

La cuisine centrale : haut lieu de la restauration collective à Rennes

jeudi 12 septembre 2024

A l'invitation de Nathalie Appéré, Maire de Rennes et Présidente de Rennes Métropole

En présence de :

Gaëlle Rougier, adjointe déléguée à l'Éducation

Ludovic Brossard, Conseiller municipal délégué à l'Agriculture urbaine et à l'alimentation durable

Sommaire

Partie 1 / La cuisine centrale : haut lieu de la restauration collective à Rennes – page 3

Partie 2 / Approvisionnements : pour la promotion des acteurs locaux et la valorisation des filières locales – page 8

Partie 3 / Cultiver une citoyenneté alimentaire – page 11

Chiffres clefs – page 13

La Ville de Rennes est l'une des premières collectivités de France à avoir envisagé **un modèle de restauration collective municipale soucieuse d'une alimentation équilibrée**, conforme aux **principes de développement durable** et fondée sur un **lien fort avec des producteurs locaux**. L'enjeu est d'importance puisque 14 000 personnes reçoivent chaque jour un repas préparé par la Ville, que ce soit à l'école, dans les crèches, les Ehpad (Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes) ou les restaurants administratifs des agents municipaux.

Cette ambition s'est traduite dès 2016 par l'adoption d'un Plan Alimentaire Durable (PAD), feuille de route qui définit objectifs et plans d'action en matière d'alimentation, en prenant en compte les dimensions sociales, environnementales, économiques et de santé du territoire. Élaboré de manière participative, il a mobilisé différents services municipaux, des producteurs agricoles, des distributeurs, des institutions et des citoyens.

Les efforts se sont poursuivis en 2020 puisque l'agriculture et l'alimentation durables ont été identifiées comme l'un des chantiers prioritaires du mandat 2020-2026. En mars 2023, le Conseil municipal de Rennes a renouvelé et amplifié le Plan Alimentaire Durable (PAD) pour les années 2023-2027. Son credo : **défendre l'accès pour toutes et tous à une alimentation saine, diversifiée, locale et durable** et **promouvoir une véritable démocratie alimentaire** à Rennes. L'enjeu est de permettre une réappropriation collective (citoyens, enfants, associations, institutions, chercheurs...) du **"plaisir de bien manger"** en engageant une mutation rapide des modes de production et de consommation, ainsi qu'en promouvant une agriculture régénératrice, créatrice de liens et de solutions face aux enjeux de justice sociale et aux enjeux climatiques.

Cette démarche fait aujourd'hui l'unanimité, à travers les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) qui se développent dans toutes les métropoles et communautés de communes depuis les années 2020. Rennes Métropole a adopté le sien en avril 2022. L'enjeu est de **promouvoir une politique alimentaire durable** favorisant l'accès à une alimentation saine, locale et diversifiée et de **permettre le développement de filières locales de qualité**, et à travers elles, **une plus juste rémunération des agriculteurs du territoire**.



La cuisine centrale prépare plus de 14 000 repas par jour (crédit : Rennes Métropole)

La cuisine centrale : haut lieu de la restauration collective à Rennes

Depuis 1999, la cuisine centrale de Rennes assure la préparation de tous les repas servis dans les différents services municipaux. Au sein de ce lieu unique, **14 000 repas sont préparés chaque jour** pour autant de convives, dans 52 restaurants scolaires, 17 crèches, 6 Établissements d'hébergement pour personnes âgées (Ehpad), 1 résidence-autonomie pour personnes âgées et 4 restaurants administratifs (soit 80 sites différents).

Cela représente entre 6 et 8 tonnes de denrées alimentaires par jour et **un budget total de plus de 3,5 millions d'euros par an**.

La cuisine centrale de la Ville de Rennes se situe dans le quartier de Beauregard. **Une quarantaine d'agents y travaillent** : 28 cuisiniers, 5 agents de réception et expédition, 4 chauffeurs livreurs, 3 personnels administratifs et 1 agent de maintenance. Ils travaillent de 7h30 à 16h.



Une quarantaine d'agents travaillent au sein de la cuisine centrale (crédit : Rennes Métropole)

Les repas sont préparés au plus tard deux jours avant le jour de consommation. Les denrées sont ensuite livrées par des agents de la Ville sur les différents sites (repas appertisés, c'est-à-dire conservés par stérilisation à la chaleur, dans des récipients hermétiquement clos). Des agents de restauration des écoles sont alors chargés de les réceptionner, de les contrôler, de les préparer et de les servir.

