



● ACTION DEVELOPPEMENT DURABLE

Description du projet

Les engagements de la commune en matière de restauration municipale :

- Offrir une **qualité gustative** optimum à partir de produits frais, bruts et de saison.
- Respecter les **9 repères du Plan National Nutrition Santé (PNNS)** avec des produits de qualité.
- Penser la restauration municipale et la nutrition comme un enjeu de **santé publique** et de **développement durable**.
- **Éduquer** les enfants aux enjeux de santé et d'environnement liés à la nutrition dès le plus jeune âge.

Les actions liées à la restauration collective sont en cohérence avec l'Agenda 21, le projet éducatif de la ville, la charte des villes actives PNNS et l'atelier santé villes à travers le projet "bien manger, bien bouger".



Une expérience du



CONTEXTE TERRITORIAL

- 10 300 habitants.
- 250 agents.
- 1 200 repas par jour confectionnés par une équipe de 22 personnes dans 3 cuisines intégrées.
- Ville active du Plan National Nutrition Santé (PNNS) depuis 2005.
- Démarche territoriale de développement durable reconnue "Agenda 21 local France" en 2011.
- Particularité de la démarche Agenda 21 : la révision du PLU de Mouans-Sartoux est menée simultanément.
- Communauté d'Agglomération Pôle Azur Provence :
 - Charte environnement signée en 2006
 - Plan climat-énergie territorial (PCET) en cours de réalisation

Chronologie

de mise en œuvre

1999

- 4 % de BIO (bœuf).
- Choix d'une restauration en régie municipale : une cuisine par école pour une cuisson "dernière minute" permettant une meilleure qualité gustative.

2005

- Signature de la charte ville active PNNS et respect des 9 repères du PNNS.

2006

- Programme "bien manger, bien bouger c'est bon pour la santé" financé par le Groupement Régional de Santé Publique.
- Révision des menus pour un respect de la saisonnalité.

2008

- **Janvier**
9,6 % de Bio (pain farine type 80).
- **Septembre**
Lancement d'une étude de faisabilité, en interne, pour la création d'une régie municipale agricole.
Lancement de l'opération "un fruit à la récré".

L'APPLICATION DES 9 REPÈRES DU PNNS À MOUANS-SARTOUX

- ❖ 3 des 5 portions de fruits et légumes/jour.
- ❖ Pain bio type 80 au repas et au goûter.
- ❖ Laitages nature Bio.
- ❖ Viandes ou poisson bruts.
- ❖ Limiter les graisses : aucun plat industriel.
- ❖ Limiter le sucre : aucune sauce industrielle.
- ❖ Fontaine à eau dans chaque restaurant.
- ❖ Pain à 18 g de sel/kg, pas de sel en libre-service.
- ❖ Proposition d'activités physiques sur le temps de midi.

En savoir +

- ❖ www.mangerbouger.fr/pnns/
- ❖ www.reseauvillesactivespnns.fr



2009

- **Janvier**
23 % de Bio (pommes, salades, laitages).

2010

- **Janvier**
50 % de Bio (pommes de terre, carottes, pâtes, céréales, compotes).
Diminution de 75 % des restes alimentaires et tri des déchets par les élèves, pesée des poubelles, analyse des résultats et mesures correctives : diminution du coût matière de 7 centimes permettant de doubler la part du BIO (Cf. "lutte contre le gaspillage" p.6).
- **Juillet**
Première récolte de la régie municipale agricole.

2011

- **Janvier**
73,6 % de Bio (tous les fruits et légumes, une partie de l'épicerie).
Nouveau marché alimentaire : 17 lots (au lieu de 8 précédemment) dont des lots Bio spécifiques, des lots pour certains produits locaux, identifiés en collaboration avec Agribio 06, et une annexe permettant d'attribuer les lots à partir de critères basés à 40 % sur la qualité des produits (traçabilité, fraîcheur et diversité), 30 % sur le respect de l'environnement (mode de production, emballage, transport, pédagogie) et 30 % sur le prix.
- **Août**
Test d'une machine de traitement des déchets alimentaires in situ pour les transformer en compost.
Dépôt des dossiers de financement auprès de l'ADEME.
- **Septembre**
Achat d'une machine à vapeur pour nettoyer une cuisine.
- **Octobre**
Marché de produits d'entretien eco-labellisés ou équivalent.

2012

- **Janvier**
100 % des denrées alimentaires Bio.

❖ Le tri des déchets

Il est systématique. 2 types de conteneurs sont à disposition : conteneurs classiques et bacs jaunes pour les produits à recycler. Chaque école dispose d'un Jardin éducatif à compostage, les épluchures de légumes alimentent le composteur de l'école.

