

A photograph of three people from behind, standing in a greenhouse. They are holding fresh produce: radishes and carrots. The person on the left is a man with a beard and sunglasses, wearing a white t-shirt and jeans. The person in the middle is wearing a grey t-shirt and a purple apron. The person on the right is wearing a colorful patterned shirt and a purple apron. The greenhouse structure is visible in the background.

Présentation de
LA STRATÉGIE
ALIMENTAIRE
de la Ville de Tours



AXE 1

UNE ALIMENTATION DÉCARBONNÉE

Selon l'Institut de l'économie pour le climat (I4CE)¹, l'alimentation représente en moyenne 28 % des émissions de gaz à effet de serre². Avec les mobilités et les bâtiments c'est l'un des trois grands blocs d'émissions de gaz à effet de serre. Décarboner l'alimentation est donc une priorité environnementale puisqu'il s'agit d'un levier identifié, mesurable, sur laquelle la Ville peut agir, susceptible d'avoir des effets importants.

En conséquence la Ville de Tours souhaite travailler sur quatre actions visant à satisfaire l'objectif de cet axe :

ACTION 1

RÉDUIRE LA DEMANDE DE PRODUITS CARNÉS ET DIVERSIFIER L'APPORT EN PROTÉINES

en s'inscrivant dans les stratégies métropolitaines et régionales de structuration de l'offre sur ces marchés, c'est-à-dire :

- Mise en place de l'alternative végétarienne quotidienne dans l'ensemble des restaurants scolaires municipaux dès septembre 2022 ;
- réduire la part des protéines animales dans les menus mixtes en développant un minimum de 3 plats végétariens tous les 15 jours ;
- former et informer les agents, les usagers et le grand public sur les enjeux de la transition alimentaire pour lutter contre les clichés ou erreurs courantes tout en développant une pratique positive des alternatives alimentaires (travailler sur les recettes par exemple).

¹ Association d'intérêt général à but non lucratif fondée par la Caisse des dépôts et l'Agence Française de Développement
² « Estimer les émissions de gaz à effet de serre de la consommation alimentaire : méthode et résultats » - i4CE - Bellassen, Foucherot & Rogissart - Février 2019

ACTION 2

REVOIR LES APPROVISIONNEMENTS ALIMENTAIRES

pour augmenter les denrées biologiques ou locales ou sous signe de qualité dans la restauration collective en participant à la transformation de l'offre agricole portée par le PAT métropolitain, c'est-à-dire :

- renforcer la connaissance du marché local (inférieur à 150 km) ;
- lever les freins au recours à des producteurs responsables et à l'accès à la commande publique des TPE/PME en lien avec la métropole ;
- dépasser les obligations légales en matière de produits biologiques et/ou sous label de qualité en développant un référentiel qualité global, performant et adapté aux besoins / au territoire qui favorisera l'agriculture biologique sans s'y limiter ;
 - 2022 : objectifs loi EGALIM (50 % de bio ou sous signe d'identification de la qualité et de l'origine dont 20 % de bio) ;
 - Fin du mandat : 100 % bio pour les légumes, céréales et fruits non exotiques ; 30 à 50 % pour la viande et les produits laitiers.
- favoriser les produits bruts, sans emballages, de saison et non importés par avion.

ACTION 3

DISPOSER D'OUTILS DE MESURE FIABLES, PERTINENTS ET MAITRISÉS

par les équipes permettant d'évaluer l'impact carbone des consommations alimentaires et d'appuyer la détermination d'actions correctrices, c'est-à-dire :

- le poids carbone des repas ;
- la mesure objective du gaspillage alimentaire ;
- l'évaluation de la production de déchets, notamment organiques, recyclables et non-recyclables.

ACTION 4

AMÉLIORER LA GESTION DES DÉCHETS

en se fixant des objectifs ambitieux et mesurables tant sur la production de déchets que sur leur gestion, c'est-à-dire :

- éliminer les ustensiles à usage unique ;
- diviser par deux le gaspillage mesuré ;
- réduire au maximum les déchets et valoriser ou recycler tous les déchets.
 - 100 % de recyclage pour les déchets recyclables
 - 100 % de valorisation pour les autres, notamment les biodéchets





AXE 2

UNE GASTRONOMIE INNOVANTE ET INCLUSIVE

La Ville de Tours souhaite réaffirmer son statut de Cité de la Gastronomie (Réseau auquel elle appartient depuis 2013).

