

**Du lancement d'un PAT..... à l'émergence d'un
système alimentaire durable
en restauration scolaire**

**La Politique Agro écologique et Alimentation de
Montpellier Méditerranée Métropole**

2014 – 2020...

UN TERRAIN TRES FERTILE...



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.

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.



1. Instaurer une gouvernance alimentaire locale
2. Promouvoir une alimentation durable et une bonne nutrition
3. Assurer l'équité sociale et économique
4. Appuyer la promotion alimentaire (liens rural-urbain)
5. Gérer l'approvisionnement et la distribution alimentaires
6. Réduire le gaspillage alimentaire

2014 – DIAGNOSTIC DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DE LA VILLE DE MONTPELLIER



10 500 repas/jour

Plan alimentaire classique

**Marché alimentaire massifié
(25 lots)**

Restes à l'assiette par
enfant et par repas



Système de table ouverte



15% de surproduction - **124 500 repas/an**

Coût de revient alimentaire
par repas



FRANCE

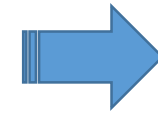


1,60 €

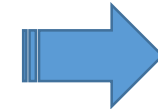
MONTPELLIER



1,95 €



2% volume total



10% volume total

MONTPELLIER

FRANCE



130 gr



?



LES MOYENS LES OBJECTIFS

UN CHANGEMENT COMPLET DE STRATEGIE, UNE INNOVATION INSTITUTIONNELLE !



3 SERVICES DEDIES

**MAITRISE DU SYSTEME ALIMENTAIRE DE LA FOURCHE A LA
FOURCHE**

MISSIONS MUTUALISEES AVEC LA METROPOLE

EQUIPE P2A - UNE EQUIPE PLURIDISCIPLINAIRE !

Montpellier Méditerranée Métropole

DFAO

Direction du foncier et de l'aménagement opérationnel

SCOT
Acteurs fonciers

- Lien à la planification (DUH)
- Liens aux PLU (communes)
- Liens aux porteurs de projets avec base foncière

Chargée de mission
Aménagement foncier

Communes
Service Foncier

DDEE

Direction du développement économique et de l'emploi

Diagnostic agricole
Ingénierie action collective,
accompagnement
changement agricole

Accompagnement des agriculteurs vers les marchés de proximité

Chargé de recherche-
action Agroécologie
Alimentation

INRA - Agropolis
QualiMed - Réseaux de producteurs

Structuration
« cluster »
Agroécologique

Acteurs « chaîne alimentaire »

- citoyens : mangeurs, jardiniers...
- Logistique : MIN...
- OPA : Chambre, Coopératives agricoles, CIVAM...
- IAA : Pain et Partage

Chargée de mission
Développement économique

Acteurs RHD

Ville de Montpellier

DPA

Direction de la politique alimentaire

Diagnostic RHD publique :
politique alimentaire conduite ?
Etat des lieux demande RHD publique
Ingénierie de production
Politique d'achat

