

# DOSSIER DE PRESSE

## Du champ à l'assiette, du nouveau dans les cantines lyonnaises !

1<sup>er</sup> mars 2022



## SOMMAIRE

Du champ à l'assiette, une nouvelle étape pour la restauration scolaire.....	3
Un engagement fort pour la santé, la transition écologique et la justice sociale.....	4
100% de bio et 50% de local : de nouvelles orientations au service du goût et de la qualité.....	5
2 Une cantine plus proche des terroirs et savoir-faire locaux.....	7
Jeune pousse et petit bouchon : les nouveaux menus.....	9
Autour de l'assiette, une approche éducative et participative.....	10
Une politique alimentaire ambitieuse pour des garanties de qualité.....	12
Maîtrise du gaspillage alimentaire et réduction des déchets : des actions renforcées.....	13



# DU CHAMP A L'ASSIETTE, UNE NOUVELLE ÉTAPE POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE

Dans une démarche de consommer mieux, d'agir pour la santé et la planète, la Ville de Lyon concrétise son nouveau marché de restauration scolaire et marque son engagement pour une meilleure alimentation dans les restaurants scolaires, dans un mandat où la place des enfants est une priorité assumée. L'offre de restauration scolaire évolue vers une cuisine plus saine, plus responsable : dès la rentrée 2022, les petits lyonnais pourront ainsi profiter de 50% de produits bio (objectif à terme : 100%) et 50% de produits d'origine locale.

Concilier qualité nutritionnelle et qualité de l'environnement en réduisant la distance entre les champs et l'assiette, en privilégiant le bio, la variété, le goût, et en étoffant la part végétale... ce sont autant de bénéfices environnementaux, écologiques et sanitaires pour les petits lyonnais et pour la planète !

Le nouveau marché de restauration scolaire illustre la volonté de la Ville de Lyon de s'engager en faveur d'une alimentation plus saine et responsable, et de façonner « la cuisine de demain » avec toutes les parties prenantes : associations, parents, agents, agriculteurs, éleveurs, enfants...

3

## **La nouvelle offre de restauration scolaire, c'est :**

### **La priorité au goût et à la qualité**

**2 menus aux choix, équilibrés et de saison : « petit bouchon » (tous aliments)  
et « jeune pousse » (100% végétarien)**

**50% de local et 50% de bio dès la rentrée 2022 ; 75% de bio en 2026 au minimum  
avec un objectif de 100%**

**100% de viande bio ou label rouge ; 90% de viande locale**

**Un coût identique pour les familles, dans une volonté de justice sociale**

**Un challenge quotidien pour les restaurants scolaires : 26 500 repas servis / jours**



# UN ENGAGEMENT FORT POUR LA SANTÉ, LA TRANSITION ECOLOGIQUE ET LA JUSTICE SOCIALE

La restauration scolaire est un lieu essentiel pour l'apprentissage d'une alimentation saine et de qualité.

La Ville de Lyon a voulu repenser son offre de restauration scolaire sans coût supplémentaire pour les familles, pour offrir à tous les enfants inscrits à la cantine une alimentation de qualité, alliant plaisir des papilles, découverte des produits des terroirs, éducation à l'alimentation et responsabilité environnementale.

Une meilleure traçabilité des produits, un soutien renforcé à l'agriculture locale, une offre renforcée de produits « maison », la prise en compte du bien-être animal, davantage de produits issus de l'agriculture biologique... ce sont les gages d'une nouvelle offre qui concilie le goût, les apports nutritionnels et le respect du vivant et de la planète.

**Pour cela, la Ville de Lyon a souhaité agir sur toute la chaîne de l'alimentation, de l'approvisionnement à la fabrication et la consommation, du champ à l'assiette.**

4

Avec 26 500 repas servis en moyenne chaque jour dans ses 129 restaurants scolaires, la Ville de Lyon est un acteur alimentaire important dont les choix ont un impact réel sur l'environnement et le soutien aux filières agricoles. Prescriptrice auprès de générations d'écoliers, elle a la capacité de sensibiliser sur le rôle de l'alimentation dans la santé, le bien-être et le respect de l'environnement.

Le renouvellement de l'offre de restauration scolaire figure parmi les engagements forts de la municipalité. **Un engagement mis en place avec une approche concertée entre les élus, les services, les acteurs de l'alimentation et de la filière agricole.**



## PRÉVENIR ET AGIR SUR LA SANTÉ DES PLUS JEUNES

De nombreuses études attestent que les repas trop gras, trop salés, trop sucrés conduisent de façon quasi-inévitable à de problématiques sanitaires telles que l'obésité et à ses corollaires, diabète et maladies cardiovasculaires. Ces risques augmentent dans les foyers les moins favorisés<sup>1</sup>. Agir sur la santé dans l'assiette à l'école publique, c'est donc agir pour une meilleure justice sociale alimentaire.