❖ La formation

La formation des personnels de cuisine et du personnel d'animation encadrant les enfants sur le temps de la pause méridienne et du repas :

La formation portait sur la présentation du projet de la ville relatif à une restauration scolaire respectueuse de la santé et de l'environnement. Ces orientations amènent les personnels à changer leurs pratiques. En leur présentant les finalités de ces contraintes, ils peuvent plus facilement devenir acteurs de ces changements. Cette information de 3 heures a été assurée en interne par l' élu et la direction du service.

Par ailleurs, le CNFPT a réalisé une formation de 2 jours sur le thème : "Accompagnement nutritionnel de l'enfant lors du temps de repas dans les villes actives PNNS".



▲ Première plantation de pommes de terre par les enfants.

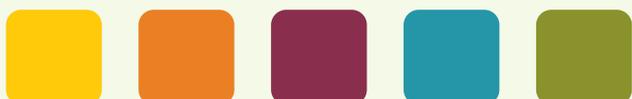
1^{er} plan : la récolte des blettes ▼
2^e plan : la nouvelle serre de 600 m²



CHIFFRES CLÉS



- ❖ 73,6 % de denrées bio en 2011, 100 % au 1^{er} janvier 2012.
- ❖ 153 300 repas servis en 2011.
- ❖ 960 élèves dont 98 % demi-pensionnaires en 2011/2012.
- ❖ Les 17 lots du marché alimentaire en 2011 intègrent une clause environnementale.
- ❖ Coût d'un repas : 1,83 € en 2010, 1,70 en 2011 (pour une participation des familles entre 2 et 5,30 €).



◉ ZOOM SUR LA REGIE MUNICIPALE

Ce sont les difficultés en terme de surcoût des denrées bio, d'approvisionnement avec une impossibilité actuelle d'utiliser des circuits courts et les contraintes du code des marchés publics qui ont conduit la commune de Mouans-Sartoux à créer dès 2009, une régie municipale agricole **pour produire les légumes bio de la restauration municipale**.

Cette régie permet, selon la commune, "de faire aussi bien et à **coûts maîtrisés**".

La commune est ainsi certaine de servir aux enfants des légumes bio, de qualité, de saison, de grande fraîcheur et au meilleur prix tout en s'engageant encore plus fortement dans son objectif de développement durable.

Une étude de faisabilité en 2008 a permis d'analyser la compatibilité du plan alimentaire et des menus avec le projet mais aussi d'identifier les marges de progression en terme de saisonnalité. Elle a également permis d'évaluer les besoins en foncier (1,8 à 2,5 ha nécessaires) et de se rapprocher de l'expérience du jardin de Cocagne.

La phase expérimentale du projet a été lancée en septembre 2009.

Le 30 avril 2010, le terrain a été certifié Bio par Ecocert.

En 2010, la mise en culture par le service des espaces verts de 1 200 m² a permis de récolter 1 tonne de pomme de terre et 130 kg de courges de Nice.



En décembre 2010, la commune a obtenu pour ce projet, l'écotrophée ville d'avenir par les Ecomaires et le prix Environnement magazine.

En mars 2011, une agricultrice municipale a été recrutée.

L'année 2011 a permis de produire environ 10 tonnes (soit 33 % des besoins) de légumes (salades, blettes, oignons, tomates, courgettes, poivrons, aubergines, courges, pommes de terre, fenouils, plantes aromatiques, choux, poireaux).

L'objectif de production pour 2012 est de 24 tonnes, avec ½ emploi complémentaire, permettant ainsi de subvenir à 80 % des besoins en légumes de la restauration municipale.

Il est également prévu de planter à l'automne 2012 des arbres fruitiers : kiwi, abricots, cerises, prunes, pêches.



◀ *Première récolte de pommes de terre, pour la plus grande joie des enfants. Juillet 2010.*



Témoignages



Gilles PEROLE

*Maire-Adjoint à l'enfance
et à l'éducation*

...❖ L'origine du projet

- La crise de la vache folle, mais aussi l'engagement du maire, André ASCHIERI, dans le domaine de la santé et de l'environnement (il est à l'origine de la création de l'Agence française de sécurité sanitaire de l'environnement et du travail - AFSSET) ont fixé le cap d'une restauration scolaire respectueuse de la santé et de l'environnement. Pour parvenir à cet objectif l'équipe des cantines constituée de 22 personnes, n'utilise pour les 3 cuisines en liaison froide, que des produits frais et bruts (non industriels), bio (100 % en 2012) s'assurant ainsi de l'absence de pesticides et garantissant un moindre impact sur l'environnement.