Accompagnement des sites de restauration (restaurants scolaires) et communes

Directeur de la
Politique Alimentaire

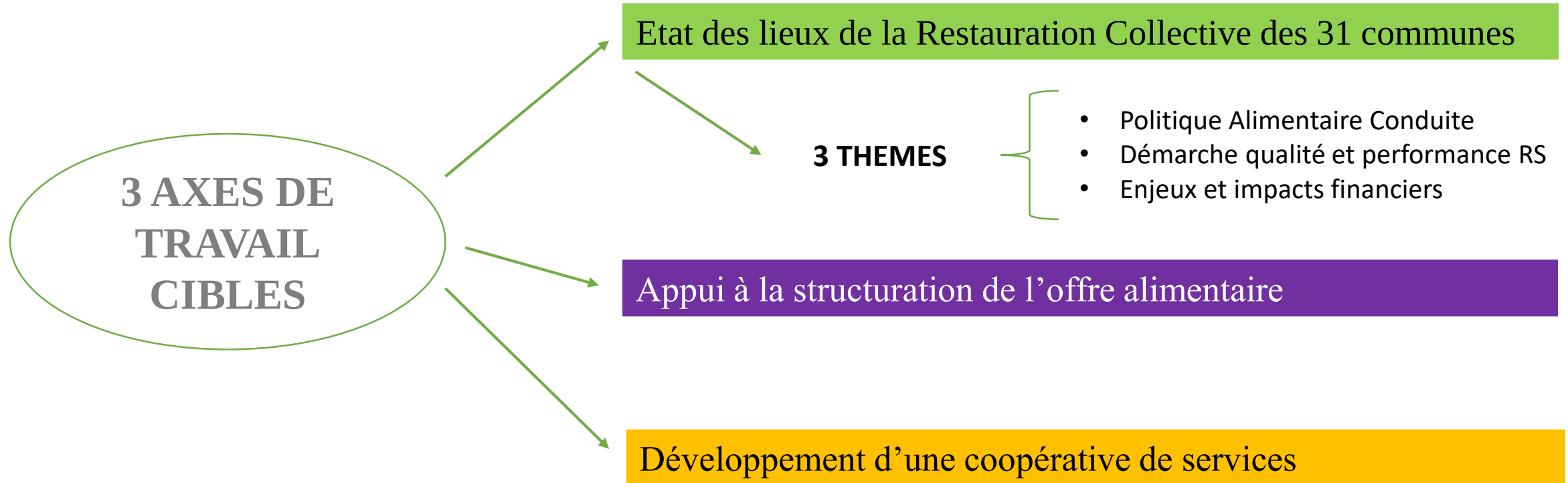
Communes
Service Restauration

Axes opérationnels de la P2A

O 1.	Consolider le tissu des fermes nourricières en vente directe
O 2.	Favoriser l'approvisionnement local de la ville, en particulier en ce qui concerne la restauration collective
O 3.	Soutenir l'innovation agricole et agroalimentaire
O 4.	Valoriser et promouvoir les produits du terroir et la gastronomie méditerranéenne
O 5.	Mobiliser les citoyens pour l'agro-écologie et l'alimentation responsable et durable
O 6.	Construire une démarche cohérente d'intégration de l'agriculture dans les projets d'aménagement
T 1.	<i>Mobiliser du foncier public et privé</i>
T 2.	<i>Communiquer, s'informer, partager</i>
T 3.	<i>Se former</i>

Axes opérationnels de la P2A

AXE 2 : Favoriser l'approvisionnement local de la Ville, en particulier celui de la Restauration Collective



ETUDES



PROJETS



INNOVATION



STAGES



L'ETAT DES LIEUX DE LA RESTAURATION COLLECTIVE (RC) DE LA METROPOLE...



Politiques Alimentaires Conduites

Démarche qualité et performance RS

Enjeux et impacts financiers



UN PLAN D' ACTIONS EN 6 ETAPES

« bien produire, bien connecter, bien manger ! »

1. **Elaborer et proposer** un cadre de référence commun à tous
2. **Développer** une coopérative de services **liés à l'alimentation**
3. **Construire** des schémas de connexion **pertinents**
4. **Développer** les démarches de communication sur la P2A auprès des acteurs de l'offre
5. **Développer** un outil performant facilitant le lien **entre fournisseurs et acheteurs**
6. **Mettre en œuvre un suivi des actions de développement d'approvisionnement de proximité et/ou de produits issus de l'agriculture biologique**

Etat des lieux RC 3M 2016

1. Favoriser la **PROXIMITE**

2. Optimiser la **QUALITE**

organoleptique
nutritionnelle
sanitaire

3. Renforcer les **COMPETENCES**
des professionnels

4. Lutter contre le
GASPILLAGE ALIMENTAIRE



LES INNOVATIONS

LES AXES DE TRAVAIL

Le projet d'optimisation de la restauration scolaire de la Ville de Montpellier

Ma Cantine Autrement...