La gastronomie renvoie à l'ensemble des règles, codes et pratiques relevant des arts de la table. À l'initiative de l'IHECA, elle est protégée par l'UNESCO au titre du repas gastronomique des français, « pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes », intégrant le plaisir du goût (réflexion sur les recettes, choix des produits, cohérence des saveurs), la convivialité (décoration, gestuelle), le partage notamment intergénérationnel et le lien avec les terroirs (localisation des produits, accords mets/vins).

Tours, en lien avec Tours Métropole Val de Loire et la Région Centre Val-de-Loire, souhaite donc décliner concrètement les actions relatives à la valorisation, la transmission et la protection du « repas gastronomique des français », patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Elle peut pour cela s'appuyer sur des éléments culturels propres, en lien avec le reste du patrimoine classé tourangeau. La gastronomie s'inscrit en effet dans une histoire territoriale spécifique. La Touraine, « Jardin de la France » est une terre rabelaisienne et balzacienne. Elle a contribué à l'apparition des concepts de gourmandise et de gastronomie et à l'apparition de l'art de vivre à la française, de la codification des repas ou de produits phares de la gastronomie française.

Jonction entre la nature ligérienne, l'excellence artisanale, l'histoire commerciale, la richesse culturelle et l'art de vivre, la gastronomie est donc un des points d'équilibre des identités locales tourangelles tout en s'étant toujours enrichie de son ouverture au monde. Elle s'inscrit donc pleinement dans les engagements de la France vis-à-vis de l'UNESCO en matière de mesures de sauvegarde.

La politique alimentaire doit donc être à même de donner une réalité concrète à ces différents éléments. Il s'agit également de diffuser, dans l'alimentation du quotidien, l'éducation au goût, le respect de l'environnement, l'excellence des pratiques, la qualité des ingrédients, le niveau gustatif, le rapport au végétal, au territoire et au terroir ainsi que le plaisir de l'alimentation et la convivialité.

Il s'agit donc de développer un axe gastronomique au sein de la politique alimentaire afin de :

- s'appuyer sur la gastronomie comme outil positif de transition alimentaire et environnementale ;
- diffuser et rendre accessible la gastronomie et ses principes de fabrication dans l'alimentation du quotidien ;
- partager avec les acteurs du territoire, dans une démarche ouverte et participative, une vision structurante de la gastronomie et de la gourmandise ;



- favoriser l'innovation et le développement économique des secteurs agricoles et alimentaires ;

- consolider la légitimité historique de Tours à se positionner sur le sujet ;

- répondre aux difficultés rencontrées par le passé en matière de gouvernance et de gestion du projet de la Cité de la gastronomie telles qu'identifiées par les travaux précédents³.

-

Tout en le redéfinissant avec d'autres termes et d'autres contenus, cet axe s'inspire également des recommandations précédentes autour d'un positionnement de transmission / fabrique du goût :

- rendre accessible une offre alimentaire de qualité, un art de vivre et de bien-manger ;

- porter un œil nouveau sur le territoire, son histoire et ses richesses gastronomiques par le prisme de l'alimentation ;

- contribuer à l'attractivité touristique, économique et résidentielle du Val de Loire ;

- Favoriser l'installation d'un ou d'une cheffe étoilé(e), bien que cet objectif soit absorbé dans l'objectif général de structuration de l'écosystème.

- faciliter l'innovation gastronomique et l'alimentation de demain.

En conséquence la Ville de Tours souhaite travailler sur quatre actions visant à satisfaire l'objectif de cet axe :

³ Assistance à maîtrise d'ouvrage pour l'aide à la définition du projet Tours Cité internationale de la gastronomie et d'assistance au choix du mode de gestion (15/09/2020)

ACTION 5

METTRE EN PLACE LES OUTILS DE PRODUCTION ET L'ORGANISATION

permettant de répondre au mieux aux objectifs, en livrant la cuisine centrale le plus tôt possible.

