Avec le soutien de

RÉSEAU DES COLLECTIVITÉS MAYENNAISES ENGAGÉES VERS LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

ÉCHOS DE L'ATELIER

Objectif 12 : « Consommation et production responsables »

14 janvier 2021 ● Rencontre à distance

En bref…

En ce début d'année 2021, une vingtaine d'acteurs locaux se sont réunis le 14 janvier pour appréhender les **objectifs de développement durable**. Cette rencontre est la deuxième d'un **cycle d'appropriation** sur les 17 objectifs de développement durable de l'Agenda 2030 et a été réalisée avec le soutien financier de la DREAL Pays de la Loire.

De manière plus précise, l'objet de cette rencontre était de **découvrir l'objectif 12 « Consommation et production responsables »**

Dans un premier temps, le Réseau est revenu sur l'Agenda 2030 ainsi que sur les objectifs de développement durable en présentant le contexte du développement durable. Ces objectifs s'inscrivant notamment dans la continuité des objectifs du millénaire et **apportant une suite aux Agendas 21 locaux**. L'Agenda 2030 se positionne comme une **feuille de route du développement durable**, elle a vocation à être universelle, transversale et transformative. Commune à tous les pays et à tous les acteurs, il se positionne comme le référentiel du développement durable pour atteindre les accords de Paris.

C'est ensuite au travers de **l'intervention de Moïse Cornée, animateur du Civam Bio 53** que l'objectif de développement 12 a été abordé. Référence en matière d'agriculture biologique sur le territoire mayennais, le Civam Bio 53 **accompagne les agriculteurs** désireux de s'engager dans un **modèle de production** davantage **responsable**. Par ailleurs, Moïse Cornée a également pu démontrer dans son intervention que les **collectivités peuvent pleinement s'inscrire** dans cet objectif de développement durable.

Alain Rondeau, maire de **Jublains** et **Guy Ménard**, maire **d'Ambrières-les-Vallées** ont ensuite partagé leur expérience.

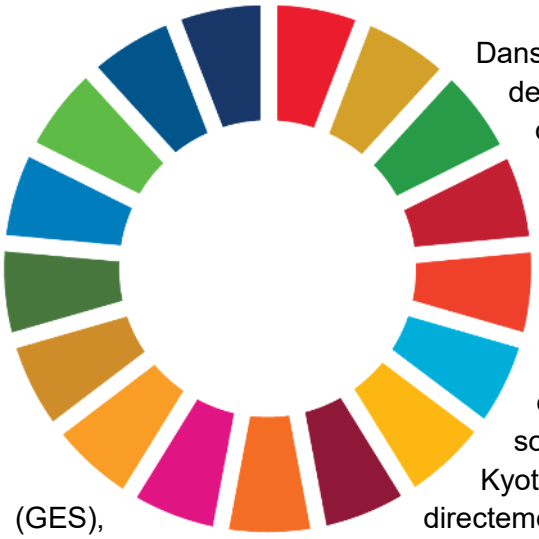


Introduction

Maude Laurent, animatrice du Réseau, présente le programme de la rencontre et rappelle que cette action est réalisée dans le cadre d'un **cycle de rencontre sur l'appropriation de l'Agenda 2030** et des **Objectifs de développement durable**, avec le soutien financier de l'Etat (Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement-DREAL). De plus, Maude Laurent **présente le Réseau des collectivités**, **l'intérêt** pour un **élu** d'y adhérer ainsi que les **différentes actions** qu'il met en place pour les communes.

Afin de rendre la rencontre plus dynamique en dépit du format à distance, un tour de table est réalisé. Celui-ci permet à chaque participant d'exprimer l'intérêt qu'il porte envers le sujet porté à l'ordre du jour ainsi que de présenter les démarches qui sont à l'œuvre à l'heure actuelle dans leur commune.