Pour les desserts, fruits et fromages, les ingrédients sont directement acheminés dans les offices, où des cuisiniers les préparent in situ. Le service des Magasins de la Ville fournit également aux offices les conserves et les produits secs.

Dans les 80 sites qui reçoivent des repas, **une soixantaine de cuisiniers sont mobilisés. Et plus de 500 agents municipaux interviennent sur le temps du repas dans les écoles.**

Le service Restauration durable de la Ville fait partie de la Direction des moyens et des achats, au sein du Pôle Ressources. C'est lui qui organise l'ensemble de la restauration collective municipale. Il compte 125 agents. Il est composé de diététiciennes, de conseillers en restauration, de cuisiniers, de responsables des ressources humaines, d'une responsable qualité et de chargés de missions du Plan Alimentaire Durable (PAD). Des stagiaires, services civiques et apprentis y sont régulièrement accueillis.

De produits locaux et durables dans les menus

Pour chacun de ses hôtes (enfants, bébés, personnes âgées, adultes), des menus adaptés, conçus par des diététiciennes, sont préparés. Les enjeux d'une alimentation saine et durable sont au cœur des préparations, en veillant à un moindre gaspillage des repas. **La saisonnalité et la valorisation des produits bruts (non transformés) sont de mises ainsi que l'utilisation de produits bio et locaux.**

Bien entendu, les régimes spéciaux et les spécificités alimentaires (allergies...) sont pris en compte : régime sans porc, souvent remplacé par la dinde ; régime sans poisson, remplacé par de la viande, des œufs ou des protéines végétales ; régime sans viande, remplacée par des associations de protéines végétales (légumes, céréales, légumineuses) ; régime sans vinaigrette et régime sans œuf...

La Ville a fait le choix d'une alimentation locale et bio dans les restaurants scolaires, au bénéfice des enfants et pour encourager une agriculture rémunératrice et ancrée sur le territoire.

L'ambition de la Ville est d'**améliorer encore la qualité des plats proposés en augmentant la part de produits bio et locaux, labellisés Terres de sources**. La Ville dépasse déjà très largement la part de produits bio fixée dans la loi EGalim (50% de produits durables au 1^{er} janvier 2022, dont 20% de bio).

En effet, la part de produits durables dans l'ensemble des restaurations municipales atteint presque 56% en 2023 (64% dont 59% de produits bio en crèches ; 60% dont 45% de produits bio dans les cantines scolaires). Au niveau national, la moyenne se situe à 44% d'aliments durables, dont 23% de bio.

Dans le détail, l'approvisionnement de **certains produits dépassent ces taux**. La part de produits bio, toutes restaurations confondues atteint **100% pour le pain, 80% pour les œufs, 54% pour les fruits et les légumes frais, 40% pour les viandes et charcuteries**. Pour rappel, dans les restaurants scolaires de la Ville, la part des denrées bio s'élevait à 15% en 2016.

La Ville souhaite atteindre, au cours du mandat, 100% de produits durables dans toutes ses restaurations collectives (école, crèches, maisons de retraite, restaurants administratifs), dont 50% de bio, puis 100% d'ici 2032.



La part de produits durables dans l'ensemble des restaurations municipales atteint presque 56% (crédit : Rennes Métropole)

Terres de sources : des productions agricoles locales

Terres de sources est un partenaire majeur de la Ville dans sa politique d'approvisionnements.

Initiée par la Collectivité Eau du Bassin Rennais, Terres de sources est une Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC). Elle vise à promouvoir des productions agricoles locales (situées dans un périmètre de 80 km autour de Rennes), et à soutenir des exploitations qui s'engagent à protéger la qualité de l'eau et de l'air. Elle veille à une juste rémunération des acteurs des filières de l'alimentation. Sa gouvernance est partagée : la SCIC est constituée de 70 producteurs, 18 transformateurs, 7 collectivités territoriales, 7 associations et 2 financeurs.

Elle rassemble une offre de produits laitiers fermiers, des filières sur les produits carnés, des légumes de saison, des produits secs issus des filières, les boissons (jus, bières & cidres) & les gourmandises (glaces et sorbets).

