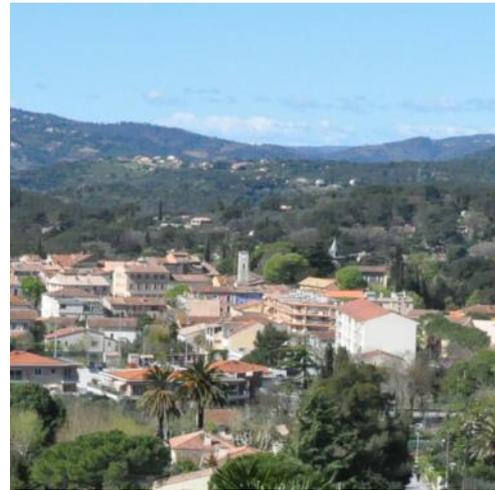
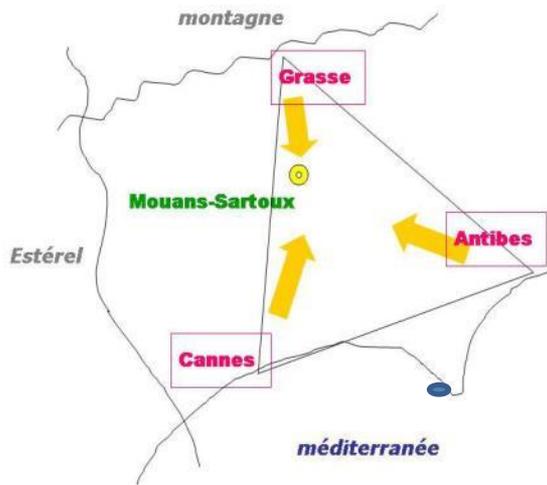




# La restauration scolaire, levier d'un projet alimentaire territorial



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



Jardins éducatifs



Jardins familiaux



Jardins partagés



Régie municipale agricole



Jardin de cocagne



Education



Incroyables comestibles



## 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**



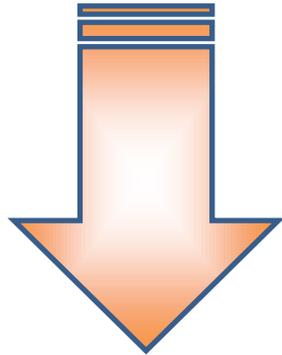
**Gouvernance  
pour une  
souveraineté  
alimentaire  
de la ville**

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

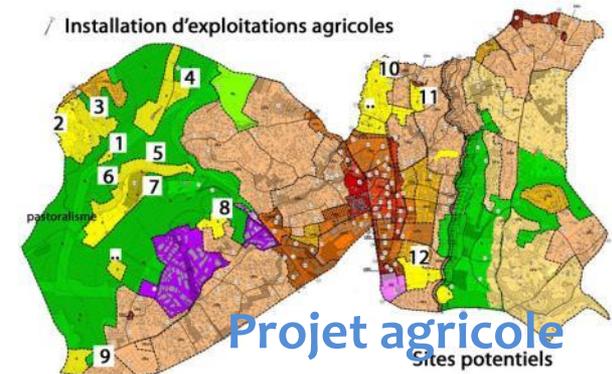
- Appropriation du projet par les habitants. 85% des familles ont modifié leurs pratiques alimentaires.

- 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.