Eléments de contexte : définition de l'Agenda 2030 et des objectifs de développement durable



Dans un premier temps, Maude Laurent fait une rapide présentation de l'Agenda 2030 et de ses 17 objectifs de développement durable, après quelques éléments de contexte historique. La notion de développement durable apparaît pour la première fois en 1987 dans le **rapport Brundtland** et se voit ensuite précisée lors du **Sommet de Rio**. C'est à cette occasion qu'apparaît la **définition des « trois piliers »** qui doivent être conciliés dans une perspective de développement durable : la préservation de l'environnement, la justice sociale et le progrès économique. Plusieurs dates clés du développement durable sont ainsi énoncées comme celle de l'adoption du protocole de Kyoto, portant un objectif de réduction des Gaz à Effet de Serre (GES), directement en lien avec le sujet de la rencontre sur l'Objectif 13, relatif aux mesures à mettre en place pour lutter contre les changements climatiques. Plus récemment, les **Objectifs du millénaire sont créés en 2000** et recouvrent des grands enjeux humanitaires à atteindre pour 2015.

C'est à cette date que sont adoptés **l'Agenda 2030** et les **Objectifs de développement durable**, qui intègrent la dimension environnementale selon le triptyque définit par le Sommet de Rio. Elaboré durant trois années de **concertation par une communauté d'acteurs**, c'est un programme mondial non contraignant pour atteindre les objectifs fixés par l'accord de Paris en 2016. Il se décline en 17 ODD qui sont eux-mêmes précisés par 170 cibles-actions. Ses objectifs ont de nombreuses synergies les uns avec les autres, reflétant les nombreuses interactions entre les différents secteurs.

Si **l'Agenda 2030** est bien un **document déclinant des objectifs internationaux**, il peut être **décliné localement** et ainsi prendre la suite des Agendas 21 sous forme **d'Agenda 2030 local**. De la même manière il pourra donc être utilisé comme un **outil de planification** du développement durable. Contrairement à l'Agenda 21, il n'est pas seulement à destination des collectivités, **tous les acteurs sont aussi invités à s'en saisir**. Cela permet ainsi de créer un **langage commun** entre tous les différents acteurs territoriaux et démarrer une dynamique territoriale intersectorielle.



■ Présentation de l'objectif 12 – Consommation et production responsables



C'est Moïse Cornée qui au travers de son intervention a eu comme objectif d'énoncer **la manière dont les collectivités peuvent répondre à cet ODD**. L'intérêt de cette intervention était de montrer que les communes menaient déjà des actions dans ce sens. La question qui se pose donc est **comment aller plus loin** dans cette démarche **d'une consommation et d'une production qui soient responsables.**

Moïse Cornée a rappelé en préambule qu'il y a une **belle dynamique** et une **diversité de circuits courts** en Mayenne. Avant les années 2000, on avait des **circuits traditionnels de vente** : marché, magasins, ventes à la ferme. Depuis une dizaine d'années, de plus en plus de producteurs biologiques s'installent sur le département. Cette offre répond à une **demande croissante** de la part des **consommateurs**. Cela a donné lieu à la création des **AMAP** (une douzaine aujourd'hui) et de nouvelles épiceries. De plus, la **commande sur Internet** et la **livraison des produits** connaissent aujourd'hui un essor de par le contexte de la crise sanitaire. Au niveau de la dynamique bio, on trouve plus **de 500 fermes bio** en Mayenne, soit près de **7%** de la surface agricole utile (SAU).

A propos des circuits courts bios en Mayenne, Moïse Cornée avance le chiffre de **150 producteurs** (sur les 500) qui commercialisent leurs produits localement, avec une **répartition sur tout le département**. Différents modes de commercialisation avec cet enjeu du **regroupement des produits**, enjeu très important selon l'animateur du Civam Bio 53, voient le jour. A côté de la vente à la ferme avec près de **70 lieux**, on trouve des AMAP, des marchés de producteurs. A noter également les **partenariats** que nouent certains magasins avec des **producteurs locaux** (Biocoop, Naturéo...). **Cette diversité des modes de commercialisation** est concomitante à **la diversité de production en bio** avec par exemple près de 50 fermes produisant des légumes bio qui les vendent en circuit court. Entre les filières longues et circuit court, on trouve les **filières territoriales** pour des

• Civam BIO 53 •
Les Agriculteurs BIO de la Mayenne

produits qui nécessitent une **transformation mutualisée entre producteurs**. La fromagerie d'Entrammes fait partie de cette catégorie tout comme la Minoterie Blin qui propose des farines 100% bio.



