



2 FAIM «ZÉRO»



12 CONSOMMATION ET PRODUCTION RESPONSABLES



<https://www.agenda-2030.fr/>

## Démarche « Mon Restau Responsable » (44)



Saint-Sébastien  
Sud Loire

**Lieu : Saint-Sébastien-sur-Loire (44)**

### Domaine d'action :

Restauration collective gérée par la commune

### La commune :

Saint-Sébastien-sur-Loire est la première commune du département Loire Atlantique à s'inscrire dans la démarche « Mon Restau Responsable » qui vise à instaurer dans les restaurants de la ville (scolaires, administratifs, crèches) une cuisine saine, de qualité et respectueuse de la planète. Mise en place en avril 2018, cette démarche repose sur 4 axes : le bien être, l'assiette responsable, les éco-gestes et enfin l'engagement social et territorial. Ces piliers ont été déclinés par la commune sous forme de 14 actions à mettre en place.

### Économie circulaire, par pilier :

#### Approvisionnement durable et consommation responsable

Déjà engagée sur cette voie depuis une dizaine d'années, la commune, qui propose une offre de restauration avec 45 % de produits de proximité, tend à augmenter encore cette part en s'engageant dans la démarche « Mon Restau Responsable ». L'axe « assiette responsable » énonce la poursuite de l'achat de proximité, avec notamment l'augmentation de la part des produits bio dans l'assiette. La commune fait pour cela appel à plusieurs producteurs. Par exemple, les fruits et légumes des cantines de la ville sont fournis par « manger bio 44 » qui s'approvisionne principalement auprès de producteurs du département.

Pour sensibiliser davantage les enfants, la commune de Saint-Sébastien-sur-Loire construit également des projets pédagogiques par groupe scolaire sur « l'alimentation de qualité » et compte renforcer l'appel aux producteurs pour organiser des animations sur l'alimentation.

Toujours dans le même pilier « assiette responsable » la commune s'est engagée à améliorer l'offre de repas alternatifs à la viande. C'est dans cette perspective que les agents de la restauration scolaire ont appris, lors d'une formation, à cuisiner les légumineuses et autres protéines végétales.

Dans le pilier « éco-gestes », la ville s'est engagée à utiliser des produits d'entretien écologiques pour le nettoyage des cuisines. Elle s'est par exemple dotée d'un appareil de nettoyage à vapeur.

## Gestion des déchets (recyclage et réduction du gaspillage)

Pour les déchets alimentaires, la ville dispose déjà depuis 2015 de composteurs dans le cadre de son programme de lutte contre le gaspillage qui comporte 17 actions. Dans le cadre du pilier « éco-gestes » de la démarche « Mon Restau Responsable », la ville s'engage dans une démarche plus globale de réduction des déchets d'emballage.

### Leviers de réussite :

- Une forte communication sur la démarche auprès des habitants, des familles et des fournisseurs.
- Une semaine annuelle de pesée des déchets qui permet de mesurer la réduction du gaspillage alimentaire (de 51 % en 2015 à 24 % en 2018).

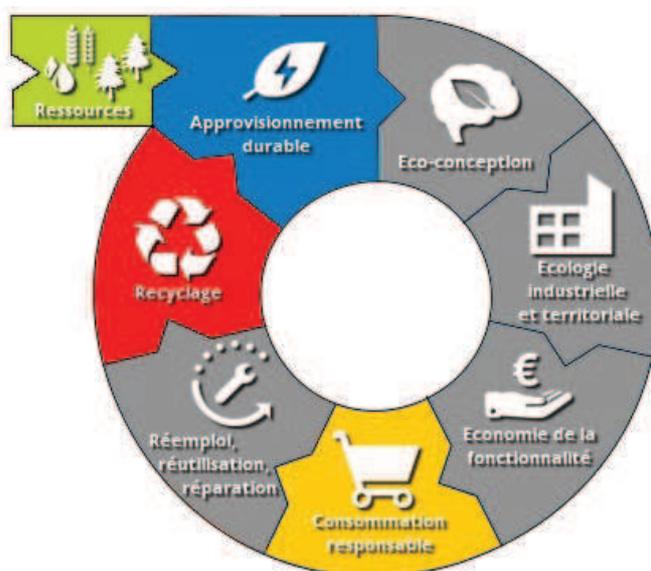
### Freins :

- De très nombreuses personnes à mobiliser sur le long terme sur la démarche de qualité de la restauration scolaire : agents, enfants, familles, enseignants...
- Des projets qui mettent du temps à se mettre en place mais qui produisent de bons résultats.

### Contacts :

#### Mme Lalande

- Diététicienne et responsable restauration
- [jlalande@saintsebastien.fr](mailto:jlalande@saintsebastien.fr)
- Mme Lascaud
- Chargée Développement durable
- [clascaud@saintsebastien.fr](mailto:clascaud@saintsebastien.fr)



Version d'avril 2019