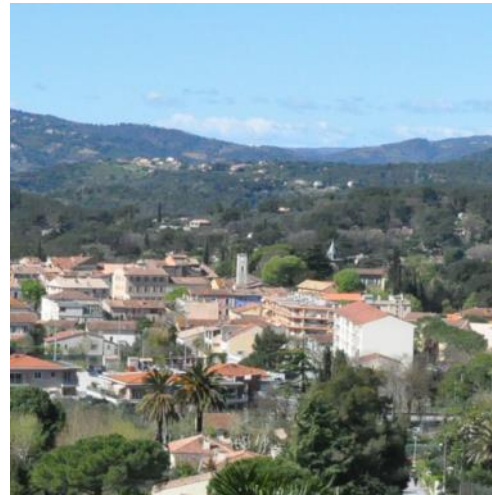
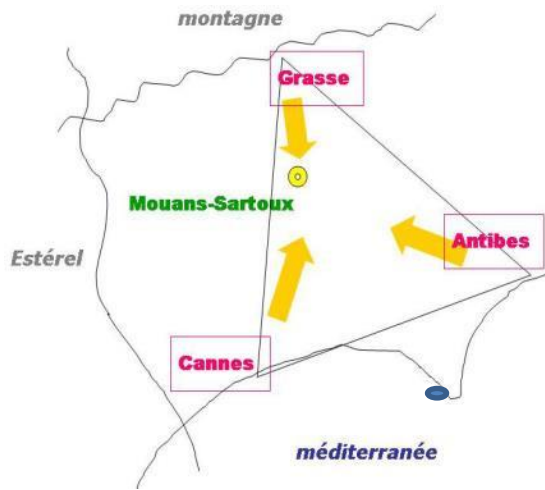




La restauration scolaire, levier d'un projet alimentaire territorial



Gilles PEROLE :
adjoint à l'Enfance, à l'Education et à l'Alimentation
Président Un Plus Bio





Mouans-Sartoux aujourd'hui c'est:

- Une **cantine scolaire 100%Bio**, 1300 repas/jour
- 70% approvisionnement local
- 2 repas végétariens par semaine
- Diminution de 80% du gaspillage alimentaire
- Zéro plastique

- Un projet alimentaire territorial:

« La maison d'éducation à l'alimentation durable »

**Agriculture-éducation-
Formation-recherche-partage**



VILLE DE MOUANS-SARTOUX

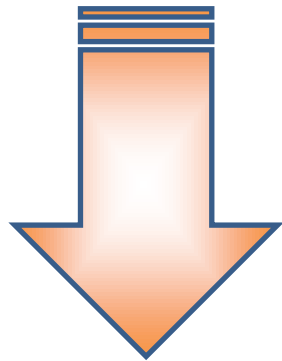
**Gouvernance
pour une
souveraineté
alimentaire
de la ville**

- Une **ferme municipale** qui approvisionne la cantine en légumes à 85% de ses besoins.

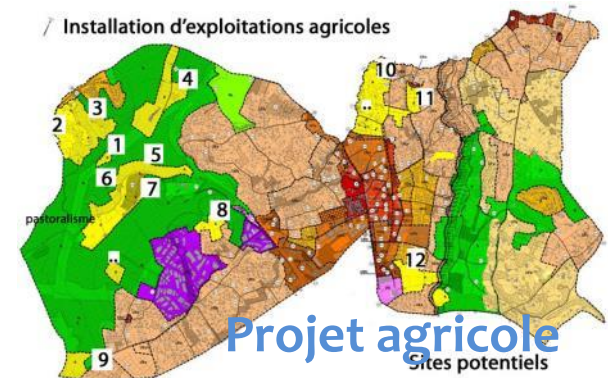
- Appropriation du projet par les habitants. 85% des familles ont modifié leurs pratiques alimentaires.

- Un **Plan Local d'Urbanisme** qui a triplé les surfaces agricoles
- Un **programme d'aide à l'installation** d'agriculteurs Bio

- 1998 : la crise de la vache folle
- L'écoute des scientifiques et la veille documentaire
- L'écoute des grands témoins de la société



Élaboration de politiques publiques
prenant en compte les enjeux
santé-environnement



4 engagements pour notre cantine

- Offrir une **qualité gustative** optimum à partir de produits frais, bruts et de saison.
- Respecter les **9 repères du 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.