Les autres objectifs de la Ville

- Proposer deux repas végétariens hebdomadaires dans les restaurants scolaires (à l'ouverture de la cuisine centrale Sud – 2^e cuisine centrale) ;
- Proposer de nouvelles recettes végétariennes pour les différentes restaurations et une alternative végétarienne quotidienne dans les restaurants administratifs ;
- Augmenter la part de produits frais et les repas faits sur place dans les Ehpad et les restaurants administratifs.
- Diversifier les sources de protéines tout en respectant l'équilibre nutritionnel des convives, et limiter ainsi l'impact environnemental des approvisionnements.
- Poursuivre l'engagement d'achats en faveur du respect de la condition animale en rejoignant la démarche Etica2.
- Faciliter la réponse aux marchés publics pour les petits fournisseurs du territoire



12 500 repas sont servis dans les écoles publiques (crédit : Rennes Métropole)

L'alimentation : un enjeu de société

L'Institut national de la santé et de la recherche médicale (Inserm) pointe qu'en France seulement 23% des enfants consomment au moins 5 fruits et légumes par jour. Une mauvaise alimentation (trop gras, salés, sucrés) entraîne des troubles de la santé dont on observe une augmentation parmi les plus jeunes. On observe également la prévalence parmi les plus précaires, des problèmes de surpoids et de maladies cardiovasculaires. Dans ce contexte la cantine est bien plus qu'un lieu d'apprentissage, mais aussi et surtout un lieu où se joue une réponse aux inégalités sociales.

Pour la Ville, les restaurants collectifs doivent être des lieux d'égalité d'accès à une alimentation durable.

Réduire le gaspillage alimentaire et aider les personnes en situation de vulnérabilité

Les efforts de la Ville pour lutter contre le gaspillage alimentaire se sont traduits depuis le premier PAD de 2016 par une réduction de 55% des pertes. Dans les écoles, des campagnes de sensibilisation sont menées pour prévenir le gaspillage alimentaire par le biais de jeux, de matériel pédagogique adapté, de concours de cuisine, etc.

Si malgré les efforts de lutte contre le gaspillage, des plats restent non consommés, ils sont destinés au don alimentaire. Dans son souci de limiter le gâchis des denrées alimentaires, la Ville travaille à une optimisation du système de redistribution des éventuels excédents. La Ville cible les personnes en situation de vulnérabilité sociale.

La Ville, la Métropole et le CCAS accompagnent pour plus de 200 000 euros par an les associations engagées en matière de lutte contre la précarité alimentaire. 26 structures sont financées (de nouvelles subventions seront proposées au vote du Conseil municipal en octobre 2024). La Ville souhaite aller plus loin en expérimentant dès 2025 une "carte alimentation durable" dans plusieurs quartiers rennais : Le Blosne, La Binquenais, Bréquigny et Sainte-Thérèse. Il s'agira de permettre l'accès de celles et ceux qui en ont besoin des produits locaux et bios, dans différents lieux d'achats, sans stigmatisation et dans une démarche coopérative et solidaire, notamment grâce à l'animation d'un collectif d'acteurs (émetteurs alimentaires, usagers, associations de quartier, etc.).

Restauration collective municipale : de nouveaux bénéficiaires

Une convention entre la Ville et l'Association Rennaise des Centres Sociaux (ARCS) a été signée en septembre 2021 pour étendre son partenariat de fourniture de repas à quatre nouvelles haltes garderies rennaises : Doyen-Collas (Villejean), Champs-Manceaux (Sud Gare), Gros Chêne (Maurepas) et Carrefour 18 (Le Blosne).

La Ville de Rennes avait signé dès 2010 une convention de partenariat avec l'ARCS pour la fourniture de repas destinés aux enfants de la halte-garderie "Ty Blosne".

Des repas de qualité : pour quel coût ?

Le coût moyen d'un repas, avec l'accompagnement de l'enfant pendant la pause méridienne et ses ateliers, s'élève à 12 €, supportés à 40% par la collectivité. Pour les familles le coût de ses prestations oscille entre 0,3 € et 6,9 €.