...❖ Le marché de denrées alimentaires

- Une nouvelle étape a été franchie en 2011 avec le lancement d'un marché comprenant 17 lots dont l'objectif était de privilégier des produits de qualité, bio et de proximité. La mise en place de ce marché plus ciblé a permis de s'adresser à des professionnels du bio proposant des prix plus compétitifs.
- Un partenariat avec Agribio 06 a permis d'identifier les filières locales d'approvisionnement.
- Une annexe au marché permettait pour chaque lot aux fournisseurs de préciser les modalités de livraison, leur mode de gestion des déchets et la possibilité de visiter l'exploitation.
- Les producteurs locaux n'ont malheureusement pas répondu au marché du fait notamment de leur faible nombre dans les Alpes-Maritimes.

...❖ La question du surcoût

- Les surcoûts ont été limités grâce :
 - à la mutualisation d'un économat sur les 3 cantines qui gère et coordonne les quantités et l'organisation,
 - à la lutte contre le gaspillage : cuisson minute, accompagnement pédagogique, variation des recettes, analyse des retours, fruits servis au quartier, ...



- à un travail sur le conditionnement : produits en vrac sans suremballage, seaux de laitage, poulets entiers,
- aux choix de la régie agricole en répondant à la fois aux difficultés d'approvisionnement de la commune mais aussi en s'assurant de la qualité au meilleur coût. En 2012 la régie permettra d'atteindre un coût de 1,80 à 2 €/kg de légumes.
- Le plan alimentaire est conçu selon des recommandations du PNNS tout en respectant l'Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Ce plan alimentaire est conçu de façon souple permettant ainsi d'intégrer les aléas climatiques liés à la régie, mais aussi les éventuelles promotions proposées par les fournisseurs.
- Toujours par souci d'exemplarité, le marché de nettoyage fait appel à des produits écolabellisés préservant ainsi la santé des agents. De plus, les cantines ont fait l'acquisition d'une machine de nettoyage à vapeur dont l'utilisation donne de bons résultats en terme de respect des normes d'hygiène (test de surface).

...❖ Le bilan

- L'ensemble de ce projet fait partie intégrante de l'Agenda 21.
- Cette action a cependant nécessité de la performance des agents, une vigilance dans l'accompagnement du personnel, un suivi sérieux des techniques, de l'anticipation, des choix budgétaires et de la cohérence avec les objectifs que s'est fixés la commune dans le cadre de l'Agenda 21. La création de la régie répond aussi à une volonté de ne pas déléguer un service public à des services privés qui auraient d'autres intérêts que le seul intérêt général.

...❖ Et l'avenir ?

- Continuer dans cette voie d'exemplarité : gestion des déchets, accompagnement éducatif des enfants ("restos du goût").
- La commune souhaite planter à l'automne 2012 des arbres fruitiers pour produire les fruits dont le coût est le plus élevé (abricots, ...).



Lutte contre le gaspillage pour une analyse optimale des besoins

... Les actions-clés menées à Mouans-Sartoux

- Un économat unique pour 3 cuisines permettant gestion des réserves, suivi et meilleure visibilité des pratiques.
- Des menus et des recettes régulièrement retravaillés.
- La suppression des conditionnements à la portion.
- Une cuisine à la demande tout au long du service : poissons, grillades, rôtis, légumes surgelés, pâtes, ...
- Une diversification des portions : 2 tailles de rations pour entrées et fromage, plat servi en accord avec l'enfant, fruits servis au quartier.
- Des séances de travail pour déterminer la juste ration.
- L'accompagnement éducatif : temps de midi en centre aéré (ALSH), un projet pédagogique sur la nutrition, un accompagnement au cours du repas.
- Une participation active et éclairée des enfants.



Tayeb NEMRI
Responsable des cuisines

Véronique POITOU
Coordinatrice de la restauration

- Véronique Poitou est arrivée au service de restauration en 2010 et le marché comportait déjà 50 % de produits bio. Elle relève l'enthousiasme de l'ensemble des équipes de cuisine, équipe pédagogique et coordinateurs, pour mener à bien ce projet ambitieux.
- Tayeb NEMRI est au service restauration depuis 20 ans et a suivi son évolution qui ne s'est pas faite dans la difficulté mais plutôt "facilement" selon lui. En effet les agents de cuisine préfèrent le travail de produits frais et bruts de qualité plutôt qu'un travail d'assemblage comme cela était le cas dans les années 90. Après avoir suivi trois formations du CNFPT sur l'utilisation de produits bio en Languedoc-Roussillon, Tayeb NEMRI transmet aujourd'hui ce savoir dans le cadre de formations internes.

