

Groupe de Travail intercommunal sur le Climat **16^{ème} réunion - La restauration scolaire** **Compte-rendu**

Présents : 20 participant-es :

Communes : Katia Bossuyt (la Wantzenau), Claudia Caradonna (Oberhausbergen), Danielle Dambach (Schiltigheim), Marie-Antoinette Stevau (Eschau), Sabine Hemmerling (Entzheim), Annie Kessouri (Kolbsheim), Christine Krimm (Lingolsheim), Christelle Paris (Schiltigheim), Jean-Paul Preve (Oberschaeffolsheim), Delphine Rideau (Ostwald), Doris Ternoy (Breuschwickersheim), Florence Zimmerlin (Entzheim).

Services Ville et Eurométropole de Strasbourg :, Karine Bougaud, Lydie Deloffre, Amandine Dupin, Magali Gay-Para, Emeline Lafaury, Camille Luttenauer, Matthieu Rudler.

Partenaires : Elsa Murer (Chambre d'Agriculture Alsace)

Date : 17 janvier 2023 de 18h à 19h40

Introduction

Danielle DAMBACH, *Présidente déléguée de l'Eurométropole de Strasbourg, Maire de Schiltigheim*

Danielle Dambach introduit cette première réunion du groupe de travail intercommunal sur le climat 2024 en présentant ses meilleurs vœux.

Elle indique que l'alimentation représente 25% à 30% des émissions de GES en France (source ADEME) et qu'elle constitue par conséquent un axe important dans la lutte contre le réchauffement climatique.

Elle salue le travail de co-construction de la politique alimentaire territoriale délibérée à l'unanimité en juin 2023 et adresse ses vifs remerciements à chacun-e pour son implication.

Elle poursuit en indiquant que la restauration scolaire constitue le 1er levier dont peuvent se saisir les communes pour agir concrètement sur le champ de l'alimentation et précise que les caractéristiques de la restauration scolaire à l'échelle métropolitaine sont aujourd'hui mieux connues grâce à un sondage auquel toutes les communes ont contribué. Ainsi, ce sont 10 000 repas qui sont distribués par jour sur les 32 communes de l'EMS auxquels il convient d'ajouter 12 500 repas servis à Strasbourg.

Il existe par ailleurs un mode de gestion commun qui est la délégation de la confection des repas à des sociétés de restauration prestataires. Danielle Dambach indique que ce mode de gestion impose en contrepartie une responsabilité importante de contractualisation des objectifs et de suivi de leur mise en œuvre et c'est là qu'il est précieux de pouvoir disposer du dispositif d'accompagnement que propose l'Eurométropole de Strasbourg.

Elle présente l'ordre du jour :

- 1. Accompagnement des communes de l'Eurométropole dans la rédaction de leurs marchés de restauration scolaire**
- 2. Témoignage sur cet accompagnement**
- 3. Présentation de « Fabuleuses légumineuses » et des « Rendez-vous de l'alimentation »**
- 4. Questions-réponses**
- 5. Points d'actualité**

1. Accompagnement des communes de l'Eurométropole dans la rédaction de leurs marchés de restauration scolaire (Diapos 4 à 13)

Camille LUTTENAUER, chargée de mission agriculture périurbaine à l'Eurométropole de Strasbourg (Camille.luttenauer@strasbourg.eu) et **Elsa MURER**, chargée de mission circuits courts à la Chambre d'agriculture Alsace (elsa.murer@alsace.chambagri.fr)

Camille Luttenauer présente les grandes lignes du programme d'action partenarial pour l'agriculture signé entre l'Eurométropole de Strasbourg, la Chambre d'Agriculture Alsace et Bio en Grand Est. L'accompagnement proposé prend place dans l'axe concernant la structuration des filières locale et l'accroissement des débouchés locaux pour les producteurs du territoire. De plus, cet accompagnement rejoint à la fois la volonté d'améliorer les conditions de restauration, de se conformer à la nouvelle réglementation en vigueur mais aussi de répondre à un besoin exprimé par les communes elles-mêmes suite à une enquête à laquelle 100% des communes avaient répondu en 2022 (Diapo 5).

Elle rappelle quelques points clés de la commande publique (Diapos 6 et 7).

Danielle Dambach demande si les 32 communes possèdent des services de restauration scolaire. Elle s'interroge de plus sur la différence entre le « localisme » qui est interdit dans les marchés publics et le « circuit court » qui est autorisé (Diapo 6).

Camille Luttenauer lui répond que toutes en ont, même si certaines communes ont recours à la cantine d'un collège. Toutes délèguent le service à un prestataire par ailleurs. Elle ajoute que le localisme consiste à circonscrire la zone d'approvisionnement en mentionnant une distance (ex : produit dans un rayon de moins de 40 km). On parle de « circuit court » quand il y a un seul intermédiaire entre le producteur et l'acheteur.