Le projet d'une nouvelle cuisine centrale

La Ville souhaite ouvrir une nouvelle cuisine centrale, en complément de la cuisine centrale actuelle, qui sera réhabilitée. En cohérence avec le Plan alimentaire durable, le nouvel équipement permettra la mise en place d'un process culinaire privilégiant :

- l'emploi de produits bruts ;
- le recours à des circuits courts d'approvisionnement ;
- le renforcement des préparations maison en lieu et place de préparations prêtes à l'emploi ;
- la réduction des consommations d'énergies et de fluides ;
- la suppression du plastique ;
- la prise en compte des dernières innovations en matière d'ergonomie des lieux et des matériels.

Elle disposera notamment d'une légumerie, d'un atelier dessert, d'un atelier de piéçage de boucherie, d'un espace de stockage tampon pour les dons alimentaires et d'une unité de surgélation. Un parcours de visites publiques en extérieur, donnant à voir le process de fabrication, sera créé.

C'est également un projet ambitieux sur les aspects environnementaux :

- Exigences de sobriété pour tous les locaux ;
- Recours à des systèmes dit EnR&R (Énergies Renouvelables et de Récupération) ;
- Production d'énergie à demeure (pour couvrir a minima 50% des besoin en électricité) ;
- Recours à des matériaux biosourcés : 18 kg/m² SP ;
- Récupération des eaux de pluie et, si possible, d'une partie des eaux de lavage
- ...

La cuisine centrale Sud devrait ouvrir en 2029 à Noyal-Châtillon-sur-Seiche, au sud de Rennes, au sein de la zone du Hil. Elle permettra de fournir les repas scolaires de plusieurs communes de la métropole. Montgermont, Saint-Jacques-de-la-Lande et Chantepie se sont d'ores et déjà montrées intéressées. Son ouverture permettra ensuite de lancer les travaux de rénovation de la cuisine centrale, pour un chantier qui devrait durer une année.



A Rennes, 80 établissements sont concernés par un service de restauration municipale (crédit : Rennes Métropole)

Approvisionnement : pour la promotion des acteurs locaux et la valorisation des filières locales

L'alimentation durable est un enjeu de territoire qui réunit tout un écosystème d'acteurs, **à l'échelle métropolitaine**.

Au sein de Rennes Métropole, la stratégie "Pour une agriculture et une alimentation durables" a été votée à l'unanimité en avril 2022. Le plan d'actions "Agir sur toute la chaîne alimentaire", le Plan Alimentaire Territorial (PAT) de la Métropole, a été adopté en septembre 2023. Il décline toutes les mesures opérationnelles programmées pour la période 2023-2027 (certaines ont déjà été amorcées).

Ce plan, composé de 24 fiches actions, s'adresse à **l'ensemble de la filière agricole et alimentaire, de la production à la consommation en passant par la transformation et la distribution**. Il comporte des mesures fortes pour adapter l'agriculture du territoire aux effets du dérèglement climatique et pour préserver les terres agricoles. Une attention particulière est portée aux personnes les plus exposées aux risques de précarité alimentaire. À travers ce plan d'actions, la Métropole démontre résolument sa volonté de pousser toujours plus loin les curseurs de la transition écologique.

La stratégie de Rennes Métropole est issue d'une concertation associant l'ensemble des parties prenantes : agriculteurs, centres de recherche et d'innovation, entreprises, citoyens, associations, collectivités. 46 structures et associations et 2 instituts de recherche travaillent ainsi avec la collectivité à la promotion de l'alimentation durable, au sein d'un conseil local de l'alimentation.

Quatre enjeux prioritaires ont été identifiés :

1. Encourager une **agriculture durable** sur le territoire métropolitain
2. Développer **des emplois** à tous les maillons de la chaîne alimentaire
3. Favoriser **l'accès de tous** à une alimentation saine et de qualité
4. Mettre en lien productions et consommations **locales**



La Ville souhaite atteindre 100% de produits durables dans toutes ses restaurations collectives dont 50% de bio (crédit : Rennes Métropole)

Un soutien affirmé aux acteurs locaux

Rennes Métropole ambitionne d'accompagner l'évolution des pratiques agricoles tout en **garantissant des débouchés économiques aux exploitations engagées**. Pour les nouveaux agriculteurs, la collectivité s'engage à accompagner la création de leur exploitation et veiller à leur pérennité. Il s'agit de contribuer à **structurer une filière agricole locale plus responsable**. L'enjeu est de proposer un paysage nourricier et des espaces de production, de transformation, de distribution et de consommation, pour une alimentation locale, durable et accessible.