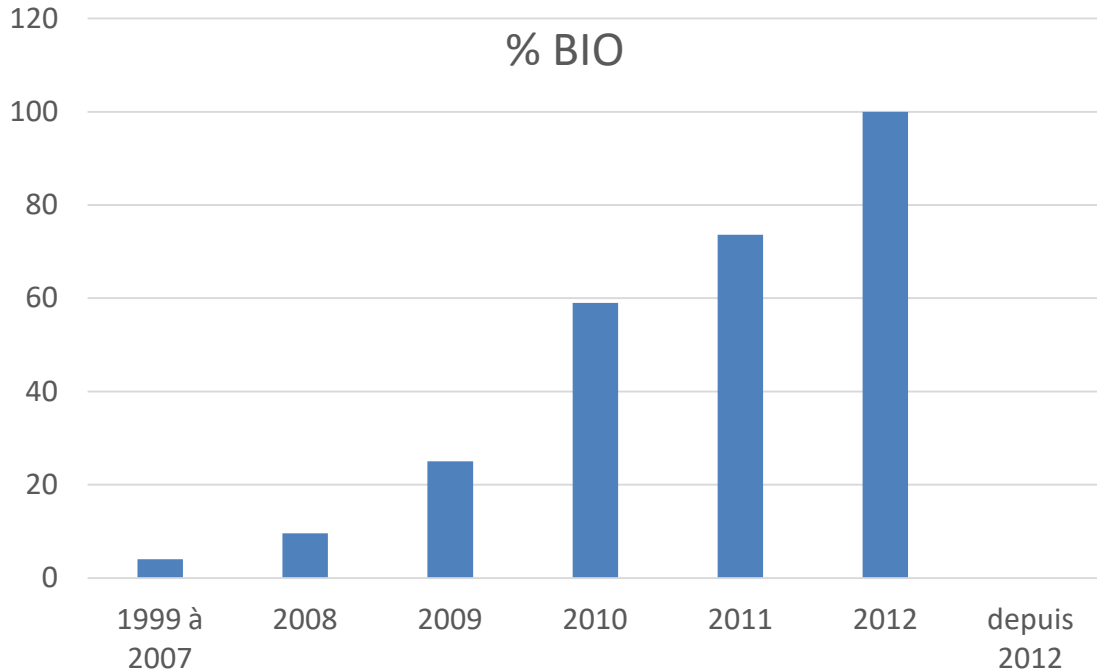
- **3 groupes scolaires avec cuisine intégrée.**
- **1018 élèves dont 97% de ½ pensionnaires.**
- **restauration en régie municipale.**
- **1 200 repas/jour, 157 000 repas en 2018.**
- **participation des familles entre 2€ et 6,80€. (prix médian 3,25€)**
- **coût de revient du repas 8,39€ en 2018 hors animation; 9,57€ avec animation**
- **Part alimentation avec 100% de Bio 2,11€ en 2018**
- **Alimentation =25%**
personnel =67%



1. La composition des menus et l'équilibre alimentaire.
2. Le choix qualitatif des produits cuisinés et servis.
3. Le respect de la qualité hygiénique de la production.
4. L'impact santé-environnement des externalités.
5. Les actions pédagogiques envers les enfants.
6. L'information des enfants et des familles.



