

Lancement du  
nouvel Agenda 21 lillois

Dossier de Presse :  
50% de produits bio  
et Agenda 21 Santé

Festival des  
Futurs Viables  
27 mars - 11 avril

Coulisses de Lille durable, banquets publics,  
auberges espagnoles, randonnée à travers la ville  
marchés équitables, forums, portes ouvertes,  
expositions, films, conférences...

Tout le programme sur [www.mairie-lille.fr](http://www.mairie-lille.fr)

# SOMMAIRE

<b>RESUME : INTRODUCTION DE 50 % BIO DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE</b>	<b>3</b>
<b>UNE VILLE ENGAGÉE DANS L'INTRODUCTION DE PRODUITS BIO AUTOUR DE PLUSIEURS OBJECTIFS...</b>	<b>4</b>
<b>... EN IMPLIQUANT L'ENSEMBLE DES ACTEURS CLÉS DU TERRITOIRE...</b>	<b>5</b>
<b>... POUR DÉFINIR LE SCÉNARIO LE PLUS ADAPTÉ AU CONTEXTE DE LA VILLE...</b>	<b>6</b>
<b>... ET SE MOBILISER ENSEMBLE DANS SA DÉCLINAISON</b>	<b>7</b>
<b>LA VILLE S'ENGAGE DÉJÀ DANS SES TROIS AXES...</b>	<b>7</b>
<b>L'AGENDA 21 SANTÉ LILLOIS</b>	<b>8</b>

## **RESUME :**

### **Introduction de 50 % Bio dans la restauration collective**

« La santé et les modes de production et de consommation actuels constituent de véritables enjeux pour le devenir de l'homme et de notre planète.

Ces cinquante dernières années, le triplement de la population mondiale, l'évolution rapide des technologies et des modes de vie ont modifié considérablement la façon de produire et de consommer. Un chiffre peut donner une idée de l'ampleur du phénomène : 99 % des ressources extraites de la planète deviennent des déchets en moins... de six semaines.

Les produits que l'Homme conçoit, achète, utilise et jette ont des conséquences sur sa santé et sur la planète. En adoptant d'autres moyens de production et de consommation, plus responsables, plus durables, il est possible de respecter davantage l'environnement et les ressources naturelles et de les partager plus équitablement. La démarche choisie par Lille vise l'exemplarité, le soutien des acteurs et la sensibilisation des habitants.

[...]

Petit à petit, le bio fait son nid ! D'un repas par an issu de l'agriculture biologique, la restauration scolaire est passée à quatre. Mais elle se prépare à faire un bond en avant beaucoup plus important : la municipalité lilloise s'engage à proposer, d'ici 2013, 50 % de produits biologiques dans les repas servis quotidiennement dans les restos des écoles. Soit 10 000 par jour. Cet objectif concerne également les 17 crèches de la ville, le restaurant municipal et les maisons de retraite. Un défi s'annonce, celui d'assurer l'approvisionnement. Pas question de faire venir le bio de loin, il va donc falloir trouver les producteurs susceptibles de fournir les denrées alimentaires biologiques dans un tel volume.

Au-delà des bienfaits directement dans l'assiette, cette volonté du « 50 % bio » aura des impacts plus larges : éducation à la nutrition, conséquences sur la santé, développement des surfaces régionales en agriculture bio, réduction des pesticides et autres engrais chimiques sur le territoire... »

*Par Valérie Pfahl / Lille magazine / n°65 / Avril 2010*

## Une ville engagée dans l'introduction de produits bio autour de plusieurs objectifs...

La Ville de Lille s'est engagée en matière d'alimentation, de nutrition et de santé dans son programme municipal et autour de son Agenda 21 Santé.

L'introduction de 50% de produits bio dans la restauration collective lilloise au cours du mandat représente un des exemples concrets. Il donne de la cohérence à la politique lilloise en matière de nutrition en adoptant une démarche originale et cohérente aux objectifs de la ville :