Développer une politique d'achat de proximité

Structurer les filières d'approvisionnement

Atteindre 50 % de produits durables d'ici 2025 dont 20 % de bio

Réduire de 60 % les produits ultra transformés (AUT)



Améliorer la gestion de production de l'UCP

Réduire la surproduction des repas autour de 5 %

Favoriser et développer une production culinaire durable



Promouvoir un système alimentaire durable

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Sensibiliser enfants, parents et professionnels à l'alimentation durable



4

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



DEVELOPPER UNE POLITIQUE D'ACHAT DE PROXIMITE



STRUCTURATION DE FILIERES LOCALES D'APPROVISIONNEMENT

REDACTION DE MARCHE ALIMENTAIRE DURABLE
CRITERES : 80% QUALITE – 20% PRIX

CONSTRUCTION DE LA DEMARCHE PAR FAMILLE DE PRODUIT
76 LOTS DE DENREES ALIMENTAIRES

2015 - 2016 - 2017 - 2018 - 2019



GROUPE DE STRUCTURATION DES FILIERES D'APPROVISIONNEMENT LOCAL



BIEN PRODUIRE – BIEN CONNECTER – BIEN MANGER !

UNE DEMARCHE DE STRUCTURATION DES FILIERES LOCALES



RENCONTRE – CONCERTATION
INFORMATION
FORMATION
GROUPE DE TRAVAIL
PROJET PILOTE
SOUTIEN A L'INNOVATION

COMPOSITION - MANAGEMENT - PILOTAGE INNOVANTS



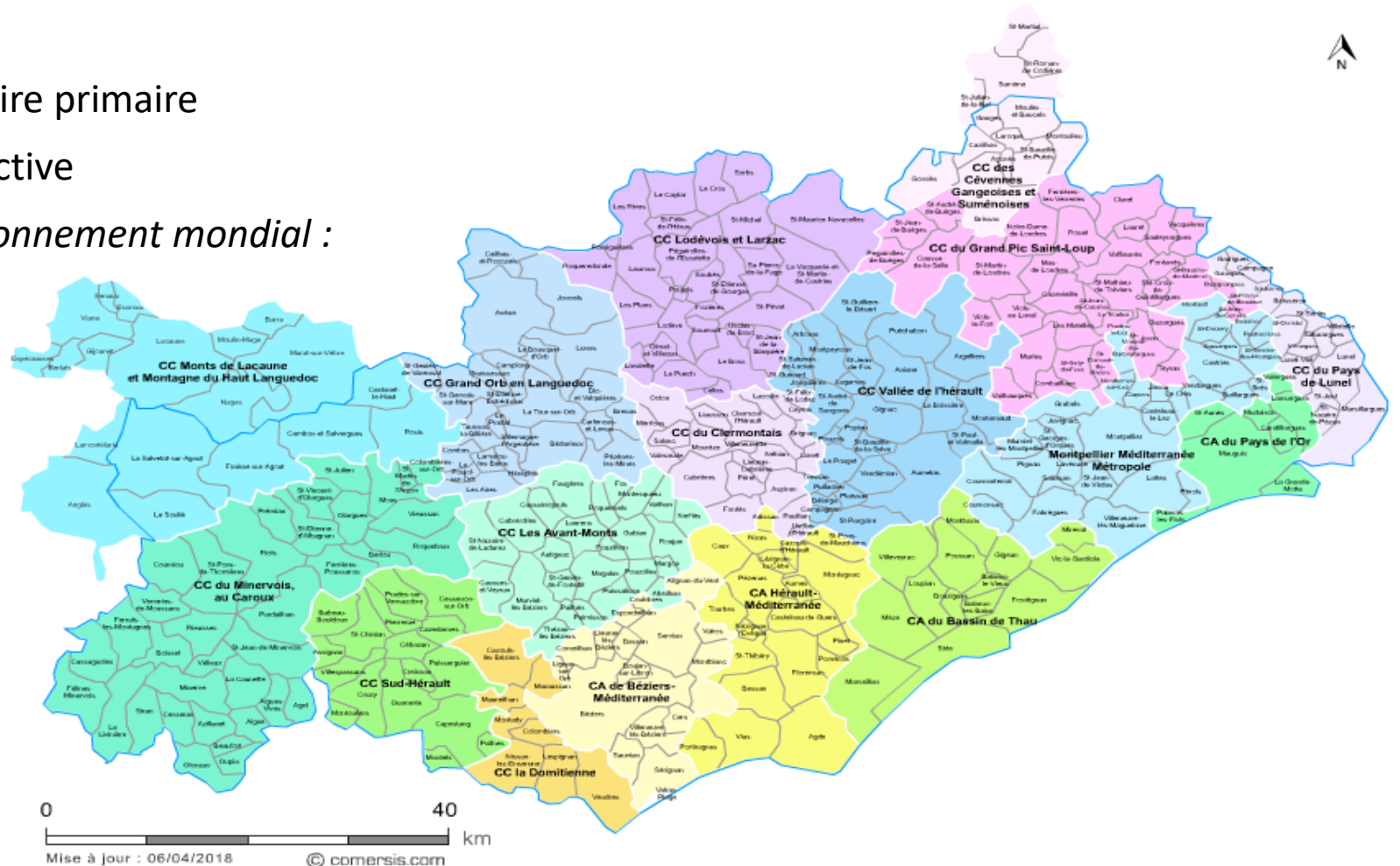
- Montpellier Méditerranée Métropole
 - Chambre d'Agriculture
 - FR CIVAM
 - OCEBIO
 - MIN
 - 100% des communes en gestion directe
- 3 prestataires privés majeurs présents sur le Territoire