Cela passe par une véritable planification alimentaire : développement de fermes urbaines, jardins partagés, cuisines partagées, groupements d'achat... Autant de lieux et de structures qui offrent la possibilité aux citoyens d'être au centre d'un système alimentaire plus vertueux, avec une gouvernance partagée comme la SCIC Basse cour, Les cols verts ou le tiers lieux alimentaire Coupé décalé.

Des actions spécifiques pour l'agriculture bio

La stratégie de Rennes Métropole décline un plan spécifique pour le maintien des exploitations bios et l'installation en agriculture biologique. Par exemples, des formations aux bases techniques de la bio sont proposées à des agriculteurs en conversion, un dispositif de prêt d'honneur a été mis en place. Une expérimentation en cours permet un parrainage rémunéré dans l'objectif de permettre à un nouvel exploitant d'acquérir des connaissances de terrain grâce à un parrain paysan formateur. Cette expérimentation pourrait être pérennisée.

Et pour les agriculteurs bio qui seraient en difficulté, du fait du contexte actuel, un accompagnement individuel est proposé.

La Métropole envisage également d'accompagner ses communes membres dans leur stratégie de développement de l'agriculture biologique.

La commande publique : un levier majeur des transformations écologiques

En matière d'approvisionnement, la commande publique joue un rôle primordial. Avec près de 175 millions d'euros et plus de 1000 marchés par an, la commande publique de la Ville de Rennes et de Rennes Métropole constitue un levier majeur des transformations écologiques. Et cela concerne bien évidemment **les marchés publics alimentaires**.

Depuis de nombreuses années, la Ville de Rennes, Rennes Métropole et le CCAS se sont engagés pour l'intégration de clauses sociales et de critères environnementaux dans les marchés publics. Au regard de l'urgence climatique et de la crise sociale, ces collectivités visent une accélération de leur engagement pour une politique d'achat plus durable et plus inclusive.

Ainsi, Rennes Métropole travaille à la **révision de son Schéma de Promotion des Achats Socialement et Écologiquement Responsables (SPASER)**. S'inscrivant dans la continuité du précédent schéma, il vise à en amplifier la dynamique pour la période 2024-2027.

Il s'agira de mettre la commande publique **au service de la transition écologique**, en privilégiant la sobriété, en encourageant le réemploi, la réutilisation et la réparation. Dans ce nouveau SPASER, Rennes Métropole, Rennes et le CCAS souhaitent favoriser les **achats de produits durables**. Le critère environnemental sera mieux valorisé dans la notation des marchés publics : critères de performance énergétique, économies d'énergie, développement des énergies renouvelables, prévention et valorisation des déchets.

Il s'agira également de favoriser **un meilleur accès des TPE et des PME du territoire aux marchés** des collectivités. Cela concerne en particulier les entreprises de l'économie sociale et solidaire dont la promotion sera accentuée, et **les agriculteurs**.

Pour la restauration collective, chaque renouvellement de marché offre l'opportunité d'atteindre ces objectifs. Ainsi, les marchés sont construits pour faciliter l'accès aux petits producteurs et inscrivent des exigences de durabilité comme le bio, le label rouge ou encore Terres de Sources. Il est d'ailleurs prévu de doubler la consommation des produits Terres de Sources en 2024 par rapport à 2023. D'ailleurs, depuis cette année, les yaourts distribués dans les écoles proviennent de la ferme La Janais (produits bio labellisé par Terres de Sources).

La stratégie d'approvisionnement a donc beaucoup évolué ces dernières années. La collectivité a d'ailleurs, dans cette même dynamique, récemment signé le plaidoyer de France Urbaine pour porter une initiative européenne visant à libérer la commande publique pour des politiques alimentaires renforcées.

Rennes Métropole et les restaurants de ses communes membres

Avec sa stratégie "Pour une agriculture et une alimentation durables", Rennes Métropole entend animer son réseau de communes pour les encourager et les aider à proposer des repas durables et de qualité en restauration collective.

L'objectif : aller vers une majorité de produits bio et locaux dans toutes les restaurations publiques municipales.

Cultiver une citoyenneté alimentaire

Le Plan alimentaire durable réaffirme les ambitions de la Ville pour promouvoir **une alimentation durable et accessible pour tous les enfants rennais**, notamment en promouvant une citoyenneté alimentaire. Ce projet répond également aux enjeux du Projet éducatif local et ses actions pour le bien-être des enfants. A ce titre, la création d'une école municipale de cuisine est particulièrement significative.