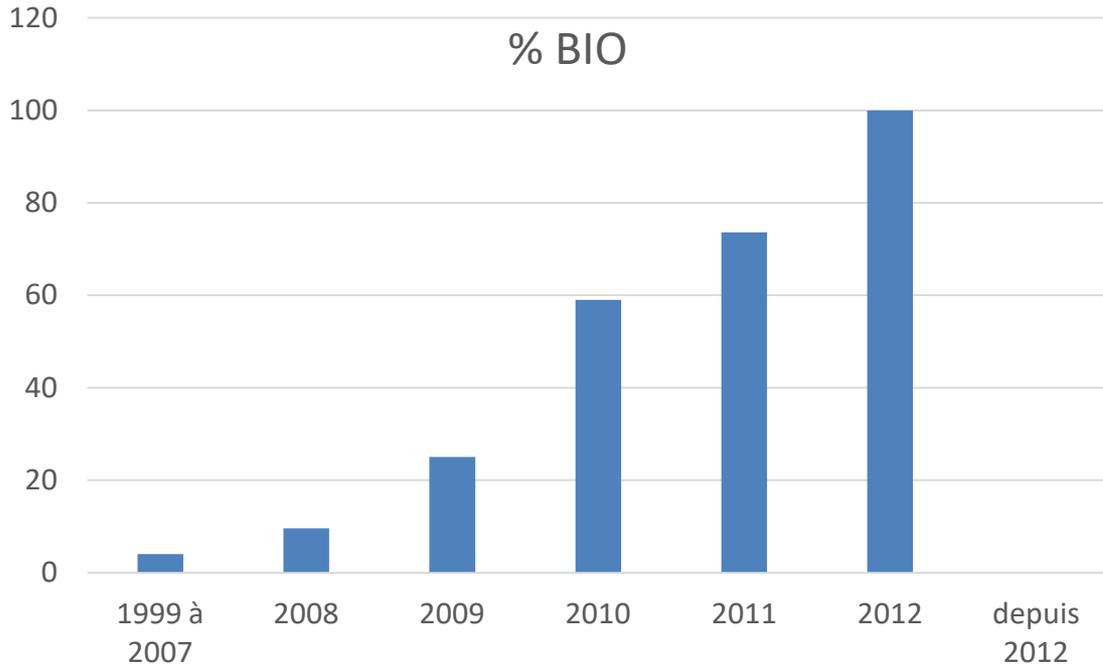
- **3 groupes scolaires avec cuisine intégrée.**
- **1018 élèves dont 97% de ½ pensionnaires.**
- **restauration en régie municipale.**
- **1 200 repas/jour, 157 000 repas en 2018.**
- **participation des familles entre 2€ et 6,80€. (prix médian 3,25€)**
- **coût de revient du repas 8,39€ en 2018 hors 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.