COOPÉRATIVE DE SERVICES AGROÉCOLOGIE ET ALIMENTATION

- **31 communes : 450 000 habitants**
- **1/3 d'espace agricole : 14 200 ha**
- **640 exploitations**
- **8,1% d'exploitations biologiques**
- **25 000 repas/jour** en restauration scolaire primaire
- **80 000 repas/jour** en restauration collective

*Un pôle de recherche agronomique de rayonnement mondial :
2 700 chercheurs et enseignants*



LE BILAN 2015-2020

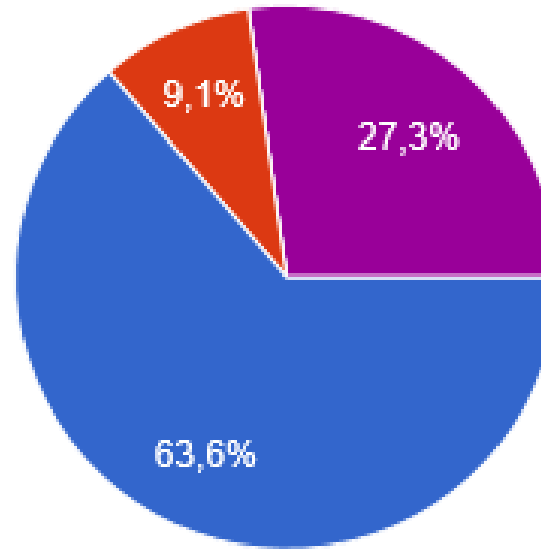
Un bilan prometteur !

- 100% des communes proposent 20% de produits issus de l'AB
- 100 % des prestataires privés répondent avec un référentiel de proximité pour les fruits, salades, crudités, légumes, viandes et fromage.
- 75% des communes proposent plus de 35% de produits de proximité
- 75% des communes proposent des cycles de menus « flexitarien » repas avec protéines animales, végétarien et sans protéines animales.
- 2 communes proposent 50% de produits AB



1 – Apport de la coopérative de services

L'APPORT DE L'INTERVENTION SUR LA QUALITÉ DES REPAS



- Tout-à-fait satisfait
- Plutôt satisfait
- Plutôt pas satisfait
- Pas du tout satisfait
- Sans objet

Ce qu'ils en disent :

'Augmentation de la qualité des repas sur le plan organoleptique et sanitaire'

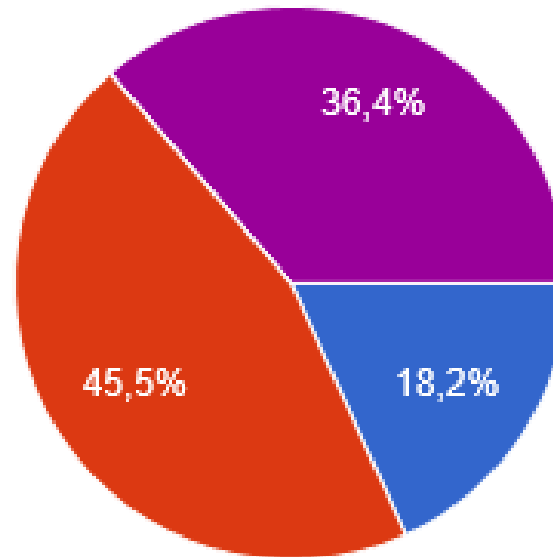
'Aide au choix d'un prestataire de qualité'

