

A Mouans-Sartoux, la restauration scolaire bio comme levier d'une gouvernance locale de l'alimentation

février 2018

Imprimer la page

Index

- [Type d'action](#)
- [Département](#)
- [Sur le vif](#)
- [Porteur\(s\) de l'action](#)
- [Objectif\(s\) et bref descriptif](#)
- [Origine\(s\)](#)
- [Description détaillée](#)
- [Bilan](#)
- [Partenaire\(s\)](#)
- [Moyens](#)

Type d'action

- Développement social
- Développement durable
- Education
- Accès à l'emploi
- Partenariat / transversalité

-
- Pratiques professionnelles
 - Santé

Département

Alpes-Maritimes (06)

Sur le vif

« L'alimentation est politique car elle agit sur des enjeux essentiels comme la maîtrise du sol, le respect de la santé de nos administrés et le respect de l'environnement. On peut manger bio et local partout sur les territoires dès demain. Tout est affaire de volonté politique »

« Les terres municipales sont elles aussi un outil pédagogique important, car les enfants viennent très régulièrement dans le jardin de la ville pour aider à planter, à récolter et surtout pour voir d'où viennent les aliments », un élu de la commune.

Porteur(s) de l'action

Ville de Mouans-Sartoux

Objectif(s) et bref descriptif

Afin de promouvoir une alimentation saine et écologique auprès de sa population, la commune de Mouans-Sartoux a instauré dès 2012 le service de repas 100 % bios dans l'ensemble de ses cantines scolaires. S'appuyant sur la création d'une régie agricole, cette initiative développée à moyens constants, grâce en particulier à la réduction du gaspillage alimentaire, a constitué le levier d'une réflexion globale autour de la structuration de l'autosuffisance alimentaire de l'ensemble du territoire. Et l'initiative contribue aussi, par effet tache d'encre, à sensibiliser les parents et autres habitants de la commune, qui achètent de plus en plus bio et local.



Origine(s)

L'aventure mouansoise débute à la fin des années 1990 au moment où la crise de la vache folle attire l'attention des pouvoirs publics et de la population sur les enjeux sanitaires de l'alimentation. C'est dans ce contexte que le maire prend conscience de la nécessité de garantir à ses administrés un accès à une alimentation de qualité et introduit, dès 1999, la viande de bœuf bio dans les cantines scolaires de la commune. Il est par ailleurs missionné dans le cadre d'une commission d'enquête parlementaire concernant la sécurité sanitaire environnementale, expérience qui l'incite à développer une politique alimentaire volontariste dans sa commune.

Six ans plus tard, Mouans-Sartoux s'engage dans le réseau des villes actives du programme national nutrition santé (PNNS), un plan de santé public lancé en 2001 visant à améliorer la santé de la population via la nutrition. Conformément aux repères nutritionnels du PNNS, la municipalité instaure un rééquilibrage des menus en restauration collective pour y réduire la part de protéines animales et y intégrer davantage de légumes et de céréales. De plus, afin de limiter l'ingestion de pesticides par les enfants, la mairie décide de remplacer progressivement l'intégralité des produits conventionnels par des équivalents issus de l'agriculture biologique approvisionnés par des circuits courts. Objectif : le 100% bio et local dans les cantines scolaires. Une démarche volontariste et précurseur alors qu'en 2007, le Grenelle de l'environnement visait un « objectif bio » de 20 % à atteindre en cinq ans.

Pour mener à bien cet objectif ambitieux, la commune fait appel aux producteurs locaux. Cependant, les exploitations agricoles du département ne peuvent à elles seules satisfaire les besoins de la restauration collective municipale qui compte environ 1 050 repas par jour. Face à ce manque, la Ville décide de créer la première régie municipale agricole destinée à subvenir aux besoins de la

restauration collective. Pour ce faire, elle lance une étude de faisabilité dès 2008 qui conduit à la mise en œuvre du projet en 2010 avec l'aide du jardin de cocagne (consulter la [fiche Apriles "Les Jardins de Cocagne cultivent la solidarité"](#)) et de la chambre d'agriculture. La mairie fait alors l'acquisition par préemption du domaine initialement destiné à la construction de lotissements privés. équipé d'un corps de ferme, ce domaine permet de loger sur place un agriculteur embauché par la ville pour cultiver une surface de six hectares convertie intégralement à l'agriculture biologique et contrôlée par Ecocert (organisme de contrôle et de certification des produits issus de l'agriculture biologique) depuis 2010.