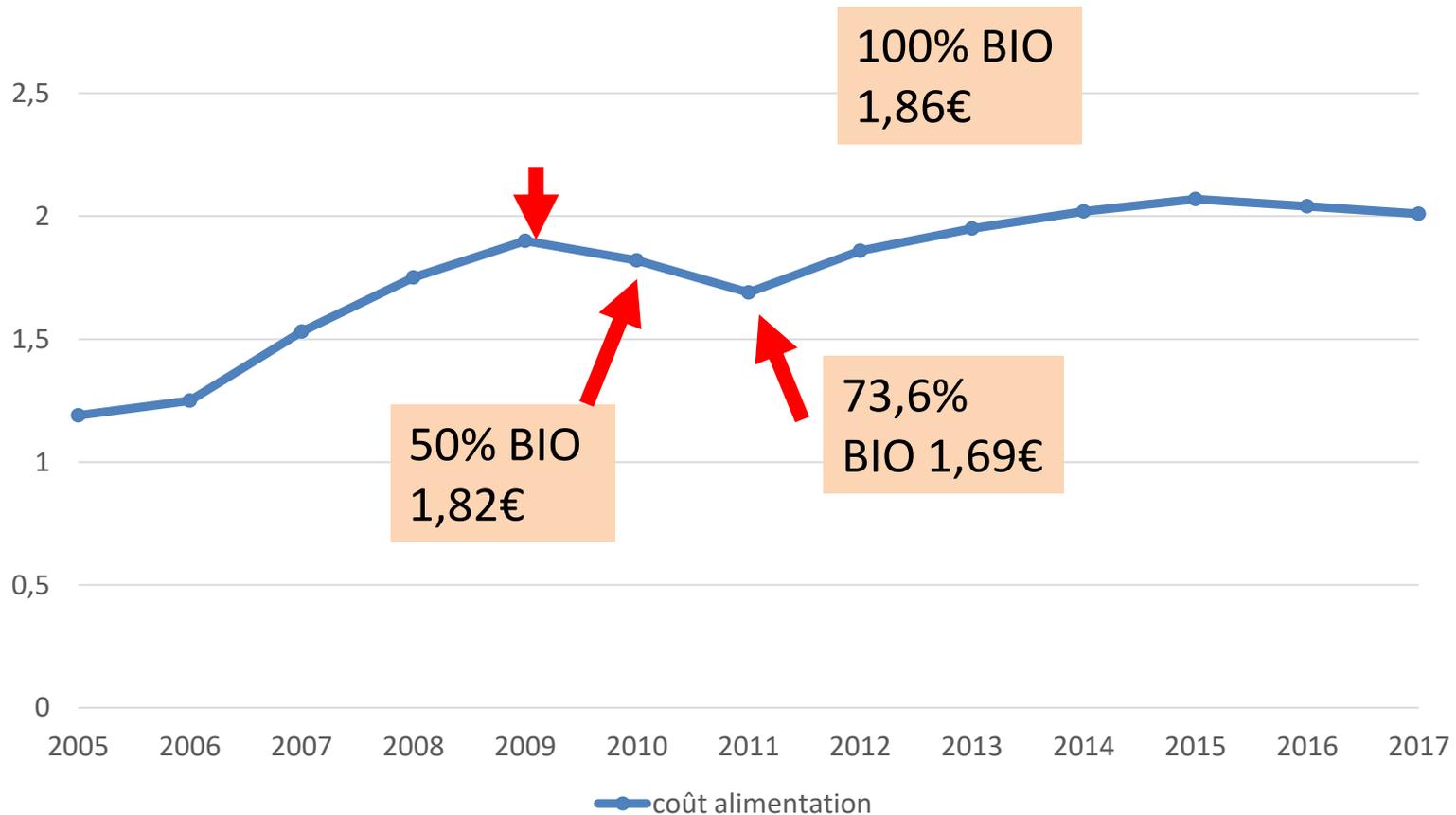
# Une cantine 100% Bio en 4 ans



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.

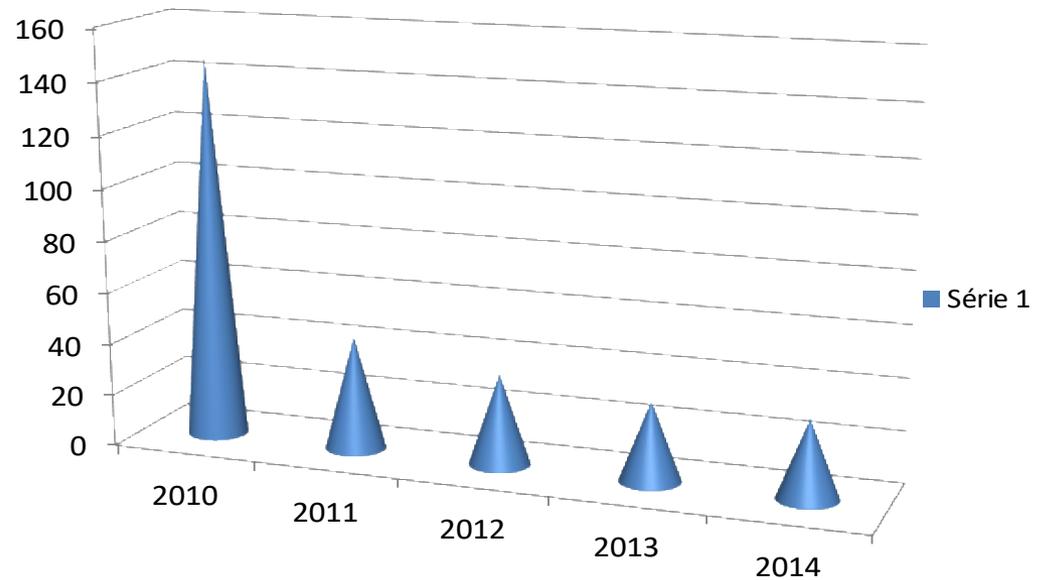


## Des repas 100% Bio à coûts maîtrisés



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**

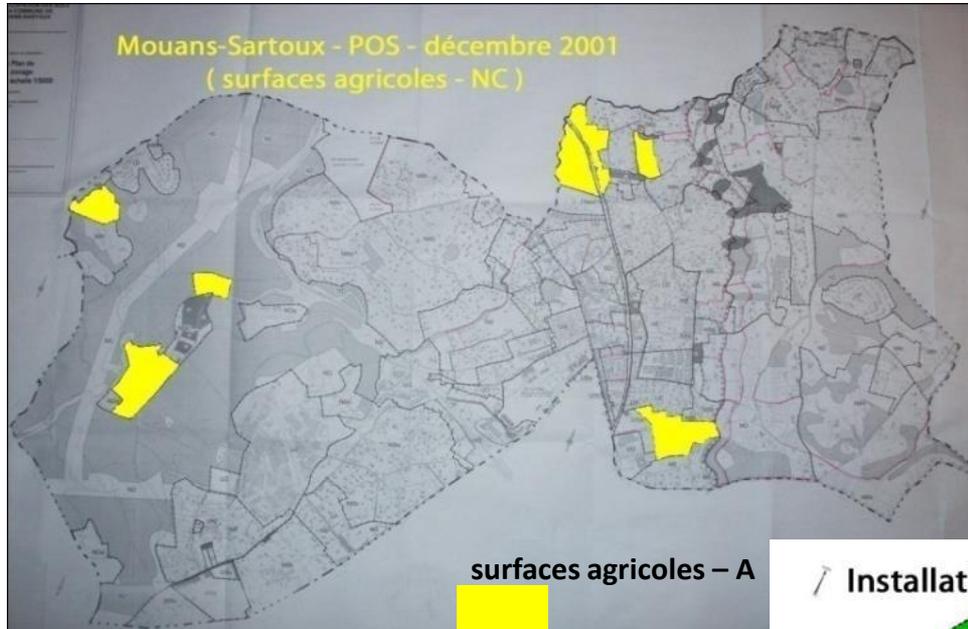
**- 80% de gaspillage en 5 ans soit  
0,20€ d'économie par repas**