'Les conseils apportés nous ont permis de largement améliorer la qualité des repas'

'Amélioration claire de la qualité des repas et de la collaboration avec le fournisseur'

1 – Apport de la coopérative de services

L'APPORT DE L'INTERVENTION SUR LE GAIN ÉCONOMIQUE



- Tout-à-fait satisfait
- Plutôt satisfait
- Plutôt pas satisfait
- Pas du tout satisfait
- Sans objet

Ce qu'ils en disent :

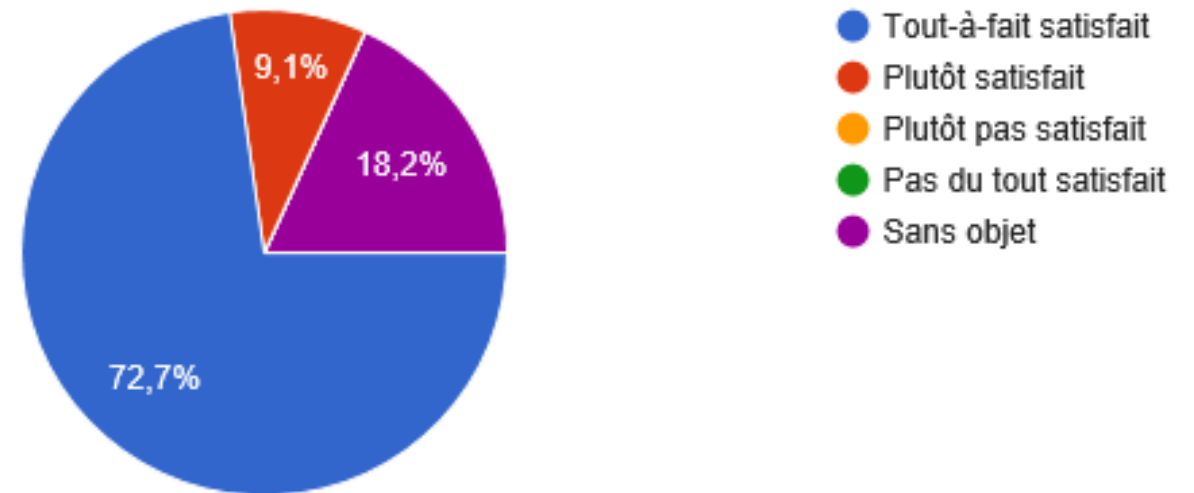
'Baisse du coût et revalorisation de la qualité'

'Prix stabilisé du coût des repas pour une qualité bien meilleure'

'Qualité en hausse pour un coût maintenu'

1 – Apport de la coopérative de services

L'APPORT DE L'INTERVENTION
SUR LA POLITIQUE
ALIMENTAIRE



Ce qu'ils en disent :

'Compétences et ouverture remarquable du Directeur de la Politique Alimentaire concernant son secteur d'activités et les conseils prodigués/politique alimentaire'

'Echanges autour du gaspillage'

