

LES RISQUES MAJEURS

Changement de
stratégie politique

Démobilisation des
parties prenantes

Offre alimentaire
globalisée



MA CANTINE AUTREMENT

L'alimentation durable en restauration scolaire
« de la fourche à la fourche »

MA CANTINE A TOUT BON

"La meilleure façon de prédire l'avenir, n'est-ce pas de le créer ?"



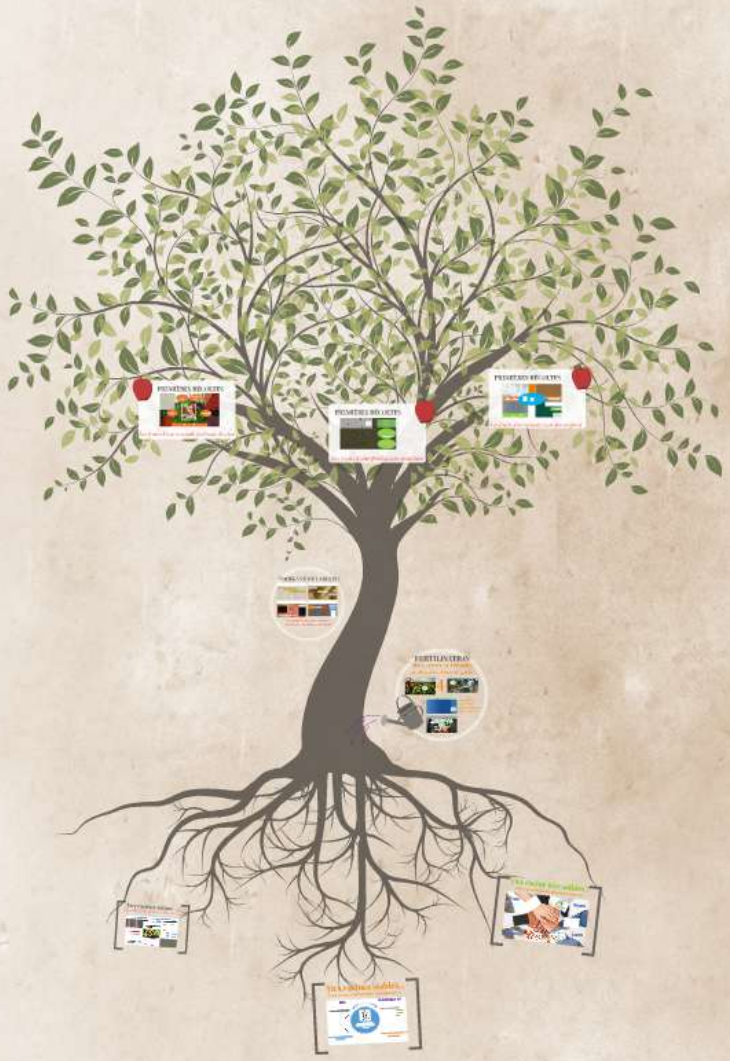
UN TERRAIN FERTILE





*L'alimentation durable en
restauration scolaire
« de la fourche à la fourche »*





MA CANTINE AUTREMENT

L'alimentation durable en restauration scolaire
« de la fourche à la fourche »

MA CANTINE A TOUT BON

UN TERRAIN FERTILE

"La meilleure façon de prédire l'avenir, n'est-ce pas de le créer ?"



UN TERRAIN FERTILE



Octobre 2015 Signature du pacte de Milan

Axé sur les principes de durabilité des systèmes alimentaires et sur la justice sociale, le Pacte a pour but de soutenir la cohérence politique et coordonner les politiques alimentaires internationales.

UN CHANGEMENT COMPLET DE STRATEGIE !

**DIRECTION
DE LA
POLITIQUE
ALIMENTAIRE**





JUIN 2015

LA POLITIQUE AGROÉCOLOGIQUE ET ALIMENTAIRE, P2A

Montpellier, 1^{ère} ville de France à s'engager dans **une politique de transition agro-écologique et alimentaire**, pour renforcer l'articulation entre "bien manger" et "bien produire" (P2A).

