



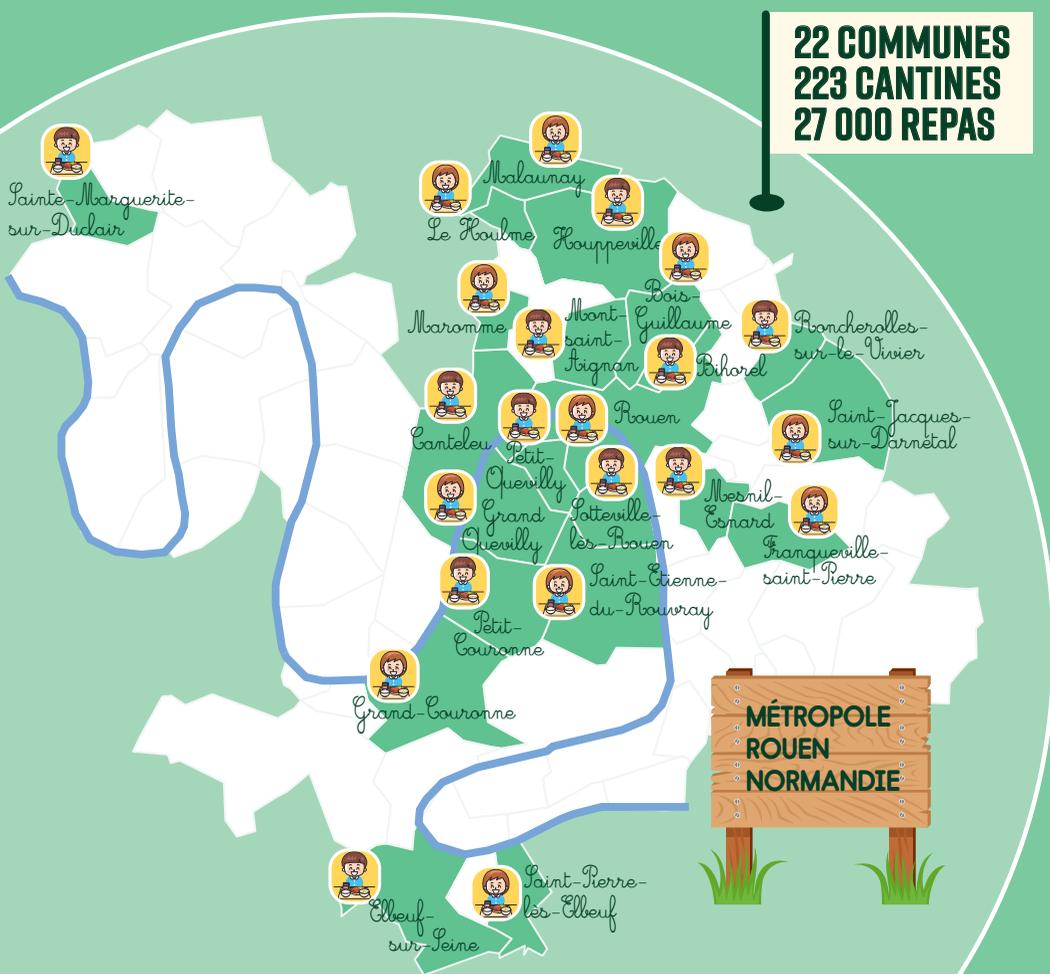
MANGEONS
Local
ET
DURABLE
DANS
nos cantines

22 COMMUNES
223 CANTINES
27 000 REPAS



Le 6 mars 2025, 22 communes du territoire s'engagent autour de l'alimentation locale et durable en mettant en valeur les produits locaux et labellisés au sein de leurs cantines.

Réunies autour d'un menu commun, l'animation « Mangeons local et durable dans nos cantines » vise à mettre en lumière le travail effectué par les communes et leurs équipes de restauration pour proposer des produits de qualité, locaux et durables au sein des restaurants scolaires.



Qu'est-ce que l'agriculture durable ?

L'agriculture durable est une agriculture respectueuse de la santé humaine, de la biodiversité et des sols, et qui protège la ressource en eau (l'eau que l'on boit). Elle s'engage à limiter l'usage de substances nocives pour l'environnement, notamment les pesticides et les engrais de synthèse d'origine chimique (qui sont utilisés en agriculture dite conventionnelle). Elle soutient une agriculture à taille humaine, locale ou de proximité, limitant ainsi le transport et favorisant l'économie locale. Elle est également résiliente face aux effets du changement climatique.

Comment identifier des produits agricoles durables ?

Des labels publics et contrôlés sont garants de la qualité des produits, du respect d'un savoir-faire et parfois de leur impact sur l'environnement. Ils vous aident à reconnaître les productions agricoles engagées dans des pratiques plus exigeantes et vertueuses. Toutefois, tous les cahiers des charges ne se valent pas.