Ensuite, Moïse Cornée présente différents **outils** pouvant être actionnés par les **communes** pour répondre à cet **objectif de développement durable**. C'est notamment à travers la **restauration collective** que les communes peuvent agir, mais il souligne bien que ce n'est pas le seul moyen : installation de producteurs bio, conversion de producteurs vers des modes de production plus durables, mise en place de circuits courts...

Cet enjeu est important puisque **60 000 repas sont livrés/jour** au niveau de la restauration collective sur le département, ce qui équivaut à près **de 100 000€ d'achat alimentaire/jour**. Moïse Cornée souligne l'opportunité que la **loi Egalim** représente pour augmenter la qualité des produits pour la restauration collective puisqu'elle celle-ci précise qu'il faut tendre vers au moins **50% de produits de qualité et durables**, dont au moins **20% de produits biologiques** au 1er janvier 2022. Quatre leviers sont identifiés par l'animateur du Civam Bio 53 concernant la restauration collective.

- **L'approvisionnement des produits** : cette marge de manœuvre se situe notamment dans le fait de **favoriser les circuits courts.**
- **L'évolution des régimes alimentaires** : un enjeu de taille avec un travail qui peut être fait sur la **diversité des produits** ou bien sur la **diminution des portions de viande**, mais de **qualité supérieure.**
- **Un accompagnement des repas** : peut être mis en place à travers des animations pour **éduquer au goût** ou au **bien manger**.
- **La lutte contre le gaspillage alimentaire** et la **sensibilisation** à ce sujet : les économies réalisées dans ce domaine peuvent ensuite être réinjectées pour **des produits de meilleure qualité.**



Pour aller plus loin dans la réflexion autour de la restauration collective, Moïse Cornée suggère la **rédaction d'une charte alimentaire** partagée au sein de la collectivité. Cela permet de **réunir** les différentes **parties prenantes** autour de la restauration collective et de **construire un dialogue** entre les parents d'élèves, les élus, l'équipe de restauration, les producteurs locaux. Cette charte permet de se **donner une culture commune** et de **partager le fonctionnement** d'une restauration collective. Elle doit également être l'occasion de **se fixer des objectifs de progression**. Ces-derniers peuvent concerner la **provenance des produits**, **l'équilibre alimentaire** des repas ou bien la **valorisation du « bien manger »**. Au bout d'une année, les différents acteurs peuvent se réunir pour faire le bilan et se fixer de nouveaux objectifs.

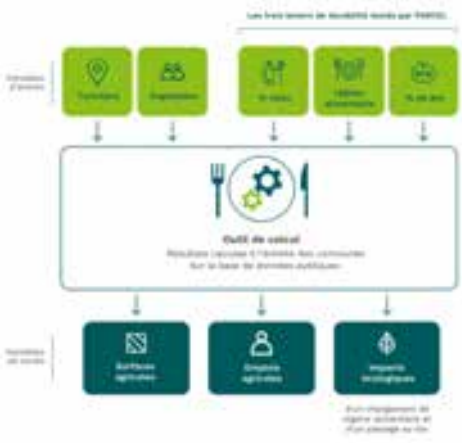
Un autre moyen d'action à disposition des collectivités au sujet de la restauration collective est la **construction de marchés publics**. La commune a la possibilité par ce biais-là **d'inciter à des modes de productions et de livraisons plus durables**. Par exemple, la collectivité peut exiger la mention des **signes officiels de qualité** (SIQO) dans les appels d'offres. Les différents éléments introduits dans les appels d'offres permettent d'aller vers plus de circuits courts au niveau de la restauration collective. Avant de lancer le travail de marché public, Moïse Cornée rappelle qu'il faut s'intéresser à ce qu'il se fait sur le territoire. Si on veut favoriser l'offre locale, il faut d'abord mieux la connaître.