Première ville de plus de 10 000 habitants à atteindre l'objectif de repas 100 % bio dans ses cantines, Mouans-Sartoux travaille continuellement à la mise en œuvre d'un projet alimentaire de territoire favorisant l'autosuffisance alimentaire sur son territoire.

Description détaillée

Réduire le gaspillage pour financer le bio

Le passage à une alimentation bio a supposé une transformation large des modes de faire de la restauration scolaire. Ainsi, la création de la régie agricole, qui permet de produire plus de 80 % des légumes consommés chaque jour par les 1 200 élèves des trois groupes scolaires de la ville, a permis de garantir des repas cuisinés entièrement à partir de produits bruts, de saison et de première fraîcheur. Les menus sont en effet élaborés en fonction de la production de la régie, en lien avec une diététicienne et les chefs de cuisine.



Afin de réduire les coûts du passage au bio, la Ville s'est engagée dès 2010 dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et réfléchit donc à une meilleure gestion des déchets. En effet, la pesée des

déchets de fin de repas met en évidence un gaspillage bien trop élevé, bien que dans la moyenne nationale de la restauration collective: 147 grammes sont jetés par personne et par repas, soit 30% du repas. Une série de mesures est donc adoptée afin de réduire le volume de déchets. Les quantités sont alors adaptées à la consommation réelle des enfants : chaque élève choisit sa portion et peut être resservi à volonté. à titre d'exemple, les fruits ne sont plus servis entiers mais par quartier. Responsabilisé, chacun consomme ce qu'il sait qu'il va manger. Après chaque repas, les déchets triés et pesés et les déchets verts sont ensuite compostés afin de nourrir le sol de la régie agricole. Une partie des repas étant préparée « en direct », la quantité de nourriture cuisinée est également plus adaptée. Ce changement a ainsi permis de réduire les déchets alimentaires de 80% en passant de 147 à 30 grammes par personne et par repas. Conjuguée à la réduction des quantités de protéines animales, cette adaptation des portions permet de réduire les coûts du passage au 100% bio : le coût de l'alimentation par repas est passé de 1,92 € en 2008 (20 % de bio) à 1,86 € en 2012 (100 % de bio).

<https://player.vimeo.com/video/160240607>

[Le plan anti-gaspillage de l'école François-Jacob à Mouans-Sartoux](#) from [Groupe Nice-Matin](#) on [Vimeo](#).

Par ailleurs, afin de conserver le surplus de légumes produits pendant les vacances scolaires d'été, la ville a mis en place en 2017 un atelier de transformation des produits ainsi qu'une conserverie. Ainsi, 1,5 tonnes de légumes ont pu être surgelées, une quantité que la mairie entend doubler en 2018. Les légumes récoltés hors période scolaire sont ensuite remis au menu en cours d'année. Les surplus de la production sont également apportés à l'épicerie sociale gérée en régie par la commune.

L'approvisionnement des denrées autres que les légumes, qui se fait dans le cadre d'un marché passé avec des producteurs locaux et des grossistes s'inscrit dans la même logique. Les critères de sélection visent à garantir la qualité (traçabilité, maturation et diversité) et la valeur environnementale (mode de production, emballage, transport, pédagogie) des produits achetés. Le marché s'élève à 240 000 € pour un peu plus de 150 000 repas dans l'année, un coût que la ville a pu réduire grâce à l'achats de grands volumes en vrac, d'une attention portée à la saisonnalité des produits, aux cours des denrées au moment de la commande, de la définition de plans alimentaires à court terme pour profiter des variations de prix.