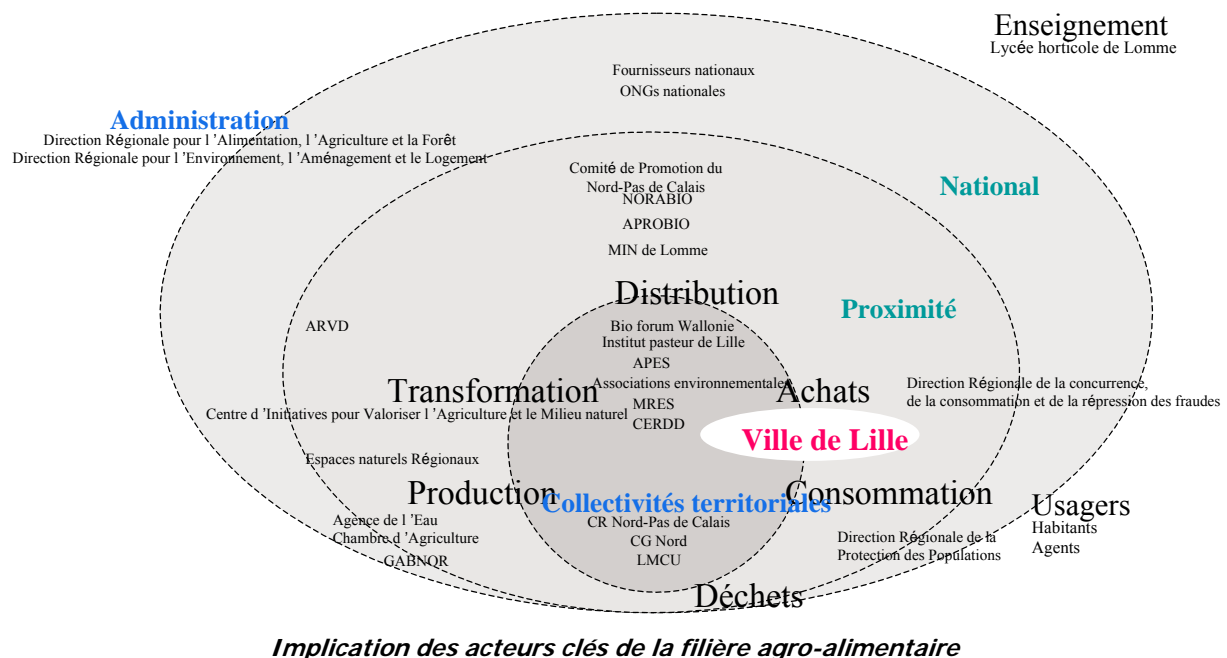
- **Agenda 21** - Prendre en compte des démarches de rationalisation économique, équité sociale et protection environnementale
- **Agenda 21 Santé / Consommation** - Encourager une alimentation saine en lien avec le Plan Nutrition Santé de la Ville
- **Plan Climat / énergie** - Limiter l'impact de la filière alimentaire
- **Politique d'achats responsables** - Mettre en place des appels d'offres adaptés aux offres du marché
- **Fabrication des repas dans la future cuisine centrale** – Veiller à la bonne articulation entre le projet de denrée alimentaire et celui de la future cuisine centrale
- **Economie Sociale et Solidaire** - Développer le soutien des filières et le commerce équitable
- **Education** - Sensibiliser à un équilibre nutritionnel et la consommation responsable
- **Effets de leviers pour le grand public**- Favoriser la consommation responsable, la réduction des déchets, la fourniture en circuit court...

... **A Coût économique global stable**

La démarche globale de la Ville a consisté à conserver la visibilité du bio lors du renouvellement de son marché de denrées alimentaires en 2008-2009 (4 repas par an) tout en préparant, en même temps, une commande publique de produits bio performante et appropriée par l'ensemble des acteurs concernés.

## ... En impliquant l'ensemble des acteurs clés du territoire...

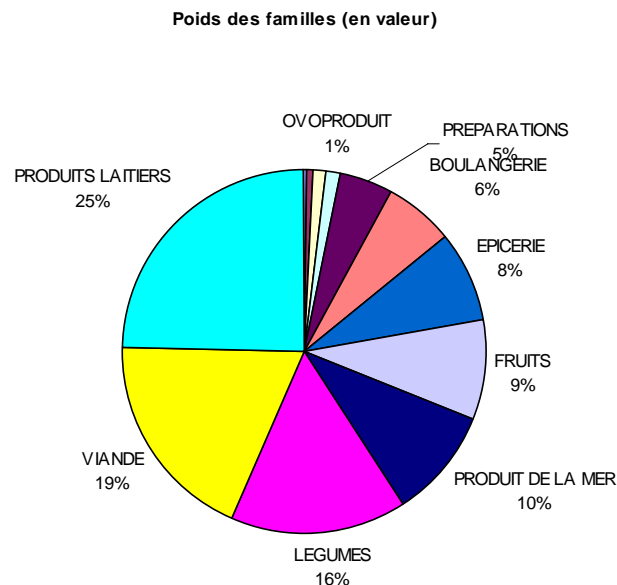
Ce projet a débuté en 2009 en impliquant les acteurs clés de la filière agro-alimentaire pour définir le scénario le plus adapté au contexte de la Ville :



Quelques chiffres clés :

- **4 Comités de Pilotage**
- **10 réunions transversales Mairie** : En complément d'un travail régulier avec les services Restauration scolaire, Développement Durable et Santé, la Direction des Marchés publics est fortement associée à la planification des prochains marchés.
- **13 réunions avec les acteurs extérieurs** et rendez-vous spécifiques avec : le conseil régional, LMCU, la chambre d'Agriculture, GABNOR, APROBIO, l'APES, la MRES, Association Terre de Liens, l'association Régionale de vendeur de Lait Direct (ARVD), le Comité de promotion NPDC, le Pôle Légumes, les MIN de Lomme, la DRAAF, la Direction Départementale de la Concurrence et de la Répression des Fraudes, IPL, la DREAL...
- **3 Ateliers de co-production** : présentation et approfondissement du scénario avec les acteurs clés (entre 25 à 30 personnes par ateliers)
- **1 Assistance à Maîtrise d'Œuvre** – groupement Extra-Muros et Aqueduc Associés