- Réaliser un audit et un choix concerté sur le dispositif à mettre en place pour la production des 9 000 repas (réflexion autour d'une cuisine centrale) ;

- travailler avec les services de l'État sur l'équipement actuel et futur ;

- réaliser un équipement performant et très innovant visant la performance, la qualité, l'efficacité, l'autonomie de production, la durabilité, l'optimisation de l'impact environnemental et la transparence ;

- adapter l'organisation de la restauration scolaire à ces nouveautés, notamment dans les satellites ;

- structurer l'organisation de la politique alimentaire et accompagner les équipes et les faire monter en compétences ;

- revoir les outils numériques de la cuisine et les articuler avec les logiciels éducatifs et financiers.

ACTION 6

DÉPLOYER DES OUTILS DE COMMUNICATION, D'INFORMATION, DE SENSIBILISATION ET DE FORMATION

à destination des professionnels (dont les agents de la ville), des usagers et du grand public visant à améliorer la qualité des pratiques, à transmettre le goût et à soutenir l'innovation c'est-à-dire :

- construire avec les agents de la ville les outils leur permettant d'améliorer leur pratique professionnelle ;

- Favoriser l'ouverture à des pratiques nouvelles (réseaux professionnels, accueil d'apprentis, qualité des recrutements) ;

- Impliquer les agents dans les choix (approvisionnements, matériels, menus, etc.) ;

- mettre en place un dispositif d'amélioration permanente fondé sur la mesure de la satisfaction des usagers de la restauration municipale ;

- définir un plan de communication au service de la Cité de la gastronomie (définir une ligne éditoriale, un slogan, un logo et une charte graphique).

ACTION 7

ENCLANCHER UNE DÉMARCHE PARTENARIALE

visant à structurer une programmation annuelle « Cité de la gastronomie » permettant d'associer l'alimentation avec la nature, le bon temps et l'art de vivre.

- Faire de la gastronomie et de l'alimentation un facteur de vivre ensemble et de réduction des inégalités en développant, les lieux de partage ; les événements solidaires ; l'accès à la nature et aux producteurs, notamment à destination des quartiers prioritaires ;

• Développement de nouveaux événements portés ou co-portés par la Ville (Festival cinéma et gastronomie, assises du bien manger, journées type « tout Rennes cuisine »)
• Accompagnement des événements existants et mise en lien avec la cité de la gastronomie (Convergences bio, VitiLoire, pot au feu des Halles, banquet solidaire de l'île Simon, Mondial du Fromage, Village gastronomique, etc.).

- travailler à l'intégration des différentes actions relatives aux autres labellisations (UNESCO Val de Loire, Ville d'art et d'histoire...) ainsi qu'à la protection du patrimoine en général ;

- développer les liens entre la nature en ville (Loire, parcs, jardins, végétalisation), l'alimentation et la gastronomie ;

- créer des liens entre les différentes pratiques associées aux pratiques culturelle, sportive, associative en rapport à l'alimentation et la gastronomie ;

- développer les actions autour des cuisines du monde.

• Articulation avec des exemples d'intégration de réfugiés installés sur la ville dont certains ont ouverts des restaurants / des structures alimentaires
• Utiliser les petits déjeuners à l'école pour associer les parents en utilisant leur apport (petits déjeuners du monde)



ACTION 8

STRUCTURER UNE OFFRE GASTRONOMIQUE ET GOURMANDE DE QUALITÉ ET ACCESSIBLE

en lien avec le plan alimentaire territorial métropolitain.

- En lien avec l'action 6 (programmation), recenser, animer et valoriser les lieux « totems » de la gastronomie tourangelle en créant une continuité dans la ville autour des lieux totems :

• Cheminement potager et alimentaire dans la ville ;
• Villa Rabelais (partenaires IEHCA - Écoles) - Pôle universitaire, recherche ;
• Halles de Tours : mener une réflexion transversale et une concertation auprès des commerçants, des utilisateurs et des habitants - Mise en avant des produits du territoire ;
• Sanitas - Pôle alimentation - solidarité avec une formation, un restaurant... ;
• Gloriette (en lien avec la métropole) - éducation à l'alimentation.