Moïse Cornée suggère aux collectivités de **participer aux échanges** à propos des **PAT** pour ceux qui en disposent sur leur territoire ou bien **d'encourager les agents** à participer à des formations sur la

cuisine alternative et évolutive par exemple. De plus, il souligne qu'il **faut favoriser le lien** entre producteurs et consommateurs à travers des visites de fermes et des animations dans les écoles, au moment des repas ou en dehors. Enfin, la **communication et la valorisation** des actions existantes est primordial.

Une vidéo de la commune de Mouans-Sartoux, collectivité qui propose des repas 100% bio et à majorité issus de produits locaux, est transmise aux participants de la rencontre. (lien vers la vidéo : https://www.youtube.com/watch?v=XPHPwb3NTwA)

■ Présentation de l'outil PARCEL



Moïse Cornée présente aux participants **l'outil PARCEL** (outil web gratuit : PARCEL - Accueil (parcel-app.org)). Celui-ci permet d'imaginer les **perspectives d'évolution** sur l'agriculture et sur l'alimentation si l'on consommait davantage bio et local en Mayenne de par des simulations. **Plusieurs variables d'entrée** sont à intégrer telles que le **territoire**, la **population**, la **reterritorialisation des filières alimentaires**, le **mode de production agricole** et la **composition des régimes alimentaires**. Après des calculs opérés par le logiciel, des prévisions concernant la **répartition des surfaces**, sur **l'emploi** et **sur l'impact écologique** sortent. Moïse Cornée propose alors de tester 3 scénarii envisageables en Mayenne.

1. 100% de la consommation relocalisée

Suivant ce scénario, on aurait besoin de près de **80 000 hectares**, avec près **de 65 000 hectares** consacrés à **l'élevage**. Cela nécessiterait **5 300 emplois** dont presque la moitié en **maraîchage** et l'autre moitié pour **l'élevage**. Avec une SAU de près de **400 000 hectares** en Mayenne, cela signifie donc que seulement **20% du territoire** permettrait de **nourrir la totalité de la population** du département.

2. 100% relocalisée + 50% bio

Suivant ce scénario, on aurait besoin de près de **120 000 hectares** et de près de **6 700 emplois**. Avec une production de **50% en biologique**, celle-ci amène une **diminution** de près de **36% des gaz à effets de serre** par hectare sur le territoire.

3. 100% relocalisée + 50% bio et -50% de consommation des produits d'animaux

Suivant ce scénario, on aurait besoin de près **de 64 000 hectares** et près de **10 000 emplois**. On aurait également une **diminution** de près de **32% des gaz à effets de serre** par hectare.

Dans l'esprit de PARCEL, Moïse Cornée propose le site **territoiresbio** (Territoires Bio - FNAB), plateforme dédiée aux collectivités engagées en faveur de la **transition agricole et alimentaire**. Ce site montre les différents paramètres sur lesquels les communes peuvent agir et d'avoir différents **retours d'expériences.**

🦃 Concernant la loi Egalim, il y a une obligation de 50% de produits locaux et 20% de produits bio, mais par rapport à quoi ?

Moïse Cornée indique que ses pourcentages sont des **pourcentages minimum** et que les restaurations collectives peuvent aller au-delà. Ce n'est pas 50% de produits locaux **mais 50% de produits avec des signes officiels de qualité (SIQO)** comme les AOP, les AOC, Label Rouge, Agriculture biologique, pêche durable… Ces pourcentages sont par rapport **à la valeur d'achat HT**.