### Les grandes dates :

#### Dès le 26 avril 2022

Début des inscriptions des familles avec la nouvelle offre

#### Dès la rentrée 2022

Mise en œuvre des nouvelles recettes dans les restaurants scolaires

5



<sup>1</sup> En 2017, le ministère de la Santé montrait que, dès 10 ans, les enfants issus de classes populaires ont deux fois plus de risque de surpoids et quatre fois plus de probabilité de souffrir d'obésité que les enfants de cadres.





## OBJECTIF 100% DE BIO ET 50% DE LOCAL : DE NOUVELLES ORIENTATIONS AU SERVICE DU GOUT ET DE LA QUALITÉ

Apporter aux enfants l'énergie nécessaire pour bien grandir, découvrir de nouvelles saveurs... L'offre de restauration scolaire doit répondre à de nombreux objectifs. Le repas est aussi un lieu d'apprentissage : celui des goûts, des couleurs et des saveurs.

**LOCAL & DE SAISON :** A partir de septembre 2022, 50% de l'approvisionnement sera local, c'est-à-dire à moins de 200 kilomètres de la cuisine centrale, dont environ 20% à moins de 50 km. Les aliments proposés respecteront ainsi les cycles des saisons. 70% des fruits et légumes seront produits localement. Pour les viandes, la part de local est portée à 90% des achats, dès la première année.

**BIO :** L'approvisionnement en agriculture biologique passera à 50% dès la rentrée 2022, pour atteindre 75% en 2026 et tendre à terme vers 100% de produits issus de l'agriculture biologique. Les repas comprendront notamment 100% d'œufs issus d'élevage de plein air et biologiques.

**PRODUCTION MAISON :** Les repas proposés incluront en outre davantage de recettes « maison », produits en cuisine centrale. A titre d'exemple, 100% des gratins et purées, 75% des recettes végétales ou encore 60% des pâtisseries seront cuisinés sur place.



**Des produits de goût et de qualité**  
- 70% de fruits et légumes produits localement - 100% de poissons issus de pêches durables - Viandes 100% bio ou label rouge – Viandes 90% local et 100% origine française - Volaille 100% bio ou label rouge, plein-air - Fromage à la coupe - Pain 100% bio avec gamme varié : blé, blé complet, petit épeautre, seigle...



# UNE CANTINE + PROCHE DES TERROIRS ET SAVOIR-FAIRE LOCAUX

## La co-construction avec les filières agricoles

La nouvelle offre de la restauration collective a été élaborée dès l'année 2021 avec les agriculteurs de la chambre d'agriculture, et l'association des producteurs biologiques du Rhône et de la Loire (ARDAB). Cette démarche de co-construction, qui permet de s'ancrer dans la réalité des filières agricoles, sera continue pendant toute la durée du marché, avec la mise en place d'une nouvelle gouvernance avec le monde agricole, à travers la commission agricole.

## La mise en place d'une commission agricole

Cette dernière a pour objectif de réunir et d'échanger avec les représentants du secteur agricole, pour anticiper sur les éventuelles productions à mettre en place. Organisée deux fois par an, elle réunira la Ville, le prestataire et les représentants du secteur agricole, afin de développer des filières d'approvisionnements et des partenariats dans les bassins de production.

Cette commission, sur la base d'une prévision annuelle des repas proposés, examinera entre autres :

- la question du prix d'achat des denrées alimentaires
- la planification annuelle des besoins pour permettre la mise en culture
- les besoins de création de filières et leur accompagnement
- la possibilité de favoriser la transition écologique des fournisseurs

## Un soutien majeur à l'agriculture par la commande publique

La Ville de Lyon se doit d'être une actrice économique engagée auprès du secteur agricole. L'accent sera mis sur la juste rémunération des agriculteurs et agricultrices et l'accompagnement des filières dans la mise en œuvre de la nouvelle offre. Tout en garantissant un maintien du coût du repas pour les familles lyonnaises.



## JEUNE POUSSE ET PETIT BOUCHON : LES NOUVEAUX MENUS

Dès les prochaines inscriptions au printemps, les familles lyonnaises auront le choix entre un menu « Jeune pousse » (100% végétarien) ou un menu « Petit bouchon » (tous types d'aliments).