Montpellier Méditerranée Métropole s'engage à mettre en place **un système alimentaire plus durable** au sein de son territoire.



MILAN URBAN FOOD POLICY PACT

Octobre 2015 Signature du pacte de Milan

Axé sur les principes de durabilité des systèmes alimentaires et sur la justice sociale, le Pacte a pour but de soutenir la cohérence politique et coordonner les politiques alimentaires internationales.

UN CHANGEMENT COMPLET DE STRATEGIE !

**DIRECTION
DE LA
POLITIQUE
ALIMENTAIRE**



Des racines saines...

Un outil précieux d'aide à la décision !

2014 – ETAT DES LIEUX DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DE LA VILLE DE MONTPELLIER



Système de table ouverte



15% de surproduction - 124 500 repas/an

Coût de revient alimentaire par repas



FRANCE



1,60 €

MONTPELLIER



1,81 €

Plan alimentaire classique

Marché alimentaire massifié



2% volume total



10% volume total

Restes à l'assiette par enfant et par repas



FRANCE



130 gr

MONTPELLIER



157 gr



2014 – ETAT DES LIEUX DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DE LA VILLE DE MONTPELLIER



Système de table ouverte → 15% de surproduction - 124 500 repas/an

Coût de revient alimentaire par repas →

FRANCE



1,60 €

MONTPELLIER



1,81 €

Plan alimentaire classique

Marché alimentaire massifié



2% volume total



10% volume total

Restes à l'assiette par enfant et par repas →



FRANCE



130 gr

MONTPELLIER



157 gr



Des racines stables...

L'avènement d'une stratégie métropolitaine



L'avènement d'une stratégie métropolitaine

2016

Etat des lieux 3M

1. Favoriser la PROXIMITE

2. Optimiser la QUALITE

organoleptique
nutritionnelle
sanitaire

Montpellier
Méditerranée
Métropole

SOCLE COMMUN DE LA
POLITIQUE ALIMENTAIRE DE
LA RC 3M

3. Renforcer les compétences des
professionnels

4. LUTTER contre le gaspillage
alimentaire

Des racine très solides !

Grâce à de multiples et judicieux partenariats



Grâce à de multiples et judicieux partenariats

ETUDES



PROJETS



INNOVATION



STAGES

FERTILISATION

"MA CANTINE AUTREMENT"

Le choix d'une démarche globale



4



Bien acheter
Bien produire
Bien accompagner
Bien sensibiliser





Développer une politique d'achat de proximité Structurer les filières d'approvisionnement

Atteindre 50 % de produits durables d'ici 2020 dont 20 % de bio
Réduire de 60 % les produits ultra transformés (AUT)

1

Améliorer la gestion de production de l'UCP

Réduire la surproduction des repas autour de 5 %
Favoriser et développer une production culinaire durable

2



Moderniser, optimiser la distribution des repas

Former les personnels à l'accompagnement du temps du repas
Intégrer l'enfant à son Territoire par l'alimentation



3

Promouvoir un système alimentaire durable

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Sensibiliser enfants, parents et professionnels à l'alimentation durable



TROIS ANS DE LABEUR !