<https://www.youtube.com/embed/eF9DuLog2Ts>

<https://www.youtube.com/embed/6DemRksXUV8>

Des actions pédagogiques pour promouvoir une alimentation saine

Outre l'approvisionnement, la commune développe une approche pédagogique autour de l'alimentation. Ainsi, la pause méridienne est conçue comme un temps d'apprentissage. Tous les midis, les écoliers sont accompagnés par des animateurs qui les aident à choisir la juste quantité et à goûter de nouveaux plats. Pour les enfants scolarisés en maternelle, le temps du repas, servi à table, est un moyen de découvrir la diversité des aliments, des goûts et des saveurs par le biais d'approches ludiques. De même, les élèves des classes de primaire sont incités à développer leur autonomie en découvrant, grâce aux explications des animateurs et du personnel de cuisine, la composition des plats et l'intérêt de varier leur alimentation. S'ajoutent à cet accompagnement des ateliers de cuisine animés par un chef cuisinier et un animateur qui apprennent aux enfants intéressés à réaliser un plat. La régie municipale est elle aussi un outil pédagogique important, car les enfants y viennent régulièrement pour aider à planter, à récolter et surtout pour voir d'où viennent les aliments. Ce qui aide par la suite à leur faire manger des légumes.

Une initiative levier d'une gouvernance alimentaire locale

Bien qu'il concerne la restauration scolaire, le programme alimentaire de Mouans-Sartoux s'inscrit plus largement dans le contexte de son projet de ville. En effet, la commune de Mouans-Sartoux s'est engagée dans le développement d'une gouvernance alimentaire locale lui permettant, par le biais des leviers à sa disposition, en particulier l'aménagement urbain et la restauration collective, de travailler à l'établissement de l'autosuffisance alimentaire de son territoire.

Ainsi, dès 2010, le développement de la restauration collective bio s'est accompagné d'une politique d'augmentation des terres agricoles dans le cadre du plan local d'urbanisme, via le déclassement de certaines zones vertes et de zones constructibles. La ville a par ailleurs mis en place une aide financière à destination des installations agricoles bios à hauteur de 20 % des investissements liés à une gestion durable de l'eau, ainsi qu'une intermédiation entre les propriétaires privés et les candidats à l'installation.

De plus, dans un objectif de capitalisation, la ville a développé l'observation et l'évaluation de sa politique via la création en novembre 2012 d'un observatoire de la restauration durable en lien avec des partenaires engagés dans la santé publique et le développement durable.

Enfin, afin de rendre plus visible son action, la ville a récemment installé au sein du domaine la Maison d'éducation à l'alimentation durable (MEAD). Celle-ci permet d'articuler les différentes dimensions de la politique alimentaire de Mouans-Sartoux grâce à la promotion de l'agriculture durable via un bureau d'accueil des agriculteurs candidats à l'installation ; un laboratoire de transformation collectif à l'usage des agriculteurs et de la régie agricole pour assurer la viabilité économique des exploitations et fournir à la restauration collective des aliments sur toute l'année ; une cuisine pédagogique permettant la mise en place d'ateliers tout public, des cours, des stages et des formations ; la promotion de la recherche scientifique par le biais d'un partenariat avec différentes institutions ; la transmission et l'essaimage grâce à la mise en place d'une base documentaire accessible à tous. Afin d'intégrer cette démarche à sa politique de cohésion sociale, la MEAD abrite également l'accueil de l'épicerie sociale et solidaire.

Bilan

- Des repas 100 % bio dans les cantines scolaires à coût constant.
- Une réduction du gaspillage alimentaire de 80 %.
- Une évolution des pratiques alimentaires vers davantage de durabilité dans 85 % des familles.

Partenaire(s)

Pas de partenariat pour la régie agricole.

Moyens

Humains :

4 ETP pour la régie :

- 1 agriculteur embauché sous statut municipal
- 3 ouvriers agricoles

Financiers :

- Le budget de la régie s'élève à 120 000 € dont 60 000 € d'investissement, 70 000 € de fonctionnement.
- Un marché de 240 000 € pour 150 000 repas par an pour les denrées autres que les légumes.

Matériels :

Un domaine d'une surface utile de 6 hectares.

Contact

PEROLE Gilles

Adjoint au maire

Ville de Mouans-Sartoux - Mairie de Mouans-Sartoux

Adresse : Place du général de Gaulle
6371
Mouans-Sartoux
France

Tél. : 04 92 92 47 00

Courriel : gilles.perole@mouans-sartoux.net

Site web : mead-mouans-sartoux.fr