Deux offres équilibrées qui comprendront davantage de repas composés de légumineuses, de produits céréaliers complets, de légumes et de fruits, dans l'alimentation quotidienne, en alternative à la viande, conformément aux recommandations de l'ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail).

L'ensemble du déploiement de la nouvelle offre de restauration est suivie et contrôlée par deux diététiciennes, côté Ville de Lyon et côté prestataire.

Le **menu Petit bouchon** propose une offre alternant plats végétariens, poisson et viande. Il respecte les fréquences minimum d'apparition de viandes et de poissons imposées à la restauration collective et comprend obligatoirement 2 repas végétariens par semaine. Les viandes proposées seront 100% bio ou label rouge, et à 90% produites localement.

8

Menu Petit bouchon – tous aliments				
	Jour 1	Jour 2	Jour 3	Jour 4
Semaine A	Viande	Poisson / Viande	Œufs	Plat végétarien
Semaine B	Viande	Poisson / Viande	Plat végétarien	Plat végétarien





Le **menu Jeune pousse** repose sur une offre 100% végétarienne. Il privilégie le recours à des denrées de type céréales et légumineuses, dont la production est plus respectueuse du climat, avec un impact carbone nettement réduit. L'apport protidique sera constitué de protéines végétales, d'œufs et de produits laitiers, répondant à tous les besoins nutritionnels de l'enfant.

Menu Jeune pousse – 100% végétarien				
	Jour 1	Jour 2	Jour 3	Jour 4
Semaine A	Œufs	Plat végétarien	Plat végétarien	Plat végétarien
Semaine B	Œufs	Œufs	Plat végétarien	Plat végétarien

9

L'option d'inscription « mixte » sera conservée dans les choix proposés aux familles.

### UNE MONTÉE EN COMPÉTENCE SUR LA CUISINE VÉGÉTALE

Les nouvelles recettes végétales seront élaborées par le prestataire, avec une formation « cuisine végétarienne » dispensée au personnel de la cantine centrale de Lyon. Les responsables de cantines seront également sensibilisés aux apports nutritionnels de la cuisine végétale et l'accompagnement des enfants dans l'éducation à une alimentation saine, variée et de qualité.

L'adaptation des outils de production des cantines a été entreprise dès 2021. De nouveaux équipements vont permettre dès 2022 la création de nouvelles recettes avec notamment des légumineuses, des soupes et des purées de fruits.

**Au total, 4 millions d'euros sont investis dans l'amélioration et l'adaptation de la cuisine centrale sur le mandat.**



# AUTOUR DE L'ASSIETTE, UNE APPROCHE ÉDUCATIVE ET PARTICIPATIVE

## Faire avec les enfants : l'intégration dans le projet éducatif lyonnais

Au cœur de la nouvelle offre, la Ville de Lyon porte une ambition forte sur l'action éducative autour de l'assiette. En accord avec le **projet éducatif** validé à la fin de l'année 2021, le nouveau marché de restauration permet d'inviter les enfants à découvrir les goûts et le plaisir de manger ensemble, grâce aux équipes de la Ville de Lyon et du périscolaire : sensibilisation à l'alimentation durable, accompagnement des enfants aux pratiques pour une alimentation responsable (tri, recyclage, don, bio-déchets, etc.)...

La Ville de Lyon a remporté un projet européen « School Food for Change » dans le cadre de la stratégie de la « ferme à l'assiette », qui soutient la sensibilisation des enfants à l'alimentation durable : importance de consommer des produits de saisons, de créer des liens avec les agriculteurs et mieux comprendre la qualité nutritionnelle des repas. Cette démarche impliquera le personnel éducatif, les familles et les enfants.

10



## Des animations pédagogiques et des repas thématiques

La nouvelle offre propose des repas à thème : repas 100% bio, repas « saveurs et découvertes », repas en lien avec les fêtes traditionnelles et culturelles...



En complément, de nombreuses animations autour de l'alimentation durable et locale durable seront proposées aux enfants, pour sensibiliser au goût et au plaisir des papilles, tout autant qu'à la compréhension de leurs besoins nutritionnels : visites de marchés ou de ferme, élaboration de recettes, découverte des aliments...

### **La commission des menus : une instance participative**

Une commission menu, réunissant le prestataire, les diététiciennes de la Ville et du prestataire et des représentants de parents d'élèves, discute et valide les menus proposés, goûte les nouvelles recettes. Les enfants seront associés à cette commission. Des temps d'échanges avec les enfants seront organisés dans les écoles, avec pour objectif de recueillir leurs remarques et leurs attentes pour l'élaboration des futurs menus au sein de la commission.

