

# 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 »*





UN TERRAIN FERTILE



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



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<sup>ère</sup> 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

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

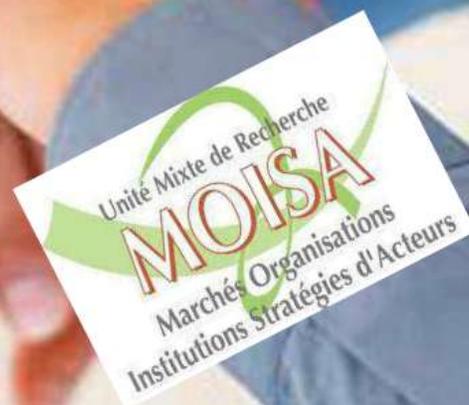
ETUDES



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





# MA CANTINE AUTREMENT



## 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  
100% PRODUITS LOCAUX  
100% PRODUITS BIO  
100% PRODUITS DURABLES

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 »*

**MA CANTINE  
A TOUT**

# 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 ?"*





A banner with an orange header containing the text "MA CANTINE AUTREMENT" and a small illustration of a child and a sun. Below the header, the text "L'alimentation durable en restauration scolaire" is written in green, followed by the slogan "« de la fourche à la fourche »" in green. At the bottom right is a red apple logo with the text "MA CANTINE A TOUT BON".

UN TERRAIN FERTILE



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