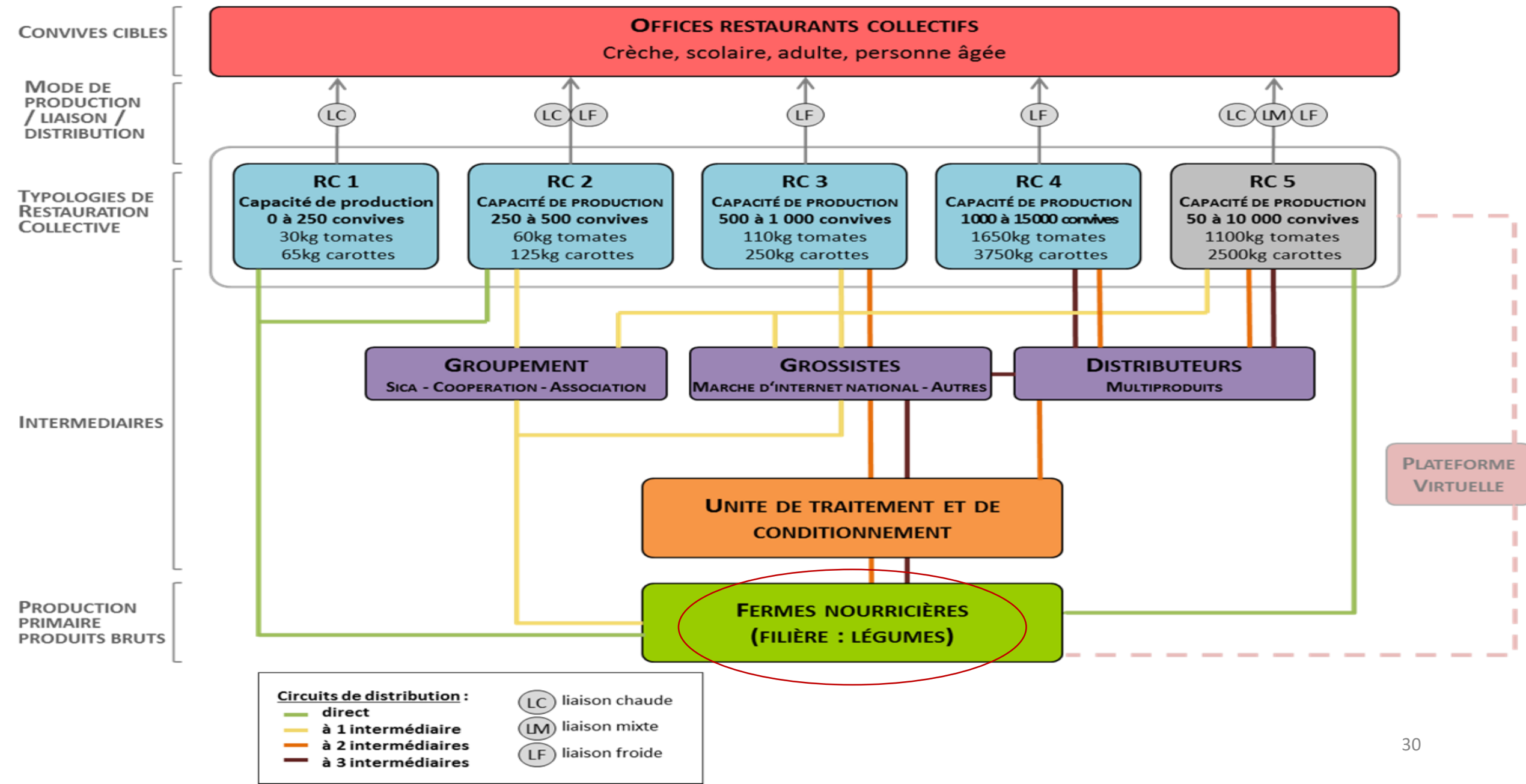
'Cependant, nous notons une absence de suivi sur la mise en place des outils fonciers destinés à garantir une bonne politique alimentaire (A.F.A.). Nos dernières relations sur ce sujet datent du second trimestre 2017 sans suite à ce jour'

COOPÉRATIVE DE SERVICES AGROÉCOLOGIE ET ALIMENTATION

3 – CONCLUSIONS ET PERSPECTIVES

- ✓ Un **accompagnement** de la coopérative de service largement **plébiscité** et recommandé !
- ✓ **Une envie des communes d'avancer ensemble** sur le sujet de l'ingénierie de la restauration collective en phase avec la Politique Agroécologie et Alimentaire : *'promouvoir une alimentation saine, de qualité, éthique et durable'*.