*Des priorités, des plans d'actions,
de la sueur, des larmes et de la joie !*



MA CANTINE
AUTREMENT



STRUCTURATION DE FILIERES LOCALES D'APPROVISIONNEMENT

REDACTION DE MARCHE ALIMENTAIRE DURABLE

CONSTRUCTION DE LA DEMARCHE PAR FAMILLE DE PRODUIT



Pain et
Partage



2016 – 2017 - 2018



MA CANTINE





**MA CANTINE
AUTREMENT**



**NOUVEAU SYSTÈME DE
RESERVATION DES REPAS**

**CREATION D'UN PLAN ALIMENTAIRE
DURABLE**

**INTEGRATION DE NOUVEAU MODE
DE CONSOMMATION**

2016 – 2017 - 2018



MA CANTINE





MA CANTINE AUTREMENT



FORMATION DES PROFESSIONNELS



AMÉLIORATION DE L'ACCOMPAGNEMENT DU TEMPS DU REPAS



MODERNISATION DE L'ENVIRONNEMENT DE L'ESPACE RESTAURATION





PLAN DE LUTTE CONTRE LA GASPILLAGE ALIMENTAIRE

OUTILS LUDIQUES ET PEDAGOGIQUES



VALORISATION DES DECHETS



PREMIÈRES RÉCOLTES

100 % DES SALADES ET CRUDITES SONT LOCALES

70 % DES FRUITS D E SAISON SONT LOCAUX

15 % DE PRODUITS BIO

35 % DE PRODUITS DURABLES

MON MARCHÉ LOCAL
TRIO DOUCEUR
DÉLIVRÉ LE 10/05/2014
PRIX 1,99 €

VILLE DE MONTPELLIER
RESTAURANT SCOLAIRE

DU PAIN BIO DANS NOS CANTINES !
PRODUCTION 100% LOCALE

Camargue
SABLES DE MER

STRUCTURATION D'UNE FILIERE COMPLETE DE PAIN BIO
100% HERAULT – 80% MONTPELLIER

Les fruits d'une nouvelle politique d'achat

PREMIERES RECOLTES



100 % DES SALADES
ET CRUDITES SONT
LOCALES

70 % DES FRUITS D E
SAISON SONT
LOCAUX



15 % DE
PRODUITS BIO



35 % DE PRODUITS
DURABLES



**STRUCTURATION D'UNE FILIERE COMPLETE DE PAIN BIO
100% HERAULT – 80% MONTPELLIER**

PREMIÈRES RÉCOLTES

Surproduction maîtrisée entre 5 et 6 % (contre 15% en 2014)

Fiabilisation des réservations à 95%

+ 4000 repas/jour depuis 2014 à budget constant

Coût d'achat alimentaire stabilisé à 1.65 € (contre 1,81 € en 2014)



4 REPAS VEGETARIEN / MOIS
DONT
2 REPAS ALTERNATIF ECO
CITOYEN
4 CYCLES DE MENUS DE
SAISON

GRAMMAGES ADAPTÉS
REPAS A 4 COMPOSANTES



Les fruits d'une production maîtrisée

ACTIVITES ECO-CITIZEN

Surproduction maîtrisée entre 5 et 6 % (contre 15% en 2014)

Fiabilisation des réservations à 95%

+ 4000 repas/jour depuis 2014 à budget constant

Coût d'achat alimentaire stabilisé à 1.65 € (contre 1,81 € en 2014)