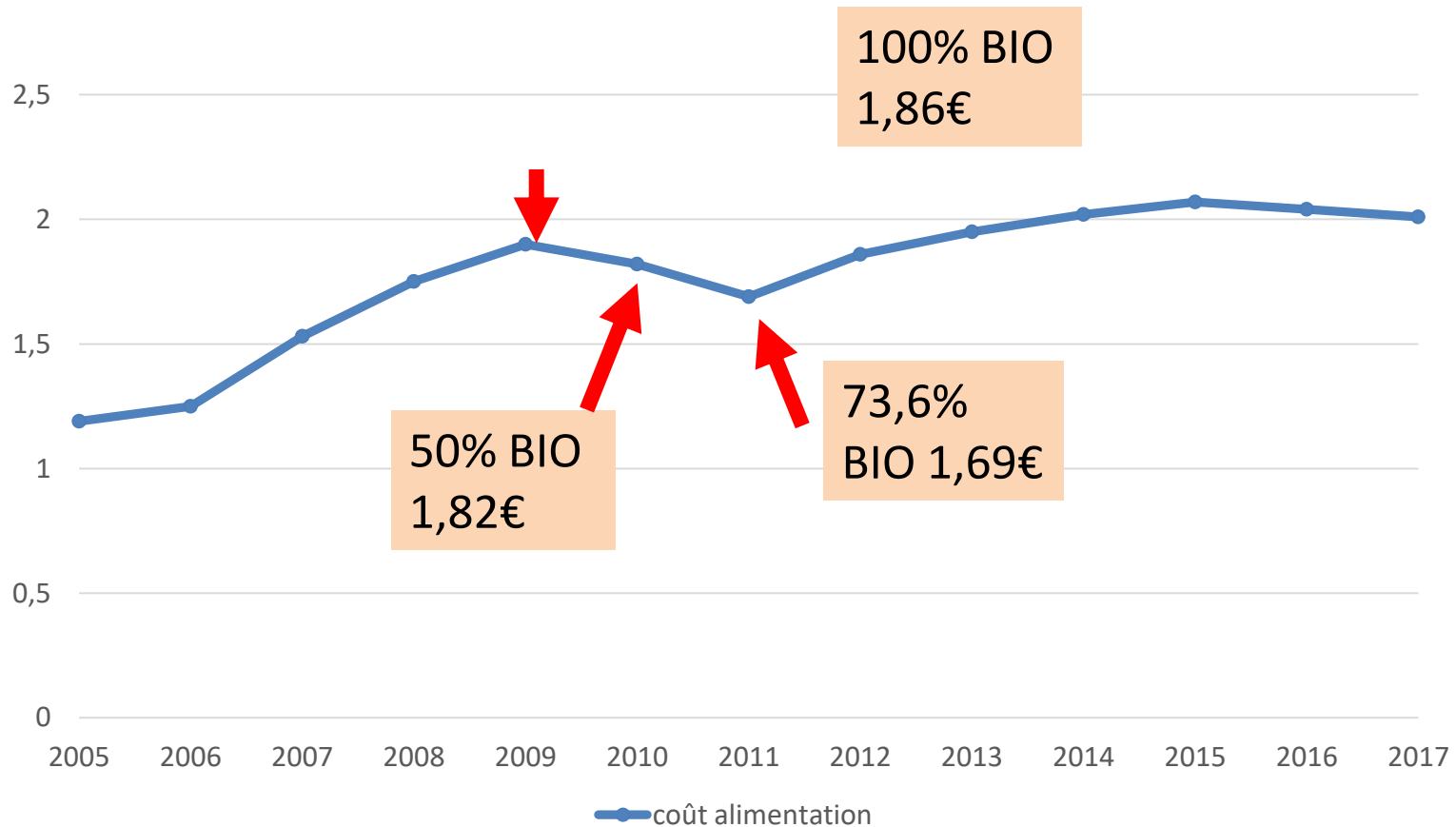
Une cantine 100% Bio en 4 ans



En 4 ans la cantine est passée au 100% Bio par gammes de produits, en commençant par les produits les plus consommés par les enfants: pain, laitages, céréales fruits et légumes.

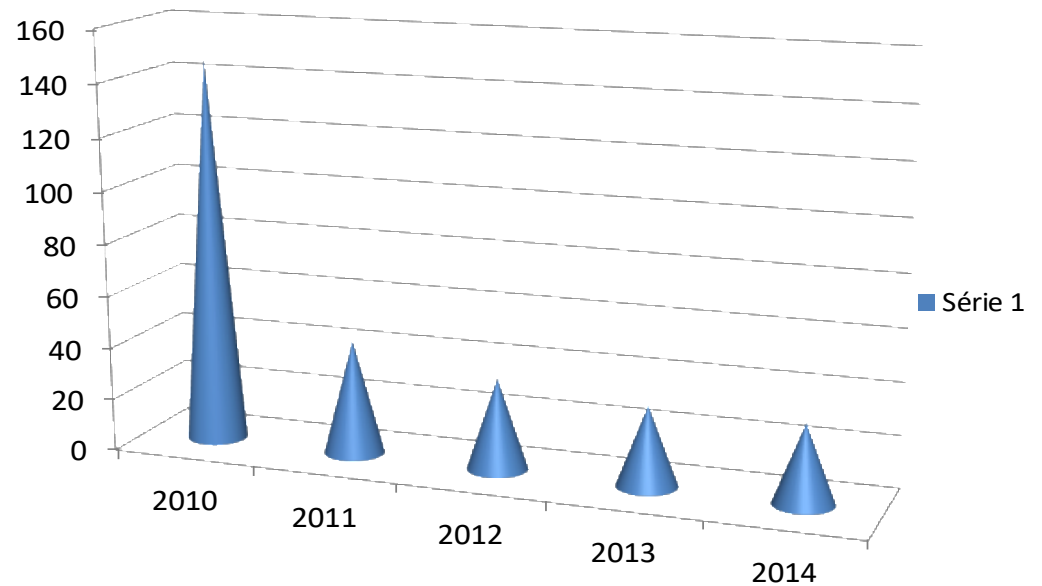


Des repas 100% Bio à coûts maîtrisés



Les achats alimentaires pour 100% de bio ont coûté 0,06€ de moins par repas que pour 25% de Bio 4 ans avant.