Christelle Paris demande si on peut ajouter des exigences par rapport au bilan carbone. Camille Luttenauer explique que cela est possible mais que le bilan carbone reste compliqué à calculer et à suivre. Elle préconise plutôt de suivre le mode de déplacement des denrées et de bien préciser dans l'objet du marché le souhait d'agir sur le développement durable.

Elsa Murer indique que l'accompagnement s'inscrit en cohérence avec les lois Egalim (2018) et Climat et Résilience (2021) qui ont renforcé les obligations en matière de restauration scolaire (Diapos 8 et 9). Les 20% de produits biologiques se calculent sur la valeur d'achat. Les produits durables et de qualité regroupent tous les labels présentés dans la diapo 9. Les deux dernières catégories ne sont pas qualifiées par un label et sont à la libre appréciation de l'acheteur.

Pour une meilleure traçabilité des achats en conformité avec les obligations décrites précédemment, elle invite les collectivités à saisir leurs données sur la plateforme nationale « Ma cantine » qui permet de disposer d'un bilan annuel basé sur les denrées achetées l'année précédente et sur laquelle on retrouve différentes ressources (Diapo 10).

Enfin, elle détaille en quoi consiste l'accompagnement, en amont de la rédaction du cahier des charges et pendant la phase de rédaction et elle met en évidence quelques points de vigilance (Diapos 11 et 12).

Danielle Dambach demande des précisions sur les contrôles. Sont-ils aléatoires ? Le prestataire est-il prévenu en amont ? Des contacts avec les usagers·ères ou encadrant·es des cantines sont-ils établis ?

Elsa Murer indique que les contrôles portent sur les approvisionnements lors des rencontres régulières avec le prestataire. Des reportings d'achats sont demandés (1 fois par trimestre ou plusieurs fois par an). Les contrôles se basent sur du déclaratif et sur le logiciel de commande des denrées.

Christelle Paris demande si des visites de contrôle sont faites au sein des cantines.

Lydie Deloffre explique que cela est à la libre appréciation des collectivités. À Strasbourg, des visites ont été effectuées l'année dernière pour vérifier que les quantités prescrites étaient conformes. Elle ajoute qu'il est difficile de multiplier ce type de démarches qui sont chronophages et qui requièrent des moyens humains. Concernant les quantités servies aux enfants, certaines vérifications ne sont pas évidentes à faire (Exemple de la part de viande dans les plats en sauce).

Danielle Dambach partage un retour d'expérience quant à un problème d'approvisionnement qui a pu être rapidement résolu grâce à un contrôle. Ce contrôle a permis de donner l'alerte rapidement.

Camille Luttenauer ajoute que 15 communes ont déjà bénéficié de cet accompagnement (diapo 13).

Elle conclut en disant que l'accompagnement se fait idéalement 6 mois avant le renouvellement du marché de restauration. Danielle Dambach invite les communes à avoir bien en tête la date de fin de leurs marchés de restauration de manière à pouvoir s'inscrire dans cette démarche.

2. Témoignage (Diapos 14 à 16)

Doris Ternoy, Maire de Breuschwickersheim, Conseillère déléguée sur l'agriculture et l'alimentation et vice-présidente du SIVU des Châteaux

Doris Ternoy témoigne de l'accompagnement dont a bénéficié le SIVU des Châteaux (descriptif sur la diapo 15). La démarche a été l'occasion de se réinterroger en profondeur sur les délégations de service public qui étaient en vigueur depuis une dizaine d'années pour la restauration au sein du périscolaire et de la crèche. Les élu-es se sont rendu-es sur sites et ont pu à cette occasion, constater des différences de pratiques (Exemple : la gestion des déchets). À partir de ce diagnostic de terrain, un cahier des charges actualisé a été établi et de nouvelles exigences ont pu être posées comme la part des produits frais et l'absence de produits ultra transformés (diapo 16).

Doris Ternoy conseille de surveiller les poubelles qui peuvent s'avérer de précieux révélateurs quant aux produits réellement consommés. Elle pointe certains dysfonctionnements entre la théorie et la pratique. Par exemple, des fruits sont bien prévus au menu mais ils sont servis alors qu'ils ne sont pas mûrs, si bien qu'ils ne sont pas consommés. Les cahiers des charges des prestataires qui se positionnent sur les marchés publics de restauration sont toujours très complets sur les critères de qualité et d'environnement mais la mise en application mérite d'être suivie.

Doris Ternoy remercie les services tout en soulignant la qualité de l'accompagnement.