Construire des schémas de connexion pertinents entre l'offre et la demande



Carte d'Identification de la Proximité

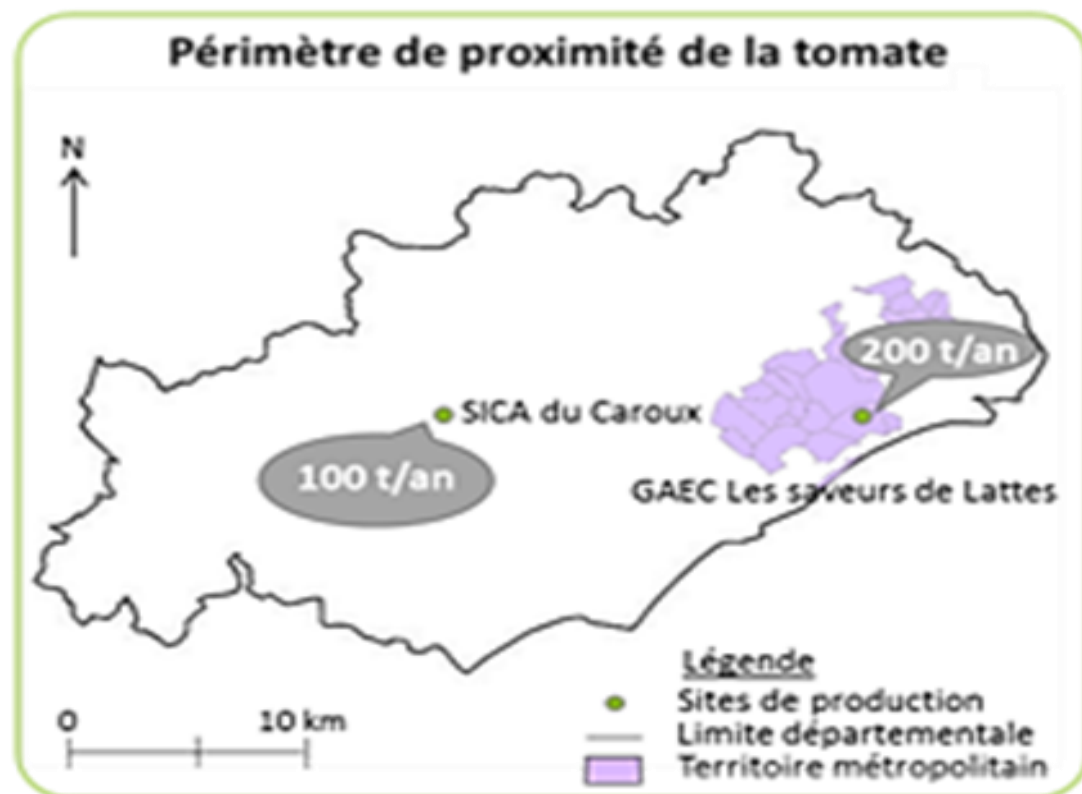


Famille de produit : **FRUIT**

Produit : **TOMATE**

- Principaux sites de production :
 - GAEC Les saveurs de Lattes
 - SICA du CAROUX (Bédarieux)
- Volume disponible : **200 T/an**
- Volume prévisionnel d'achat RS : **82,5 T/an**

Périmètre de proximité RS : 3M (Montcalm)



DES RESULTATS PROBANTS !

CREATION D'UNE ASSOCIATION DE PRODUCTEURS

CREATION D'UN CARREAU DE PRODUCTEURS BIO

APPUI AU POLE DE TRANSFORMATION DU MIN

EXPANSION DE L'ATELIER AGRIVIVA DE 500 KG/JOUR A 6 TONNES/JOUR

STRUCTURATION D'UNE FILIERE DE PAIN BIO METROPOLITAINE





100 % DES SALADES
ET CRUDITES SONT
LOCALES

70 % DES FRUITS DE
SAISON SONT
LOCAUX



20 % DE
PRODUITS BIO

VILLE DE MONTPELLIER
**RESTAURANT
SCOLAIRE**



**DU PAIN BIO DANS NOS CANTINES !
PRODUCTION 100% LOCALE**

50 % DE PRODUITS
DURABLES



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



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

Fiabilisation des réservations à 95%

Déploiement complet de la GPAO

+ 2000 repas/jour depuis 2014 à budget constant

Coût d'achat alimentaire stabilisé à 1.65 € (contre 1,95 € en 2014)