# 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

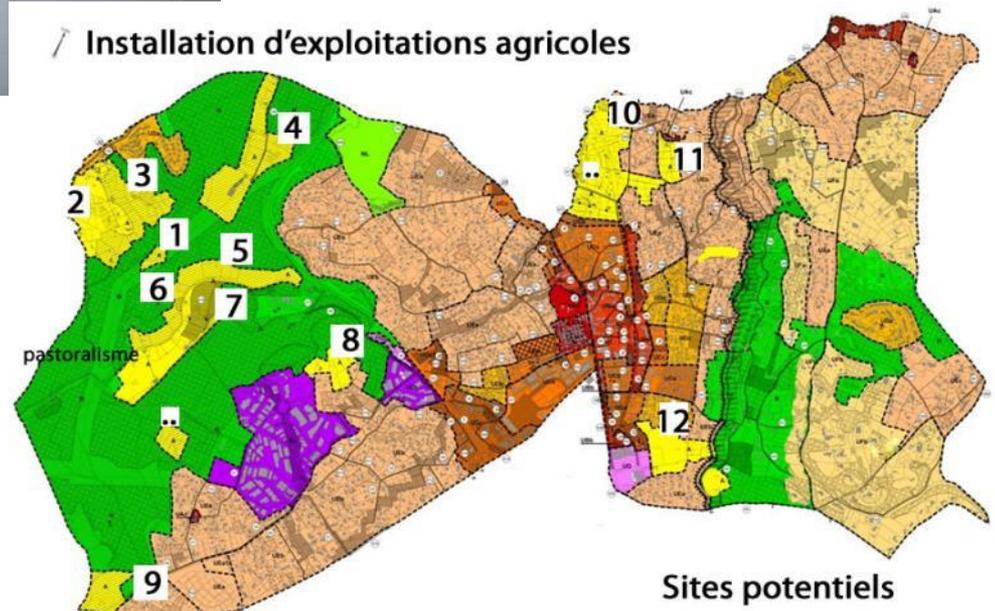


En octobre 2012, les surfaces agricoles ont triplé passant de 40 à 112 hectares

Coût du foncier à Mouans-Sartoux  
terrain agricole = 10€ le m<sup>2</sup>  
terrain à bâtir = 300 à 500€ le m<sup>2</sup>

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

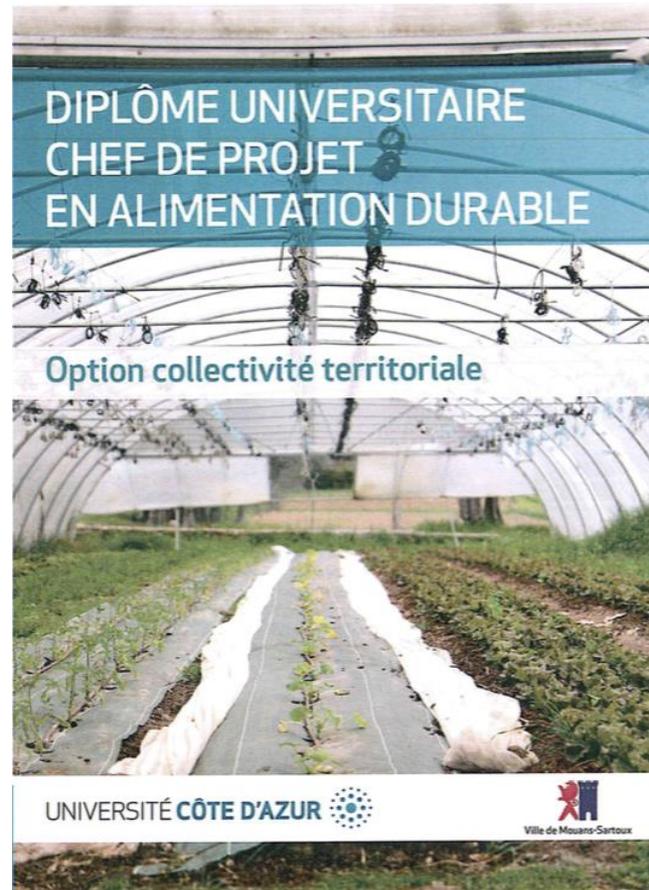


Recherche  
action



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](mailto:gilles.perole@mouans-sartoux.net)



# Merci à nos partenaires



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



ADEME



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