Inaugurée en juin 2023, l'école municipale de cuisine (située au sein du centre de loisirs des Gayeulles) est un **lieu pédagogique de transmission des gestes culinaires et des enjeux qui entourent un repas**. Elle propose des ateliers aux enfants des centres de loisirs de la Ville ainsi qu'aux agents municipaux du service Restauration durable (les cuisiniers de la Ville) et ceux qui interviennent dans les écoles sur le temps du repas.

Elle répond à trois objectifs :

- Redonner une place à l'alimentation et aux gestes culinaires dans le **parcours éducatif des enfants** ;
- Participer à la **formation** des agents intervenant sur le temps du repas, les faire monter ainsi en compétences et les engager pleinement dans la démarche ;
- **Valoriser le travail, les savoirs et savoir-faire** des équipes de la restauration et créer ainsi du lien entre les cuisiniers et les enfants.



L'école municipale de cuisine a accueilli plus de 550 enfants depuis son inauguration (crédit : Rennes Métropole)

Apprendre aux enfants à cuisiner bon

L'école permet, au cours d'ateliers, de sensibiliser les enfants aux bienfaits d'une **alimentation saine, simple, diversifiée, locale et durable**. Ils y apprennent à saisir les enjeux qui entourent un repas : diversité alimentaire et saisonnalité des produits, choix de fruits et de légumes durables et de qualité, variés, adaptés aux besoins nutritionnels et aux équilibres alimentaires. Ils apprendront à cuisiner des produits bruts et frais et à s'en délecter.

Les enfants mettent également "la main à la pâte". Ce lieu d'apprentissage leur permet de **se familiariser avec le geste culinaire** et les connaissances de base pour démarrer en cuisine : le matériel et son usage, les conditions d'hygiène, les précautions de sécurité...

Depuis sa création, l'école municipale de cuisine a déjà permis :

- D'organiser 31 ateliers à destination des enfants des centres de loisirs (5-11 ans)
- De rencontrer 554 enfants de 19 centres de loisirs
- De former 80 cuisiniers
- D'impliquer 10 cuisiniers dans la co-animation des ateliers

Les agents de la Ville peuvent y tester de **nouvelles recettes** pour la restauration collective (valorisation de productions locales et durables, offre végétarienne, cuissons douces, approches spécifiques aux établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes et aux crèches...) et échanger entre pairs.

Exemples d'ateliers et de formations : "la cuisine alternative et la valorisation des protéines végétales", "Goûters et desserts maison" (pour les cuisiniers des crèches), "Accompagner les cuisiniers dans la suppression des goûters industriels" (suite à la formation, les goûters industriels ont été supprimés des menus et des commandes), "Découvrir l'intérêt nutritionnel et gustatif des produits végétaux", "Travailler les desserts maison avec moins de sucre ou des sucres complets"...

Chiffres clefs

La restauration collective municipale : les 3 chiffres clefs

- 90 cuisiniers en restauration collective, agents de la Ville
- 14 000 repas préparés chaque jour par les agents de la Ville
- 80 établissements concernés par un service de restauration municipale : 17 crèches, 52 restaurants scolaires, 6 établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (Ehpad), 1 résidence autonomie pour personnes âgées et 4 restaurants administratifs.

L'agriculture à Rennes Métropole en quelques chiffres (données collectées par l'Audiar)

- Foncier agricole : 55% du territoire métropolitain est couvert par la surface agricole
- 379 ha de patrimoine foncier agricole détenu par Rennes Métropole
- Démographie agricole : 718 exploitations agricoles en 2020. - 27 % en dix ans
- 2 370 actifs agricoles en 2020. - 19 % d'actifs en dix ans
- 121 exploitations en agriculture biologiques, soit 17 % des exploitations en 2021
- 28 exploitations dans Terres de Sources en 2023
- 29 800 emplois dans l'ensemble de la filière agriculture-alimentation en 2021 + 300, soit + 11% entre 2016 et 2021. 1200 emplois issus de l'Économie Sociale et Solidaire (ESS)
- 33 400 repas servis par jour a minima en période scolaire dans les restaurations collectives de Rennes Métropole en 2022