L'appréciation des repas est mesurée quotidiennement depuis chaque restaurant grâce à un outil informatique d'enquête de satisfaction.

Par ailleurs, l'affichage des menus dans les écoles et sur le site de la Ville sera optimisé pour l'information des familles.



# UNE POLITIQUE ALIMENTAIRE AMBITIEUSE POUR DES GARANTIES DE QUALITÉ

## 30% DE BIO EN PLUS PAR RAPPORT AUX EXIGENCES DE LA LOI EGALIM

A travers sa nouvelle offre de restauration scolaire, la Ville de Lyon va au-delà des objectifs fixés par la loi Egalim<sup>1</sup>, qui exige au 1<sup>er</sup> janvier 2022 que la restauration collective publique propose au moins 20% de produits bio. En fixant la barre à 50% dès la rentrée 2022, la Ville de Lyon fait le choix de la qualité pour les familles lyonnaises. La Ville de Lyon marque également son ambition en matière de politique alimentaire et de santé, en allant plus loin sur la proportion de menus végétariens dans la semaine (2 à 4 repas végétariens par semaine, selon le menu choisi).

## UNE NOUVELLE LABELLISATION ECOCERT NIVEAU 2

La nouvelle offre de restauration scolaire permettra à la Ville de Lyon de prétendre à la labellisation EcoCert « En Cuisine » pour sa cuisine centrale et ses restaurants scolaires, d'ici la fin 2023. L'obtention de ce label permettra de valider les engagements de la Ville de Lyon pour une restauration scolaire plus bio, plus saine et durable.

12

Le label EcoCert « En Cuisine » est le premier cahier des charges français dédié à la restauration collective bio. Ce label impose des critères non seulement au contenu de l'assiette mais aussi à l'établissement. Il prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique des restaurants collectifs en 3 niveaux de labellisation.

<http://labelbiocantine.com>

### **Outre la part de biologique, La loi Egalim poursuit plusieurs objectifs que la nouvelle offre respectera :**

- Rémunérer justement les producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail ;
- Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits alimentaires ;
- Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous ;
- Renforcer les engagements sur le bien-être animal ;
- Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire.

<sup>1</sup> Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.



# MAITRISE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET RÉDUCTION DES DÉCHETS : DES ACTIONS RENFORCÉES

La Ville de Lyon fixe une forte ambition sur la réduction des déchets et la maîtrise du gaspillage alimentaire, qui peut être également une opportunité pour la solidarité.

Conformément à la loi Egalim, d'ici 2025, les **contenants plastiques de cuisson, réchauffe et service disparaîtront totalement** de la restauration scolaire. À ce titre, dès 2022 et en complément des actions déjà menées, les plats seront conditionnés en barquette biodégradable et en bac inox pour les préparations froides et le fromage à la coupe. Il n'y aura plus de plastiques dans la restauration scolaire.

Tri sélectif, traitement et valorisation des déchets, incitation des fournisseurs à réutiliser les caisses de livraison, minimisation des emballages à usage unique, actions de réduction des emballages fournisseurs (vrac, poids, matériaux recyclage), livraison des repas en caisse réutilisable.... De nombreux moyens sont mis en œuvre pour produire le minimum de déchets.

Afin de maîtriser le gaspillage alimentaire, la cuisine centrale mettra en place **des partenariats vertueux** :

- Valorisation des biodéchets alimentaires par méthanisation dans un rayon de 100 kilomètres de la cuisine centrale
- La Ville a également mis en place des conventions de partenariats pour le don alimentaire des surplus de consommation à partir des restaurants scolaires auprès de ses partenaires caritatifs (Banque Alimentaire Proxidon et Restaurants du Cœur)

L'ensemble des repas sont livrés en véhicules propres (GNV).





## LES CANTINES LYONNAISES, EN CHIFFRES

- **129** restaurants scolaires
- **26 500** repas commandés par jour en moyenne
- **1300** agents municipaux de terrain
- Un marché à **43 millions d'euros**, porteur d'emploi pour le territoire
- **18 000 heures d'insertion** prévues sur les 4 ans du marché public
- **4 M d'€** consacrés à l'adaptation et l'amélioration de la cantine centrale sur le mandat

### Contact presse

Laetitia LATAPY

Attachée de presse - Ville de Lyon

Tel. 06 16 81 43 66 - 04 72 10 54 15