Dans les 50% de produits locaux, c'est une question de proximité ou de qualité ? Je préfère faire du local que d'acheter du bio, qui d'un point de vue bilan carbone pose un souci si ça provient de l'étranger…

Moïse Cornée répond que la loi reste sur de la **qualité** mais l'animateur invite les collectivités à faire de **la qualité et du circuit court à la fois**. Tendre vers 100%, c'est toujours mieux, c'est dommage de faire que la moitié en approvisionnement de qualité souligne l'animateur du Civam Bio 53. En France, **20% des produits biologiques consommés proviennent de l'étranger**. Moïse Cornée souhaite que le développement du bio, prévu dans le cadre de la loi Egalim, soit **du bio le plus local possible**. On a une diversité du bio en Mayenne, donc ce serait dommage que le développement de l'agriculture biologique ne soit pas celle du département ou bien des départements limitrophes.

Le GAL de Haute-Mayenne engage un PAT (Projet Alimentaire Territorial)

Alicia Vigeon, animatrice du PAT souligne que le projet alimentaire territorial est une **démarche collaborative** qui cherche à **associer différents acteurs** (privés, publics, associatifs…) autour des questions en lien avec **l'alimentation**. Il s'agit notamment de savoir comment rendre un **système alimentaire local** davantage **durable et soutenable**. Les PAT sont inscrits dans le **Programme national alimentaire**. Celui-ci répond à des objectifs que l'on trouve dans le Code rural. Un des buts d'un PAT est « *d'assurer à la population l'accès à une alimentation sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante*… » (Article L.1-I-1) du Code rural. Cette alimentation doit permettre **d'agir sur l'activité économique du territoire**, de par le développement économique, sur **l'environnement**, en devenant plus soutenable et sur **l'aspect social**, de par une alimentation locale et de qualité qui soit accessible au plus grand nombre.

Dans le cas du PAT de Haute-Mayenne, Alicia Vigeon rappelle que ce projet a commencé en **2019** suite à la réponse d'un appel à projet lancé par l'ADEME et la DRAAF. Le GAL a deux ans pour **enclencher une réflexion collective** pour **aboutir à des actions** ayant lien à 4 thématiques : **le développement de l'offre** en produits locaux et de qualité, à l'**approvisionnement de la restauration collective** avec ces produits, à la **sensibilisation des consommateurs** et à la **mise en œuvre** d'un **patrimoine alimentaire**. Pour chaque thématique, des **ateliers collectifs** ont eu lieu. Par la suite, des **COPIL** sont organisés pour restituer ces phases d'atelier et valider ce qui a été décidé. Enfin, à vocation informative, des **tables rondes** viennent nourrir la réflexion en cours avec l'intervention de **personnes expertes** sur certaines questions. En ce qui concerne la deuxième année, une table ronde a eu lieu début janvier sur le thème de la **restauration collective et des circuits courts** et des ateliers se sont tenus fin janvier-début février afin de décider de plans d'actions.

Alicia Vigeon invite les participants de la réunion à faire partie de cette démarche, en se rapprochant de Maude.

■ Témoignages de communes ayant réfléchi à l'ODD 12 : Production et consommation responsables

❖ La commune de Jublains

Alain Rondeau, maire de la commune de Jublains qui compte 740 habitants, présente la démarche de sa commune autour de la consommation et production responsables.

L'origine de cette démarche remonte à **2013**. Celle-ci a démarré avec une **formation** sur la cuisine **évolutive et alternative** effectuée par l'agent responsable de la restauration. Cette formation a été suggérée par un membre du conseil municipal puisque que l'agent avait l'habitude de travailler avec des produits surgelés et des boîtes de conserves. Par la suite, l'agent est allé plus loin dans sa réflexion en demandant de pouvoir **travailler avec des produits frais**. Cependant, l'adjoint en charge de la restauration collective avait un œil sur les finances et demandait à l'agent de ne pas trop dépasser le budget.