- envisager la labellisation des partenaires et une brochure touristique dédiée ;

- définir un projet stratégique pour le marché de gros afin de le replacer comme acteur majeur de la gastronomie locale ;

- articuler les actions de la Ville avec celles de la Métropole, du Département, de la Région et des chambres consulaires ;

- intégrer l'alimentation à la stratégie commerciale (diversité commerciale et développement d'un écosystème dynamique) ;

• Favoriser le développement et la diversité des marchés de proximité.



AXE 3

UNE ACTION DÉMOCRATIQUE ET SOLIDAIRE

L'exclusion en matière d'alimentation peut prendre plusieurs formes. La plus grave concerne bien sûr toutes les formes de détresses alimentaires, qu'il s'agisse de difficultés à s'alimenter ou à s'alimenter correctement. La solidarité alimentaire est alors essentielle, ainsi que le service public de restauration scolaire, sa qualité et son accessibilité quelque soient les revenus des familles (la Cour des comptes constate une fréquentation de 15 points inférieure à la moyenne dans les établissements des zones prioritaires d'éducation). Plus fréquemment il peut également s'agir d'une déconnexion entre le consommateur et le produit qu'il mange, conduisant à « subir » des choix alimentaires qui n'en sont pas réellement, à perdre la notion des impacts des consommations alimentaires (de la rareté d'un produit par exemple) ou à perdre le lien avec les conditions de production et les producteurs. La Ville souhaite assumer un rôle structurant dans les écosystèmes territoriaux concernés par la politique alimentaire, dans une démarche partenariale et participative, pour mettre en cohérence le potentiel de la Ville sur ces sujets en s'appuyant sur toutes ses forces vives, en lien avec les institutions du territoire (Métropole, Département, Région notamment). La Ville de Tours souhaite affirmer le droit de chacun de participer à la politique alimentaire, à avoir accès à une alimentation suffisante, saine et de qualité ainsi qu'à décider en connaissance de cause de ses choix de consommation. À cette fin elle souhaite travailler sur trois actions :

ACTION 9

LUTTER CONTRE TOUTES LES FORMES DE MALNUTRITION ET ASSURER UNE SOLIDARITÉ ALIMENTAIRE

- Mettre en place la tarification sociale de la restauration scolaire ;
- mieux analyser les données des impayés de restauration en lien avec le CCAS ;
- soutenir les initiatives citoyennes et associatives relevant de la solidarité alimentaire ;
- assurer l'interface entre les différents acteurs de la solidarité alimentaire et le service public de restauration collective (associations, producteurs, mise en relation...).

ACTION 10

OFFRIR À LA COMMUNAUTÉ ÉDUCATIVE LES MOYENS ET OUTILS NÉCESSAIRES

pour développer l'éducation à l'alimentation.

- Revoir l'offre de goûters pour réduire la part de produits transformés et sucrés ;
- poursuivre l'opération « Petits déjeuners dans les écoles » ;
- développer des parcours de « petits gastronomes » ;
 - *Intégrer un axe éducation alimentaire dans les projets pédagogiques ;*
 - *pleinement investir le temps méridien comme un moment pédagogique à part entière ;*
 - *développer des actions sur l'alimentation (respect de la nature, impact environnemental, gaspillage).*
- améliorer la communication de la restauration scolaire, notamment les menus ;
 - *Diffuser des idées de recettes ;*
 - *des informations sur les produits (origines, modes de production, producteurs, etc.) ;*
 - *impact environnemental.*
- ouvrir une cuisine pédagogique.

ACTION 11

CRÉER DES ESPACES DE DÉLIBÉRATION ET DE GOUVERNANCE STRUCTURÉS

permettant d'assurer la transparence des choix en matière de restauration scolaire.

- Publier les compte-rendu des instances de concertation en ligne et les transmettre aux conseils d'écoles et à la Commission éducation ;
- clarifier le rôle et le fonctionnement du comité de restauration ;
- développer une partie « thématique » de l'ordre du jour ;
- mettre en place le comité de suivi de la politique alimentaire ;
- organiser des visites des équipements de restauration ;
- ouvrir certains déjeuners aux parents d'élèves.