## ... Pour définir le scénario le plus adapté au contexte de la Ville...



### *Les besoins de la ville de Lille en 2009 (marché > à 3 670 K€)*

La démarche partenariale d'élaboration du scénario d'introduction a permis de retenir la définition d'exigences à la fois sur l'introduction de produits de proximité certifiés bio mais aussi issus de l'agriculture durable - toute démarche production responsable reconnue officiellement : label Rouge, IGP, AOP, STG, Marque collective régionale « Saveur en'Or », Marque collective régionale « Produit à la ferme », démarche ASHA du MIN de Lomme et de l'Institut Pasteur...

#### **Les acteurs rencontrés confirment que :**

- la commande publique de la Ville, tout en étant contraignante d'un point de vue administratif, logistique et économique pour eux, est une opportunité de développement...
- les quantités commandées par la ville sur certains produits sont faibles au regard des capacités de production régionale d'ores et déjà disponibles.
- Certaines filières produits sont d'ores et déjà à privilégier: Fruits, légumes bruts ou crus, pain, certains produits laitiers, produits secs, ovo produits.
- D'autres filières sont à étudier sur le moyen terme : viandes, produits de la mer, légumes « prêts à l'emploi », pâtisserie.

#### **Les ateliers de co-production ont permis retenir les éléments du scénario :**

1. Optimiser la gestion des repas (dans la cuisine centrale et dans les offices) pour réaliser des économies d'achats
2. Augmenter certaines opérations de transformation des produits dans la cuisine centrale et les offices

3. Introduire le maximum de produits biologiques et durables (idéalement 100%) dans les catégories de produits ciblés
4. Modifier le conditionnement et l'usage de certains produits
5. Introduire des produits bio ou issus de l'agriculture durable sur certaines catégories de produits
6. Introduire des produits bio et durables pour certains types de consommateurs

### ... Et se mobiliser ensemble dans sa déclinaison

Le scénario adopté permettra de faciliter l'introduction de produits bio et issus de l'agriculture durable de proximité dans la restauration collective au travers de trois axes :

- **Préparer les cahiers des charges des prochains marchés de la commande publique lilloise** pour se fournir dès que possible en produits bio et issus d'agriculture durable de proximité dans le respect des contraintes techniques, juridiques et économiques.
- **Mobiliser les filières et les acteurs clés** pour développer les dialogues et les rencontres efficaces, motiver la volonté de développer la filière bio de proximité, améliorer l'accès aux appels d'offres et renforcer les collaborations entre les acteurs clés.
- **Informier et/ou former les publics concernés** pour donner les moyens à chacun d'accueillir dans les meilleures conditions l'introduction des produits.

### La ville s'engage déjà dans ses trois axes...

- **Préparer les cahiers des charges des prochains marchés de la commande publique lilloise**
  - Lancement d'un marché public en faveur de plus de produits bio, équitables et diététiques dans les distributeurs automatiques des bâtiments municipaux
  - Préparation du prochain marché d'épicerie bio et produits divers pour fin 2010 : céréales, légumineuses, conserve, biscuits...
- **Mobiliser les filières et les acteurs clés**
  - Etude de marché sur la capacité de l'offre à répondre au besoin de la ville en matière de produits d'épicerie
- **Informier et/ou former les publics concernés**
  - Soutien de projet associatif comme « De la graine à l'assiette » ou des ateliers nutrition dans les centres sociaux
  - Participation à des temps forts annuels « fraîche attitude »,
  - Organisation d'une conférence citoyenne « Quelles alternatives à la viande pour un avenir équilibré et durable ? » - mercredi 07 avril 14h-17h maison Folie de Wazemmes
  - Appel à projet « Alimentation, Enfance-Famille et modes de vie »
  - Ouverture grand public de la Cuisine centrale provisoire lors des Coulisses de Lille durable le vendredi 2 avril 2010

# L'Agenda 21 Santé lillois

Le projet d'introduction de 50% de produits bio est un exemple des projets impulsés par la ville dans le cadre des différents axes de son agenda 21 Santé.

Les valeurs liées au développement durable et à la santé sont au cœur du programme municipal lillois et irriguent d'ores et déjà l'ensemble des politiques locales de la ville.

Portées au plus près des préoccupations des habitants (logement, emploi, environnement, aménagement, solidarité) elles participent à la construction d'un modèle de développement attentif à l'amélioration de la qualité de vie et à la promotion du bien être des habitants, et initient une nouvelle conception de la ville et du vivre ensemble.

La santé et le développement durable sont des leviers de développement social particulièrement complémentaires et s'imposent ainsi, au sein de nos sociétés complexes, comme des repères collectifs susceptibles d'orienter et d'améliorer l'ensemble des politiques de développement urbain.

