réguliers*



Des résultats concrets pour une cantine plus durable



Qualité des approvisionnements

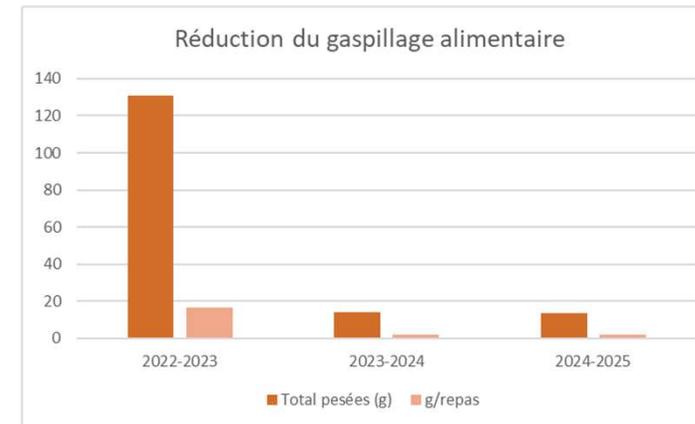
60% de produits sous signe de qualité dont
23 % produits AB
70 % produits locaux



Dépassement des objectifs de la loi EGAlim + Ancrage local



Maîtrise du gaspillage alimentaire

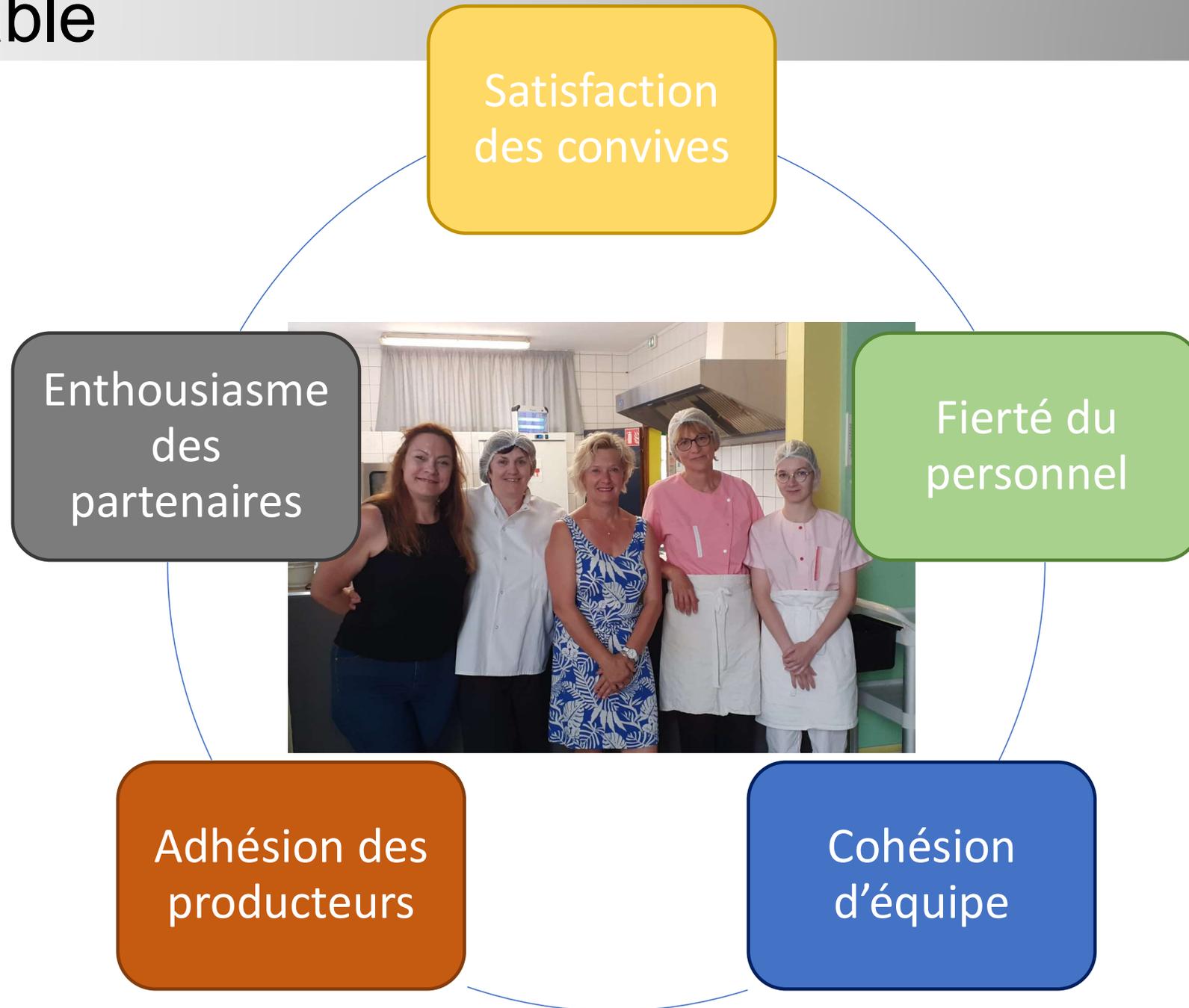


Adaptation des portions
Accommodement des restes
Education à l'alimentation
Réorganisation du service



Réduction drastique du gaspillage et économies réalisées

Des résultats concrets pour une cantine plus durable



Le passage en gestion directe de la cantine de Rettel

Un projet inspirant



RETTEL



Coup de cœur des
**Lauriers des
Collectivités**

**Demandes de
présentation** au
PNR Lorraine, à
l'Agence de l'Eau,
à la DDT

Projet modèle
pour l'ensemble
du territoire

UNE CANTINE ZÉRO GASPI POUR PLUS DE GOÛT

Contact :

Elisabeth MARGIOTTA
elisabeth.streit@ccb3f.fr