3. Présentation de « Fabuleuses légumineuses » et des « Rendez-vous de l'alimentation »

- **Fabuleuses légumineuses - du 2 au 6 avril 2024 (Diapos 17 à 21)**

Magali GAY-PARA, Chargée de mission Stratégie Alimentaire Territoriale, Eurométropole de Strasbourg - maqali.gay-para@strasbourg.eu - Tél. : 03 68 98 62 83

Fabuleuses légumineuses est un évènement organisé depuis 2021 par la Collectivité Européenne d'Alsace au sein de collèges volontaires pour promouvoir tout l'intérêt environnemental et nutritionnel des légumineuses et soutenir la récente filière locale ([Les petites graines qui font du bien ! - Graines d'Alsace \(grainesalsace.fr\)](http://Lespetitesgrainesquifontdubien!-GrainesdAlsace.grainesalsace.fr)). Les légumineuses ne nécessitent en effet pas d'irrigation et possèdent un fort pouvoir de captation du CO2 atmosphérique. Elles permettent de plus un bon apport protéinique.

Cette opération a été étendue à l'ensemble des acteurs de la restauration scolaire et de l'alimentation durable à l'initiative des partenaires du Plan Alimentaire Territorial dont l'Eurométropole de Strasbourg.

Pour y participer, il suffit de proposer *a minima* un plat autour des légumineuses et/ou une animation. La diapo 21 détaille les modalités de participation.

Les collectivités qui sous-traitent leurs repas à l'API et à l'Alsacienne de restauration peuvent les contacter car l'adaptation des menus est prévue. Le cas échéant, il ne faut pas hésiter à suggérer aux prestataires des recettes et des animations que l'EMS peut proposer.

- **3^{ème} édition des rendez-vous de l'alimentation - du 24 mai 9 juin 2024 (Diapos 22 à 29)**

Magali GAY-PARA, *Chargée de mission Stratégie Alimentaire Territoriale, Eurométropole de Strasbourg* - magali.gay-para@strasbourg.eu - Tél. : 03 68 98 62 83

Le principe des rendez-vous de l'alimentation est de proposer des animations permettant de faire découvrir au grand public des solutions concrètes pour changer son alimentation. L'évènement représente également une belle occasion de mettre en réseau les acteurs du domaine tout en leur apportant de la visibilité. Le thème de l'édition 2024 est l'alimentation et l'environnement.

Les communes ont la possibilité de réserver des animations gratuites prises en charge par l'Eurométropole. Des articles libres de droits sont également disponibles pour alimenter bulletins municipaux et réseaux sociaux. (contact : amandine.dupin@strasbourg.eu).

Delphine Rideau, Doris Ternoy et Danielle Dambach apportent leur témoignage positif sur leur participation aux éditions précédentes et invitent chacun.e à s'inscrire dans cette manifestation.

Les diapos 24 et 25 informent sur les modalités pratiques de participation à l'évènement et la diapo 26 donne des exemples d'animations en guise d'inspiration.

Une réunion de coordination est prévue pour mettre en lien les partenaires pouvant proposer une animation mais ne disposant pas de lieu, avec les partenaires en disposant, et inversement le 12 février de 10h à 12h en salle des Commissions B au Centre Administratif ou sur [Teams via ce lien](#).

4. Questions-réponses

Pas de questions complémentaires de la part des participant-es.

5. Points d'actualité

Bilan à mi-parcours du Plan Climat et tournée des communes de Danielle Dambach (Diapo 31)

Danielle Dambach indique que l'année 2024 sera marquée par la présentation du bilan à mi-parcours du plan climat au conseil eurométropolitain du 28 mars 2024.

À cette occasion, il a été proposé à chaque commune d'illustrer la dynamique portée par son territoire. Ainsi, des portraits communaux élaborés en partenariat avec l'agence du climat intégreront les données clés de chaque territoire en matière d'énergie, de climat et de qualité de l'air et les actions phares contribuant à la transition écologique du territoire. Chaque commune a été invitée à compléter un questionnaire pour alimenter ces fiches synthétiques et toutes seront sollicitées pour la relecture des portraits.

Par ailleurs, dans le cadre du bilan à mi-parcours du Plan Climat, Danielle Dambach fera une tournée des 33 communes afin d'évoquer les possibilités de soutien de l'Eurométropole et de l'agence du climat en matière énergétique et climatique. Les services de l'Eurométropole contacteront prochainement chaque commune pour fixer ces rendez-vous.

Réseau d'élu-es pour la transition écologique et énergétique de l'Ademe (Diapo 32)

Danielle Dambach informe les participant-es de l'existence d'un réseau d'élu-es pour la transition écologique et énergétique animé par l'Ademe auquel elle les invite à adhérer. Emeline Lafaury ajoute que l'Ademe est un partenaire privilégié de l'EMS sur la transition écologique. L'intégration à ce réseau représente l'occasion de disposer de précieuses ressources (formations, supports) sur ces sujets.

Dates et sujets des 3 prochains GTI sur le climat (Diapo 33)

Avant de conclure la réunion, Danielle Dambach remercie Amandine Dupin pour la préparation de cette séance, les services pour leur mobilisation ainsi que l'ensemble des participant-es.

Fin à 19h40