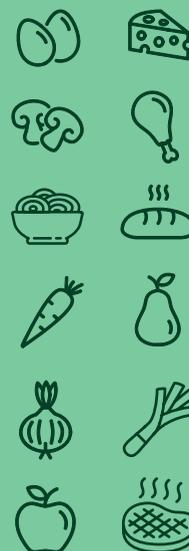
VOICI UNE LISTE DE LABELS DE QUALITÉ DURABLES



Parmi eux, **LE LABEL DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE** est l'un des plus contrôlés et engagés.

Le label est réglementé par un cahier des charges strict. Un produit certifié AB garantit :

- L'absence d'utilisation de produits chimiques de synthèse (pesticides, engrais, désherbants...),
- L'absence d'utilisation d'OGM,
- Le respect du bien-être animal (transport, conditions d'élevage, abattage...),
- Le recours au pâturage afin de préserver les prairies,
- Pour les produits transformés, une quantité de 95 % au moins des ingrédients issus de l'agriculture biologique,
- Un contrôle régulier (environ une fois par an) par des structures indépendantes.



Pourquoi manger de saison est-il bénéfique pour la planète ?

Respecter le cycle des saisons permet de bénéficier de produits de meilleure qualité, frais et possiblement locaux, tout en réduisant l'impact sur l'environnement.

Des tomates produites en hiver sont soit issues de serres chauffées très gourmandes en énergie, soit proviennent de l'étranger et ont connu un long trajet dans des réfrigérateurs avant d'arriver jusqu'à vous. Dans les deux cas, elles génèrent une pollution bien plus importante et risquent de manquer de goût.



Pourquoi manger local ?

Manger des produits locaux permet de limiter la distance parcourue par nos aliments avant de les consommer et ainsi de réduire les émissions de gaz à effet de serre engendrées par le transport.

Manger local et en circuit court permet également de garantir un meilleur revenu pour les agriculteurs et de maintenir un lien entre producteurs et consommateurs.

ATTENTION Le mieux est de manger durable et local, car toute l'énergie nécessaire à produire des aliments utilisant des produits chimiques (de synthèse) dépasse l'énergie consommée par le transport d'un produit français.



Pourquoi est-il recommandé de cuisiner à partir de produits bruts ?

Cuisiner ses repas « maison » permet de manger plus sainement en évitant les différentes substances parfois nocives que l'on retrouve dans les plats préparés et les produits ultra-transformés.

Cela permet également d'assurer un meilleur équilibre nutritionnel en réduisant les teneurs en sucres et graisses saturées que l'on retrouve en trop grandes quantités dans les produits industriels. Cuisiner maison, c'est aussi avoir le choix sur l'origine des ingrédients et s'assurer de leur qualité.

Focus par Manger Bouger : Qu'est-ce qu'un produit ultra-transformé ?

On parle de produit ultra-transformé lorsque l'aliment d'origine a subi d'intenses transformations physiques, chimiques ou biologiques par des procédés industriels.

Des additifs et/ou ingrédients (maltodextrine, huiles hydrogénées, amidon modifié...) réservés à l'usage industriel et qui ne sont pas utilisés en cuisine à la maison, sont souvent ajoutés pour arriver au produit final que l'on retrouve dans nos rayons.

POUR EN SAVOIR PLUS :



Comment m'y prendre pour manger local et durable ?

Vous pouvez vous rendre aux magasins de producteurs et magasins spécialisés bio présents sur le territoire ainsi qu'aux différents marchés de plein vent, ou bien vous rapprocher d'une AMAP (Association de Maintien de l'Agriculture Paysanne) qui propose des paniers hebdomadaires de produits locaux, essentiellement bio, en direct des producteurs.

Vous pouvez aussi regarder les étiquettes d'origine et les logos de qualité des produits au supermarché.

SOYEZ CURIEUX, RENSEIGNEZ-VOUS, C'EST LA CLÉ !

VOUS SOUHAITEZ EN SAVOIR PLUS ?

Consultez la page du **Projet Alimentaire Territorial de la Métropole Rouen Normandie** :



et le guide d'achat local du **Département de la Seine-Maritime** :





LISTE DES COMMUNES PARTICIPANTES

- BIHOREL
- BOIS-GUILLAUME
- CANTELEU
- ELBEUF
- FRANQUEVILLE-SAINT-PIERRE
- GRAND-COURONNE
- GRAND-QUEVILLY
- HOUPEVILLE
- LE HOULME
- LE MESNIL-ESNARD
- MALAUNAY
- MAROMME
- MONT-SAINT-AIGNAN
- PETIT-COURONNE
- PETIT-QUEVILLY
- ROUEN
- RONCHEROLLES-SUR-LE-VIVIER
- SAINT-ÉTIENNE-DU-ROUVRAY
- SAINTE-MARGUERITE-SUR-DUCLAIR
- SAINT-JACQUES-SUR-DARNÉTAL
- SAINT-PIERRE-LÈS-ELBEUF
- SOTTEVILLE-LÈS-ROUEN



CONTACT MÉTROPOLE

Héloïse TOUSSAINT-CARRET
Service Agriculture
Gestionnaire d'accompagnement
à l'approvisionnement local

heloise.toussaint-carret
@metropole-rouen-normandie.fr
Tél : 02.76.30.32.21

METROPOLE-ROUEN-NORMANDIE.FR