



# CLERMONT-FERRAND



## ACCÈS DE TOUS À UNE ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE QUELQUE SOIT SON STATUT

Proposer aux plus démunis, aux étudiants et aux enfants des repas sains et équilibrés tout en développant le recours aux producteurs locaux, les sensibiliser au gaspillage alimentaire et pour contenir ce fléau, restent une priorité pour la Ville de Clermont-Ferrand. Cette démarche a d'ailleurs été inscrite comme un axe des axes prioritaires du projet éducatif de la ville et du Centre Communal d'Action Sociale.

### DONNÉES CLÉS DU TERRITOIRE

- Préfecture du Puy-de-Dôme (Auvergne-Rhône-Alpes)
- Commune membre de Clermont Auvergne Métropole (21 communes)
- 144 817 habitants
- 3 248 habitants/km<sup>2</sup>
- Population 0-19 ans : 29 418
- Population 20 ans et plus : 109 170 dont population de plus de 60 ans : 39 120
- Taux de pauvreté : 22 %

Depuis 2016, la ville de Clermont Ferrand, a mis en place et maintenu des tarifs solidaires, afin de favoriser l'accès à la restauration scolaire pour les familles les moins favorisées. Les 3 premières tranches de 0 à 484 € sont inférieures ou égales à 1 euro ce qui permet d'accueillir un public fragile. C'est ainsi que la fréquentation de la restauration scolaire a connu une augmentation conséquente (+18,54 % entre septembre 2014 et juillet 2019).

Pour compléter sa politique tarifaire en direction des plus fragiles, la Ville a par ailleurs créé un fonds social pour la restauration scolaire géré par le CCAS ce qui permet à des familles à faibles revenus de recevoir une aide pour assumer tout ou partie des dépenses relatives aux frais de la restauration scolaire.



## Des repas équilibrés pour tous les enfants

Ces repas sont confectionnés en régie municipale suivant le procédé de la liaison chaude, process très rare pour une ville de la taille de Clermont-Ferrand. Ce choix permet une préparation des repas le matin-même dans les trois unités de préparation culinaire (UPC), puis une livraison maintenant la température (froide ou chaude selon le plat) dans les 31 restaurants de la ville. Ce procédé permet aux aliments de conserver toutes leurs qualités nutritionnelles et organoleptiques.

Les menus proposés quotidiennement sont établis par une diététicienne qui s'appuie sur les recommandations nutritionnelles, sur l'analyse régulière de la consommation dans les restaurants scolaires et sur les orientations fixées par la Ville quant au développement d'une alimentation responsable et durable.

Ces menus, qui respectent l'équilibre alimentaire, les apports nutritionnels, la diversité des produits et privilégient les produits frais et de saison, sont composés à 48 % d'aliments issus de l'alimentation durable.

Il s'agit de produits issus de l'agriculture biologique, des filières et producteurs locaux, de la pêche durable ainsi que des produits labellisés. Ils répondent d'ores et déjà à la loi EGALIM de novembre 2018.



En 2019, la Ville est passée de deux repas végétariens par mois à un repas végétarien par semaine. Cette évolution, inscrite dans la loi EGALIM, s'accompagne d'un vaste projet de formation des personnels de production et d'une sensibilisation de l'ensemble des personnels intervenant dans les satellites de restauration. Au-delà du caractère obligatoire de cette disposition, il s'agit pour la Ville d'engager un travail et une réflexion collectives sur les enjeux de l'alimentation durable sur l'environnement et la santé dans le cadre du développement des repas végétariens.

Les marchés publics constituent un outil stratégique de développement d'une alimentation de qualité. Ils doivent aussi permettre de soutenir l'agriculture durable, et en particulier les éleveurs et producteurs locaux. En ce sens, dans le cadre de ses marchés publics alimentaires, la Ville souhaite soutenir les agriculteurs en cours de conversion vers l'agriculture biologique, contribuant ainsi à un écosystème local vertueux.

## Mise en place d'une action collective autour de l'équilibre alimentaire

L'action équilibre alimentaire mise en place par le CCAS découle, en premier lieu, du constat fait que certaines personnes ayant des difficultés de santé, ne sont pas pour autant engagées dans une démarche active de prise en charge de leurs pathologies.

L'alimentation constitue un facteur sur lequel il faut s'appuyer pour améliorer son état de santé, mais l'isolement, le faible budget, le manque de connaissance pratique en matière de cuisine, ainsi que la difficulté à obtenir des produits frais et sains dans les colis alimentaires, sont des freins qui se cumulent parfois, et qui empêchent la mise en place de bonnes habitudes alimentaires, notamment pour les personnes les plus précaires. L'action «équilibre alimentaire» a été créée pour répondre à ces problématiques.

L'action équilibre alimentaire est mise en place sous forme d'ateliers collectifs gratuits ouverts à toutes les personnes entre 18 et 65 ans bénéficiant d'un suivi social du CCAS. Ils ont lieu tous les 15 jours et réunissent des groupes de 10 personnes volontaires approchées, en amont, par un travailleur social. Chaque atelier de 4 heures est axé autour d'un objectif précis (échange, dégustation, réalisation de recette), et il est complété par l'intervention d'une diététicienne sur un thème (diabète, maladies cardiovasculaires, cuisiner des restes, comment faire ses courses, ...).



Chaque participant se voit fournir, au démarrage des ateliers, un kit de cuisine de base comportant, entre autres, une planche à découper, un bol, un fouet, un plat, des ramequins, un couteau. Pour autant, les ateliers sont organisés avec le minimum de matériel possible. Le lieu où se déroule l'atelier est uniquement équipé d'un micro-ondes, d'une bouilloire et d'un mini four, le but étant que les participants puissent apprendre à cuisiner avec très peu de matériel.

Ces ateliers sont des moments d'échange, d'apprentissage ludique, et de valorisation des personnes. Les participants vont pouvoir rompre l'isolement et même créer du lien, tout en apprenant à cuisiner de manière équilibrée et avec peu de moyens, des denrées peu chères et avec du matériel culinaire basique. Les personnes présentes pourront, par la suite, avec leur petit budget, mettre en place des habitudes alimentaires saines et variées, profitant ainsi à leur bien-être et leur état de santé.