Diminuer le gaspillage alimentaire pour maîtriser les coûts



Moyenne nationale de restes alimentaires / repas : **150 g**

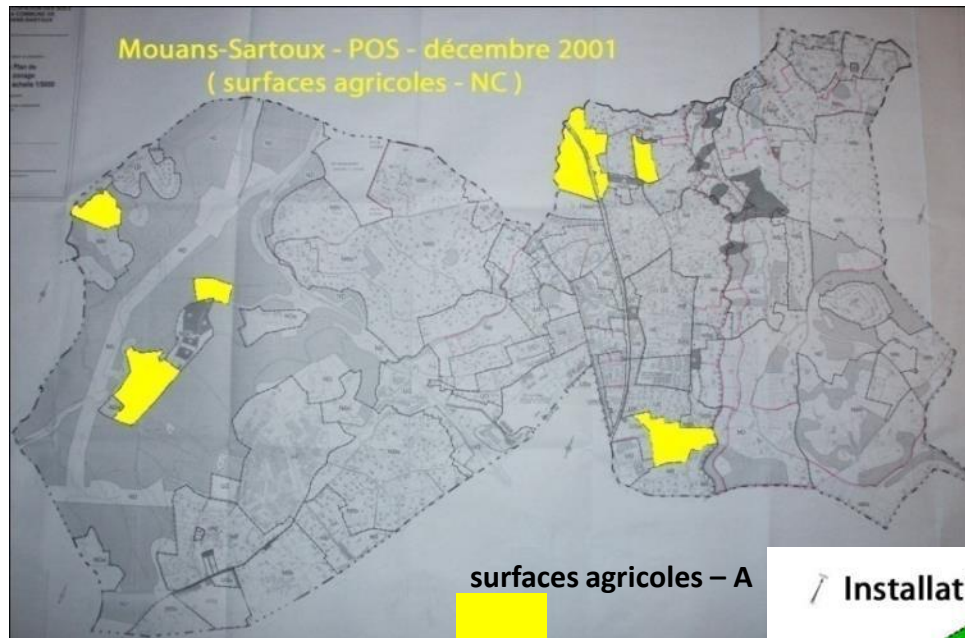
**- 80% de gaspillage en 5 ans soit
0,20€ d'économie par repas**

Une ferme municipale pour un approvisionnement Bio local.

- 3 agriculteurs salariés de la commune produisent 25 tonnes de légumes par an sur 6 hectares soit 85% de nos besoins.
- Des produits ultra frais qui n'impactent le climat ni par leur mode de production ni par leur distance de livraison.



