



INSPIR' ACTION

RESTAURATION
SCOLAIRE
DURABLE ET
LOCALE

- VILLE DE
MOUANS-
SARTOUX

Une expérience pionnière pour une restauration scolaire durable et locale

Ville de Mouans-Sartoux

repères

Porteur du projet : ville de Mouans-Sartoux

Statut du projet : en cours de mise en œuvre

Échelle : ville

Thématiques traitées : alimentation, développement local, environnement

Public visé : élève, enfant, parent, personnel municipal

Partenaires opérationnels : association Un Plus Bio (formations et partage de connaissances), Ecocert (certification des cantines scolaires), CODES 06, CRES PACA, organismes agricoles (Agribio 06, agriculteurs locaux, chambre d'agriculture), commerces et associations locaux (maison du commerce équitable, jardin d'insertion, boulangerie, ...)

Partenaires financiers : DRAAF PACA, ADEME, conseil régional PACA (pour l'Observatoire), Fondation Carasso (pour la Maison d'éducation à l'alimentation durable)

Moyens affectés :

- 3 cuisines intégrées aux 3 groupes scolaires, 21 agents dans le service restauration, une camionnette permettant la livraison quotidienne des légumes vers les 3 cantines (conduite par un agent municipal) ;
- un terrain de 6 hectares (régie agricole) dont la production est gérée par 3 équivalents temps plein ;



INSPIR' ACTION

RESTAURATION
SCOLAIRE
DURABLE ET
LOCALE
- VILLE DE
MOUANS-
SARTOUX

- des animateurs pour accompagner les enfants lors du temps du repas (normes des centres de loisirs, soit 1 animateur pour 10 enfants en maternelle et 1 animateur pour 14 en élémentaire).
→ budget restauration 2016 (comprenant les frais de personnel) : 2 350 000 € pour 143 500 repas, dont budget alimentation : 240 000 €

Territoire : commune du département des Alpes-Maritimes, Mouans-Sartoux compte 10 000 habitants. Elle n'est pas intégrée à la politique de la ville.

Démarche territoriale de santé : la ville n'a pas de service santé ; en revanche, un Agenda 21 local tient compte de problèmes de santé en lien avec l'environnement (qualité de l'air intérieur, mobilité durable, qualité de l'eau, ...). Par ailleurs, Mouans-Sartoux est ville-active PNNS depuis 2005 et est adhérente à l'association Élus, Santé publique & Territoires (ESPT).

Politiques publiques mobilisées : Agenda 21, Plan local d'urbanisme

contexte

La ville de Mouans-Sartoux mène, notamment sur la santé environnementale, une politique volontariste traduite dans un Agenda 21. L'équipe municipale est engagée depuis plusieurs mandats sur des réflexions sur l'environnement et la santé. Particulièrement suite à la crise de la vache folle en 1999, la ville s'est penchée sur les questions du lien entre l'alimentation, la santé et l'environnement et a commencé à introduire des produits biologiques dans les cantines.

objectifs

- > Fournir une alimentation de qualité aux élèves en respectant la santé des convives et l'environnement
- > Favoriser la production agricole locale

description de l'action

Les cantines étant en régie municipale, la collectivité a décidé d'introduire des produits biologiques et locaux. Une cuisine par groupe scolaire a été instaurée, soit trois sur la commune. Devant le manque de productions agricoles localement dans le département, la ville s'est dotée d'une régie agricole municipale pour produire ses propres légumes bios.



INSPIR' ACTION

—
RESTAURATION
SCOLAIRE
DURABLE ET
LOCALE
- VILLE DE
MOUANS-
SARTOUX

Le projet a été rythmé par différentes étapes. Les réflexions démarrées en 1999, suite à la crise de la vache folle, ont donné lieu à l'introduction progressive de produits issus de l'agriculture biologique : viande bovine dans un premier temps, puis pains, pommes, laitages, ... Depuis 2012, 100% de l'alimentation servie dans les groupes scolaires est bio.

Cependant, il était difficile de s'approvisionner localement : dans un souci de durabilité, la ville a créé une régie municipale agricole sur six hectares. Ce montage a créé des emplois et permet de ne pas passer par une procédure de marchés publics pour les produits issus de cette régie.

En parallèle, des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire ont été menées dans les écoles. La diminution du gaspillage a permis de réduire le coût des repas et d'amortir le passage au bio. Ce volet pédagogique va de pair avec toutes les actions mises en place : accompagnement pédagogique du repas des enfants par des animateurs, des ateliers autour de la nutrition sont organisés durant les temps périscolaires ainsi que des ateliers cuisine animés par les chefs des cuisines.

Par ailleurs, les parents d'élèves reçoivent tous les mois le menu de la cantine ainsi qu'une proposition de menus du soir, un zoom sur un fruit ou un légume accompagné d'une recette à réaliser avec leur(s) enfant(s).

La ville poursuit un objectif d'autonomie alimentaire, aujourd'hui réalisé dans la restauration scolaire. Pour aller plus loin, elle a inscrit cet objectif dans son plan local d'urbanisme en 2012 et ainsi triplé la surface de ses terres agricoles.

En complément, créée en octobre 2016, la Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable coordonne un projet alimentaire territorial (PAT) en travaillant sur cinq axes :

- favoriser les installations agricoles,
- transformer et conserver les aliments,
- sensibiliser à l'alimentation durable,
- soutenir les projets de recherche-action,
- communiquer et étendre le réseau.

L'observatoire de la restauration durable de Mouans-Sartoux, créé en 2012, a permis d'évaluer les comportements alimentaires des familles : les enquêtes ont montré une évolution vers des habitudes alimentaires plus saines et plus durables et une adoption dans les familles de bonnes pratiques encouragées dans les cantines (moins de gaspillage, moins de sucre, plus de produits locaux et bio).