... Les clés de réussite

- Créer un marché avec des produits simples à cuisiner avec des recettes familiales.
- Moins de variété et plus de simplicité dans les produits bruts permettant de limiter les surcoûts liés au bio mais aussi faciliter le travail des cuisiniers.
- Réapprendre aux agents à cuisiner ce qui est souvent plus motivant pour eux.
- Lutter contre les gaspillages : de très bons résultats ont été obtenus sur les desserts. les laitages nature sont servis à table et sucrés par les enfants (miel,



sucres sont à disposition), les fruits sont servis par quartier (0 déchet de fruits en 2011). De plus, les plats sont cuisinés minute et les féculents sont cuits à la demande selon l'appétit des enfants.

- Former les équipes.
- Suivre la saisonnalité même pour la viande et les poissons : cela peut représenter un frein l'hiver notamment pour les fruits mais il est par exemple possible de jouer sur les variétés de pommes et poires et les recettes (ex : tarte aux blettes sucrée, recette traditionnelle des Alpes-Maritimes).
- Accompagner le projet avec des animations pédagogiques permettant d'associer les enfants de la fourche (régie agricole) à la fourchette. Tous savent aujourd'hui comment se cultivent les légumes qu'ils consomment.
- Changer de façon progressive.
- Associer toutes les équipes à l'organisation : cuisiniers, équipe pédagogique, enfants, tous les acteurs sont au cœur de la chaîne. Chaque semaine les menus sont réalisés en collaboration avec l'économat, la coordinatrice et les chefs cuisiniers. Ces réunions permettent aussi d'adapter les menus en fonction des promotions proposées par les fournisseurs, la production de la régie et les aléas climatiques.
- S'appuyer sur les retours des enfants pour retravailler les recettes.
- Le marché lancé en 2011, de 17 lots a nécessité un travail administratif plus important et une anticipation des besoins : les fournisseurs bio ne peuvent livrer dans les 48 heures, 5 à 7 jours sont souvent nécessaires.

❖ Le bilan

- Ce projet a demandé à la collectivité de bien définir son objectif et de faire des choix :
 - Sur quoi veut-elle travailler ?
 - Quelle variété dans les menus ?
 - Quelle quantité ?
 - Quelle pédagogie autour du projet ?
- La commune a ainsi pu développer de nombreux outils pour lutter contre le gaspillage, faire apprécier des légumes oubliés.
- Pour eux, le plus difficile sera de faire perdurer le projet, garantir la production de légumes bons, bio et "organoleptiquement" reconnus, mangés et appréciés des enfants.

“ Les équipes s'éclatent ! ”



Et Demain ?

Les objectifs de la collectivité :

- ❖ La commune vient de lancer un nouveau marché alimentaire 100 % Bio avec toujours une annexe visant à privilégier les entreprises respectant l'environnement, la proximité et la qualité des produits.
- ❖ Les cuisines vont être équipées d'une machine de transformation des déchets alimentaires en compost, avec un objectif de 100 % de déchets valorisés, seuls les pots de yaourt posent encore un problème.
- ❖ Enfin la commune souhaite assurer la pérennité de ses projets, malgré des inquiétudes liées au nouveau schéma départemental de l'intercommunalité. En effet, si les compétences gérées en régie étaient déléguées à une grande intercommunalité, ils perdraient alors cette proximité et cette qualité de service.



CONTACTS COLLECTIVITÉ

Gilles PEROLE

Maire-adjoint à l'enfance et à l'éducation
gilles.perole@mouans-sartoux.net

CONTACT ARPE

Valérie BARRE, Unité "Écodéveloppement et projets territoriaux"

Animatrice du réseau Commande publique et développement durable (CPDD)

Tél. : 04.42.90.90.67

v.barre@arpe-paca.org

RESSOURCES À PARTAGER

Production interne à la Communauté d'agglomération

- En ligne sur le site www.achatsreponsables-bdd.com :
- Le marché de denrées alimentaires avec 17 lots.
- l'annexe permettant "d'analyser" la qualité de l'entreprise.
- le marché de produits de nettoyage.

Ressources extérieures utilisées

- Sites internet, guides, sessions de formation, ...
- Des partages d'expériences avec d'autres collectivités à travers des colloques, des réseaux ou des contacts directs.

ADEME



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Énergie



Région Provence-Alpes-Côte d'Azur