**4 REPAS VEGETARIEN / MOIS
DONT
2 REPAS ALTERNATIF ECO
CITOYEN
4 CYCLES DE MENUS DE
SAISON**

**GRAMMAGES ADAPTÉS
REPAS A 4 COMPOSANTES**

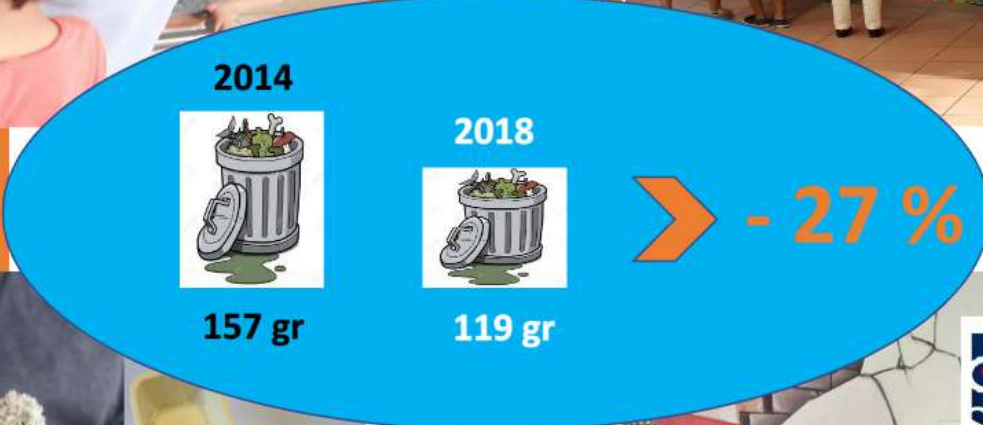
PREMIÈRES RÉCOLTES



Les fruits d'un management participatif



100 % DES BIO DÉCHETS TRIÉS ET VALORISÉS



KIT DE DECOUPE UNIVERSEL
300 AGENTS FORMES
4 000 ENFANTS SENSIBILISES



2019 INTEGRATION DES BARQUETTES BIO COMPOSTABLES

OBJECTIF
Z
Zéro déchet
Zéro gaspi

Société de Saint-Vincent-de-Paul
Fondée par Frédéric Ozanam



+ 15 000 REPAS DONNES / AN



LES RISQUES MAJEURS

*Changement de
stratégie politique*

*Démobilisation des
parties prenantes*

*Offre alimentaire
globalisée*



**MA CANTINE
AUTREMENT**

*L'alimentation durable
restauration scolaire
« de la fourche à la fourchette »*

LES RISQUES MAJEURS

*Changement de
stratégie politique*

*Démobilisation des
parties prenantes*

*Offre alimentaire
globalisée*

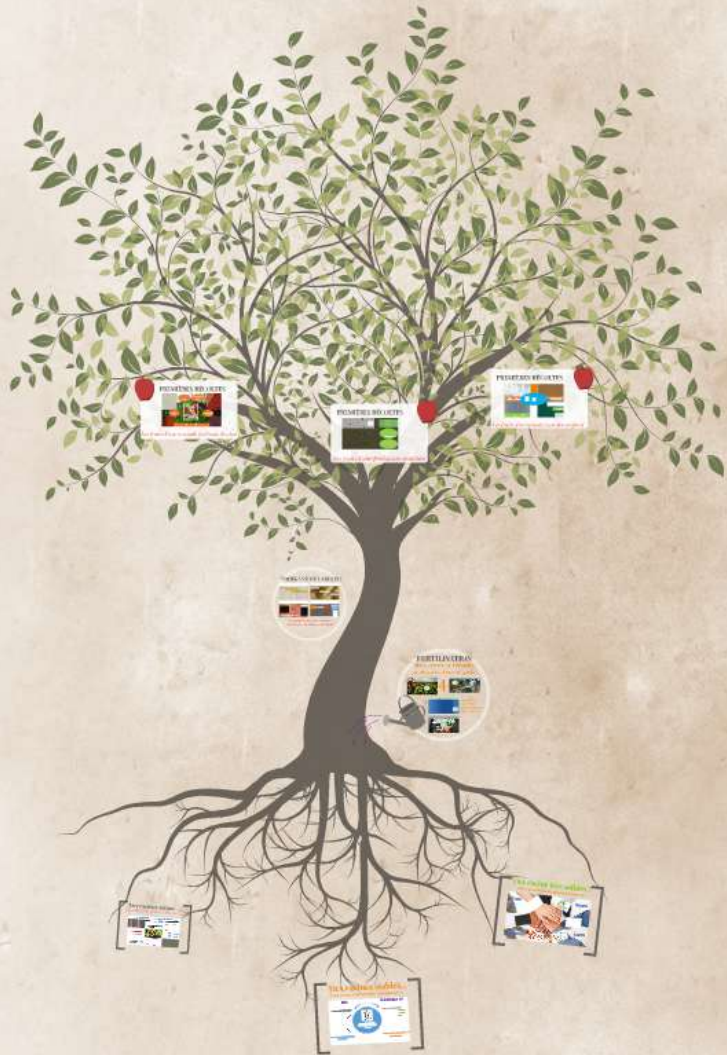


*"La meilleure façon de prédire l'avenir,
n'est-ce pas de le créer ?"*



n'est-ce pas de le créer ?"





MA CANTINE AUTREMENT

L'alimentation durable en restauration scolaire
« de la fourche à la fourche »

MA CANTINE A TOUT BON

"La meilleure façon de prédire l'avenir, n'est-ce pas de le créer ?"



UN TERRAIN FERTILE