Par la suite, Alain Rondeau, devenu maire, a pris en charge la restauration collective. Il a notamment proposé de monter une **commission Menus** avec des élus, des agents qui accompagnent les enfants, l'agent qui s'occupe de la restauration ainsi que des parents d'élèves. En tout, cela représente une quinzaine de personnes à chaque commission. Alain Rondeau a proposé au sein de cette commission, **la rédaction d'une charte alimentaire**, notamment inspirée de celle de Mayenne. L'écriture de cette charte intitulée *Le plaisir gustatif*, a duré 2-3 ans et a été mise en application à partir de 2018. (Charte alimentaire de Jublains : https://www.jublains.fr/download/97/menus-cantine/3464/charte-alimentaire-2018-sept.pdf)

Trois objectifs ont été fixés par ce document :

1. Conforter l'agent dans son travail et avoir un carnet de bord pour les années à venir
2. Ecrire et mettre en valeur le travail mené par la commission Menus
3. Partager les objectifs entre les différents agents concernés.

A l'intérieur de cette charte ont été défini 6 axes :

1. Concevoir des menus équilibrés
2. Privilégier le fait-maison
3. Valoriser le travail
4. Cuisiner des produits de qualité
5. Communiquer
6. Sensibiliser les enfants

Alain Rondeau est très satisfait du résultat de cette charte. La commune a complété sa politique d'achat de produits en se rapprochant notamment de **Manger Bio**, **de producteurs locaux**… Mais en 2019, l'agent responsable de la restauration a quitté Jublains. La commune a recruté une autre personne, mais celle-ci n'a pas réussi à s'emparer du cadre de la charte.



La commune a donc procédé à un nouveau recrutement à l'été 2020. Entre-temps, Alain Rondeau a rencontré les élus de Grazay, qui ne semblaient pas satisfaits de leurs fournisseurs au niveau de la restauration scolaire. Le maire de Jublains a alors **proposé une mutualisation** au niveau des deux cantines. Au moment du recrutement, un candidat a remarqué que la cuisine de Jublains permettait de préparer **120, voire 150 repas**. Or, à cette époque Jublains **préparait 70 repas**. Cette remarque a donc conforté l'idée de la mutualisation. Ce nouvel agent a notamment travaillé avec la commune pour monter le **projet de mutualisation**. La **convention** a été signée avec Grazay fin-janvier et depuis Jublains fournit les repas à la cantine. Depuis cela, **trois autres communes** ont contacté Jublains, intéressées par ce projet de mutualisation. Néanmoins, ce projet semble plus compliqué. En effet, la commune a eu droit à une **dérogation** puisqu'elle livrait moins de repas qu'elle en consommait chez elle. Cependant, si elle souhaite intégrer une troisième commune**, il lui faudra un agrément**.

En 2021, la charte alimentaire arrive à échéance. A la fin de l'année scolaire, la commune fera le bilan de ce projet et reverra ses objectifs. Alain Rondeau a notamment fait part de ses aspirations à aller vers **davantage de durable et de** local et à se **conforter aux exigences de la loi Egalim.**

La commune a rencontré quelques difficultés puisqu'elle travaillait avec une boucherie de Villaines-la-Juhel, mais celle-ci n'a pas le droit de servir une cuisine centrale, donc Jublains doit changer de fournisseur.

Quel est le nombre de repas distribués à Grazay ?

Alain Rondeau indique qu'il y a 50 repas distribués à Grazay, donc 120 au total avec Jublains, ainsi que 10 repas pour des personnes âgées.

Comment la commune de Grazay a pu s'approprier le travail de la charte alimentaire de Jublains ?

Alain Rondeau souligne que dès les premières réunions a été évoqué **la charte alimentaire**. En aucun cas, celle-ci ne devait être remise en cause. Ils se sont appropriés dès le début cette charte, qui avait des objectifs cohérents par rapport à d'où ils venaient. Cependant, cette charte doit aujourd'hui être revisitée car les objectifs ont évolué, notamment en termes d'achats. C'est pour ça que Jublains a participé aux **tables rondes du PAT** pour donner du « grain à moudre » à ce projet.