INSPIR' ACTION

—

RESTAURATION
SCOLAIRE
DURABLE ET
LOCALE
- VILLE DE
MOUANS-
SARTOUX

résultats

- > Alimentation 100% bio dans la restauration scolaire depuis 2012
 - > Tarification de la cantine en fonction du quotient familial CAF des familles : le repas varie entre 2 et 6,20 €
 - > Passage de 147g de déchets par repas à 32g en 2015, ce qui représente une diminution de 80% et une économie de 0,20€ par repas, qui a permis de compenser le passage au 100% bio
 - > Approvisionnement de 85% des légumes par la régie agricole
 - > 70% (en volume) des denrées d'origine locale (PACA et région du Piémont)
 - > Labellisation Ecocert "En cuisine" pour les 3 cantines, avec le niveau maximal atteint et certification AB pour la régie agricole
 - > Labellisation Projet alimentaire territorial depuis 2017
 - > Labellisation « Plan Régional Santé Environnement » (accordée par l'ARS) depuis 2017 pour l'Observatoire de la Restauration Durable, au titre de la lutte contre le gaspillage
 - > Sélection par le [programme européen URBACT](#) pour partager ses bonnes pratiques en matière de cantine bio
- > Enquêtes de l'Observatoire :
- taux de satisfaction des familles de 99%
 - 85% des parents disent avoir modifié leurs pratiques alimentaires suite au projet de restauration scolaire bio et locale
 - 60% des familles déclarent manger souvent "bio"
 - plus de 50% des familles tiennent compte la saisonnalité et l'origine des produits lors de leurs achats alimentaires
- > Des porteurs de projet à l'installation agricole régulièrement reçus par la mairie afin d'étudier les possibilités d'activités sur Mouans-Sartoux, ayant conscience de la politique d'approvisionnement local de la ville
- > Création d'un tissu économique (installation d'un agriculteur bio sur la commune, ainsi que d'une épicerie bio, locale et sans emballages) avec plusieurs acteurs prenant part aux ateliers et activités de sensibilisation de la ville en termes d'alimentation durable
- > Développement d'une gamme de pains bio par la boulangerie du village, suite à son engagement avec les cantines.



INSPIR' ACTION



RESTAURATION
SCOLAIRE
DURABLE ET
LOCALE
- VILLE DE
MOUANS-
SARTOUX

perspectives

- > Poursuite des formations du personnel de restauration
- > Projet de mieux valoriser les déchets alimentaires : recherche d'un moyen de valoriser les bio-déchets non-compostables et développement des actions de sensibilisation des parents et des enfants
- > Introduction des protéines végétales et ré-évaluation des menus régulière
- > Développement de la surgélation des légumes dans le but d'atteindre 100% d'autonomie en légumes provenant de la régie municipale agricole
- > Renouvellement de tous les marchés publics, avec une révision des critères d'attribution pour privilégier les producteurs locaux
- > Communication, diffusion et transfert de pratiques envers d'autres collectivités, au niveau national et international

conseils pour reproduire ce projet

- > S'appuyer sur une volonté politique qui s'inscrit dans la durée
- > Réaliser un diagnostic du contexte local, des partenariats possibles et ressources disponibles, ainsi que des orientations politiques, des attentes et envies des acteurs et des bénéficiaires du projet
- > Impliquer dès le départ les parties prenantes du projet (personnel communal par exemple ou enseignants), et communiquer sur les objectifs et les enjeux auprès des familles
- > Introduire le bio par nature de denrée, plutôt que par "journée thématiques" afin de sécuriser et stabiliser les filières d'approvisionnement et de réduire les coûts
- > Travailler les critères d'attribution des marchés publics, en prenant en compte la qualité et l'environnement au même titre que le prix (voire en leur attribuant une pondération plus importante)
- > Adapter/créer les lots en fonction des produits disponibles localement
- > Analyser et quantifier les actions afin de les ajuster au fur et à mesure dans une démarche d'amélioration continue
- > Se rapprocher d'acteurs (collectivités, collectifs, associations) ayant déjà de l'expérience dans ce domaine dans une démarche d'amélioration continue



INSPIR' ACTION



RESTAURATION
SCOLAIRE
DURABLE ET
LOCALE
- VILLE DE
MOUANS-
SARTOUX

aller plus loin

- > [Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable](#), créé par Mouans-Sartoux
- > « [Santé environnementale : le pouvoir des villes](#) », Actes de la 16^e Journée nationale Élus, Santé publique & Territoires, 2015 (intervention de Gilles Pérole, élu de Mouans-Sartoux)
- > [Observatoire de la restauration collective locale et durable](#), créé par le programme Lascaux
- > [Typologie des politiques publiques de restauration collective locale et durable](#), Programme Lascaux, 2016
- > Vade-mecum « [Encourager l'approvisionnement local](#) », Association des Maires de France, Association des Départements de France, Association des Régions de France, 2016
- > Site de [l'association Un Plus Bio](#)
- > Site [d'Ecocert](#) pour le label « En cuisine »

contact référent

Léa Sturton

Responsable Alimentation-Nutrition

Ville de Mouans-Sartoux

enfance@mouans-sartoux.net

lea.sturton@mouans-sartoux.net

04 22 10 52 74

Gilles Pérole

Adjoint au Maire de Mouans-Sartoux, délégué à l'Enfance et à l'Éducation

Président de l'association Un plus bio, réseau national des cantines bio

gilles.perole@mouans-sartoux.net

Cette Inspir'action fait partie du Dossier ressources « Alimentation et territoires » : [à télécharger ici](#).

Complété le 29.09.2017