Un urbanisme engagé pour la souveraineté alimentaire

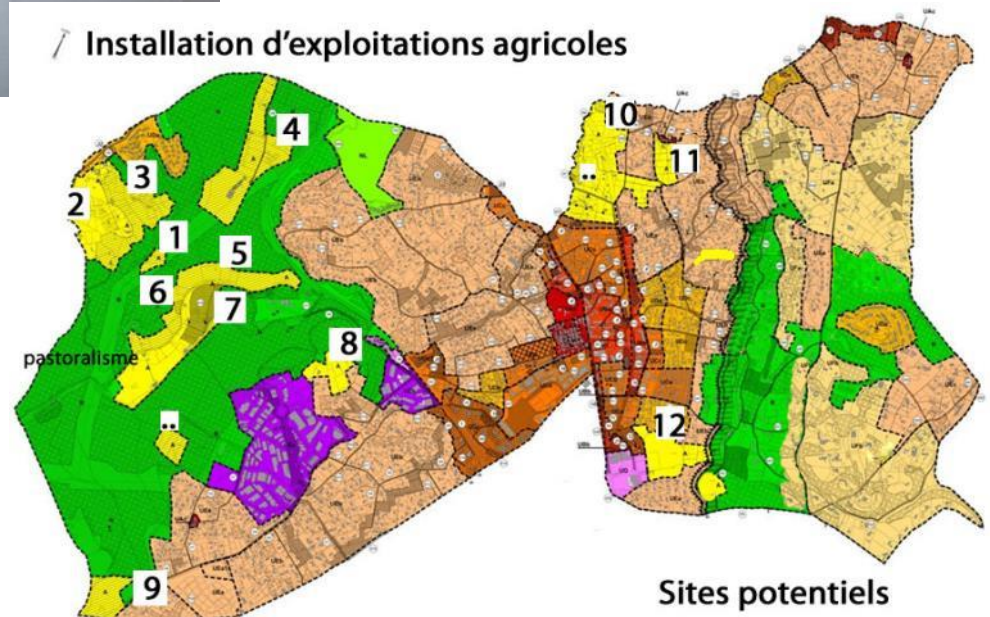


En octobre 2012, les surfaces agricoles ont triplé passant de 40 à 112 hectares

Coût du foncier à Mouans-Sartoux
terrain agricole = 10€ le m²
terrain à bâtir = 300 à 500€ le m²

PLU arrêté en juin 2011

L'enjeu de l'approvisionnement des cantines nous a fait changer notre vision de l'urbanisme et nous a conduit à aider à l'installation d'agriculteurs Bio



Un projet alimentaire territorial

La Maison d'éducation à l'alimentation durable anime le projet alimentaire territorial autour de 5 axes:



Agriculture



Activité
économique



Éducation

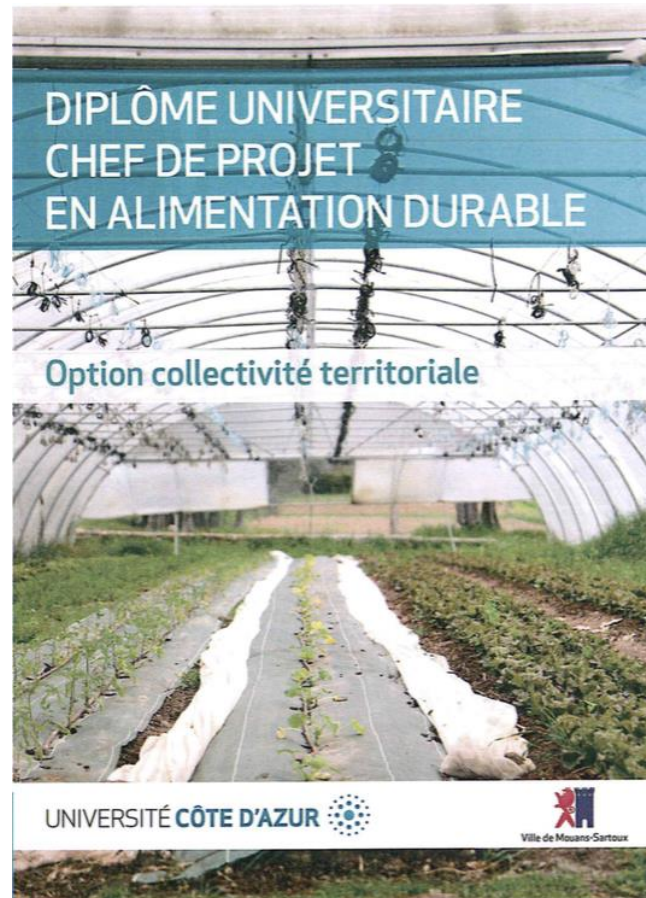


Recherche
action



Dissémination





**« Agissons pour produire de l'alimentation
là où vivent les gens »**

Cyril DION, Ecrivain, réalisateur, poète et militant écologiste

Parrain du D.U. Chef de Projet Alimentation Durable, Mouans-Sartoux, le 15 janvier 2018

L'organisation de la gouvernance

Maison
d'éducation à
l'alimentation
durable

Un observatoire
de la restauration
durable

Projets européens
et réseaux de
villes

Territoire
commerce
équitable

Un équipe
pour l'animation
la mise en œuvre



Des groupes d'action locale
Ville-citoyens-associations-institutions-acteurs



Un comité de pilotage

Ville-scientifiques-institutions-associations-citoyens



Un projet politique volontariste

Une vision ambitieuse pour la santé et l'environnement

Des réseaux pour apprendre et partager



Cantines Durables – Territoires Engagés



ORGANIC FOOD SYSTEM PROGRAMME



BioCanteens

Education - Food - Environment - Local Economy - Governance





MERCI!

Contact : Gilles PEROLE : +33 6 32 60 15 05
gilles.perole@mouans-sartoux.net



Merci à nos partenaires



fondation
daniel & nina carasso
sous l'égide de la Fondation de France



A D E M E



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