Par rapport au PAT, qui a déterminé les quatre axes ?

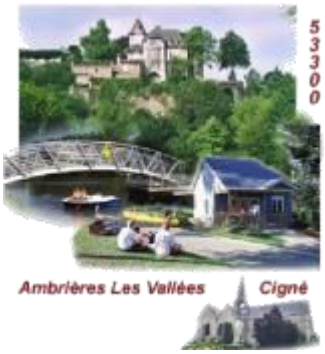
Séverine Letilleux indique que les quatre axes ont été définis par les **acteurs du territoire**, réunis en amont de la candidature à l'appel à projet PNA. Il y avait autour de la table des représentants des collectivités, des associations de partenaires sur lesquels le GAL de Haute-Mayenne avait travaillé sur

la question de la restauration collective, le Civam Bio, les chambres consulaires… Ce sont tous ces acteurs qui ont **déterminé les grands enjeux du territoire sur la question alimentaire**. C'est sur ces enjeux que se construit le PAT.

🐓 Quand on passe en cuisine centrale, qu'est-ce qui fait qu'on ne peut plus travailler avec certains producteurs ?

Alain Rondeau explique que les producteurs doivent avoir un **agrément**, qui coûte assez cher. Or, vu la grandeur de la structure (boucherie de Villaines-la-Juhel), ils ne peuvent se permettre de payer une telle somme pour fournir quelques cuisines centrales.

❖ La commune d'Ambrières-les-Vallées



Guy Ménard, maire **d'Ambrières-les-Vallées**, commune de 2 600 habitants, a présenté la démarche de sa commune autour de la question de la **consommation et production responsables**. Il explique en préambule à son intervention qu'il y a plusieurs entrées à cette question. Ambrières-les-Vallées a déjà travaillé avec Synergies sur la question du 0 phyto, ce qui montre la volonté de la commune de **remettre en question ses pratiques**. Le maire rappelle **que 280 élèves** sont à l'école de la commune, pour une moyenne de **200 repas par jour**.

Guy Ménard souligne que dès les années 2000, les appels d'offres étaient soumis à une conditionnalité, celle de **faire évoluer les repas du midi**. Donc, les Agendas 21 des communes introduisaient des évolutions pour obtenir les réponses aux appels d'offres. Cette expérience-là avait permis à Guy Ménard de comprendre où étaient les freins : dans les **budgets** et dans les **compétences**. La commune avait **l'habitude de travailler avec les commerçants locaux**. Cependant, la **pression sur les prix** a pu mener à des **achats différents**, ce qui a eu pour conséquence une **diminution** progressive **de l'achat local.**

L'entrée de la commune au sujet de la question du jour a été d'aller vers **le 0 plastique** et de **réduire les surgelés**. La commune a commencé en 2015 par **supprimer les bouteilles d'eau**. Cela a amené des questionnements autour de la qualité de l'eau du robinet et du goût, mais l'habitude a vite été prise. Par la suite, des **formations** ont été organisées par le GAL en 2016-2017 sur des pratiques différentes en termes de **menus**, de **préparations**… Cela participait à une levée de freins sur comment passer à d'autres pratiques alimentaires. Très rapidement après, des **déplacements** ont eu lieu dans les salons Manger Bio avec des rencontres avec les producteurs, des **discussions sur les menus,** sur des **produits**… Une contrainte était toujours en tête : celle de l'équilibre alimentaire et de la qualité sanitaire. Les parents d'élèves étaient très sensibles à ces aspects-là.

Une des conséquences a été le **coût des ingrédients**, à savoir une augmentation de 19%. Néanmoins, Guy Ménard remarque qu'au total, cela représente une augmentation de 4%, puisque les ingrédients ne représentent que 20% du prix total du repas. Il a fallu également **augmenter le personnel**, puisque **changer ses pratiques demande un peu plus de temps**. Au niveau du bilan, en 4 ans, la commune a augmenté le coût alimentaire de l'ordre de 8 000€ et le coût du personnel de 5 600€. Cet investissement était une priorité de la commission restauration et du conseil municipal. L'argent investi a largement été récupéré sur d'autres terrains souligne Guy Ménard.

Aujourd'hui, **90% des légumes viennent d'un producteur local**, à qui la commune loue un terrain tout près de l'école. Au niveau du gaspillage alimentaire, les derniers contrôles faits dans le cadre intercommunal font état de **16 grammes**. La commune est passée à **80% de local et de bio**. Seuls le beurre, la crème et un peu de lait viennent de plus loin. Ce que fait beaucoup l'agent responsable du restaurant scolaire, c'est d'aller sur le terrain, d'aller à la rencontre des produits. Sur la collectivité, Guy Ménard remarque qu'on est passé de **70% à 80% des enfants qui mangent à la cantine**.

Une idée forte que fait ressortir le maire d'Ambrières-les-Vallées est qu'avant, les cuisiniers ouvraient des boîtes et décongelaient. Maintenant, ces personnes ont une existence et un lien social dans la collectivité. On assiste à un repositionnement du cuisiner dans le temps méridien et dans l'espace communal.

Les menus sont **publiés** sur le site de la commune. Est écrit en **vert**, ce qui est **bio**, en **orange** ce qui est produit de **façon locale**, en **bleu** les **produits frais** et en noir, ce qui reste à travailler. Les parents ont une lecture directe sur la part de bio, de local etc… des menus. D'ailleurs, la commune ne cuisine que des produits frais, le congélateur a même été revendu.



A la différence de Jublains, Ambrières-les-Vallées n'est pas partie d'une charte. Le travail dans le cadre du GAL, de Synergies et de Manger Bio 53 a permis de donner des clés et des codes.

La charte peut être un outil qui permet de conserver un niveau de pratiques élevé, malgré le départ d'un agent ou bien une nouvelle équipe municipale

Guy Ménard répond qu'Ambrières-les-Vallées ne l'a pas utilisé comme levier, on était dans le contact direct et dans la formation. Mais le fait d'écrire cette charte, pour **communiquer à l'extérieur**, aux **familles**, **inscrire le travail dans le temps,** paraît important au maire de la commune. Guy Ménard suggère qu'il y a peut-être besoin **d'accompagnement externe** pour la mise en forme, pour ne pas perdre trop de temps dans la conception des documents.

Listing des participants

Nom	Prénom	Fonction	Collectivité/ structure
CONAN	Pierrick	Agent	Ambrières-les-Vallées
CORBEAU	Catherine	Elu	Ambrières-les-Vallées
CORDIER	Fanny	Agent	GAL Sud Mayenne
CORNEE	Moïse	Agent	Civam Bio 53
CORNU	Mickaël	Agent	Coëvrons
DROCOURT	Michel	Elu	Argentré
DUGUY	Dominique	Citoyen	Saint-Georges-le-Fléchard
LANGLOIS	Thérèse	Elu	Bazougers
LEBOUC	Gladys	Citoyen	Synergies

LETILLEUX	Séverine	Agent	GAL Haute Mayenne
LORICHON	Michel	Elu	Olivet
MENARD	Guy	Elu	Ambrières-les-Vallées
PHAM SIGMANN	Geneviève	Elu	Laval
PORTIER	Monique	Elu	L'Huisserie
RONDEAU	Alain	Elu	Jublains
TAN-ROINE	Bopha	Citoyen	Coëvrons
THIERY	Isabelle	Agent	Laval Agglo
VIGEON	Alicia	Agent	GAL Haute Mayenne
VESVAL	Roselyne		

Excusés

NOM	**Prénom**	**Fonction**	**Collectivité/ structure**
BOHER	Olivier	Agent	Evron
BRISIER	Gilles	Elu	Grazay
LEROUX	Nadia	Citoyen	Conseil de Développement
VARRAIN	Aurélie	Agent	Laval