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

GRAMMAGES ADAPTÉS

REPAS A 4 COMPOSANTES



100 % DES BIO DÉCHETS
TRIÉS ET VALORISÉS



300 AGENTS FORMÉS
87 KITS DE DECOUPE UNIVERSEL
9 RESTAURANTS EN SELF SERVICE

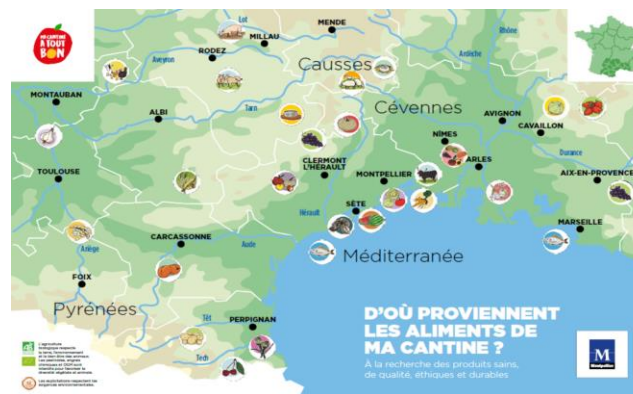


2019 INTEGRATION DES BARQUETTES BIO
COMPOSTABLES





PROGRAMME DE SENSIBILISATION A L'ALIMENTATION DURABLE





RESTAURANTS SCOLAIRES MUNICIPAUX MENUS ÉLÉMENTAIRES ET MATERNELLES

35 % de produits bio, locaux et durables dans les assiettes

DATES	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 24/02 Au 28/02	Pizza courgette/basilic Œufs durs Epinards au gratin Yaourt brassé aux fruits mixés AB Pomme AB Pain bio	Mélange de salades AB Sauté de mouton au curry Filet de colin Huile d'olive basilic Galette de pommes de terre Cantal AOP Purée de poire Pain bio	Lamelle de giga à la Sétoise Semoule AB Brie Kiwi PL Pain bio	Rosette Tartine de poisson Steak haché de bœuf Sauce chasseur Omelette nature Poêlée de légumes Fromage de chèvre Banane AB Pain bio
Du 02/03 Au 06/03	Chou rouge AB Poisson meunière Haricots verts au beurre Cantal AOP Quatre quart Pain bio	MENU ALTERNATIF Duo carottes/courgettes AB Lentilles Boulgour AB Oignons huile d'olive Dessert soja à la vanille Poire au sirop Pain bio	Choucroute Saucisse de Strasbourg Filet de hoki au beurre citronné Chou à choucroute Chou vert Fromage à tartiner Orange AB Pain bio	Salade Alaska PL (laitue, iceberg, carottes, concombre) Rôti de bœuf Riz de Camargue PL Flageolets Yaourt à la banane Pain bio
Du 09/03 Au 13/03	Mélange de salades AB Echine de porc Œufs durs Purée au chou-fleur Gouda Nougat Pain bio	Sauté de veau marenco PL Sardines à l'huile Gnocchis Bûche du Filat Banane AB Pain bio	MENU VÉGÉTARIEN Betteraves Omelette à la portugaise Pâtes AB Fromage frais nature AB Pomme AB Pain bio	Carottes râpées PL Gratin de poisson Poêlée de légumes Liégeois au chocolat Biscuit Pain bio
Du 16/03 Au 20/03	Mélange fraîcheur PL (Concombre, poivron et radis) Nuggets de volaille Poisson meunière Gratin de courgettes Fromage à tartiner ail et fines herbes Muffin nature pépites de chocolat Pain bio	Gardianne de taureau PL Haricots rouges Riz de Camargue PL Leerdamer AOP Ananas AB Pain bio	MENU ALTERNATIF Concombre vinaigrette PL Boulettes de soja nature Ratatouille Dessert au lait de coco Pommes séchées PL Pain bio	Salade iceberg AB et dés d'emmental Filet de cabillaud et aïoli Pommes de terre vapeurs Pomme AB Pain bio
Du 23/03 Au 27/03	Carottes râpées AB Omelette aux oignons Pâtes AB Faisane Coulis de fruits rouges Pain bio	Scarole PL Sauté de bœuf miroton PL Poisson pané Petits pois Carré de l'Est Crêpe fourrée chocolat Pain bio	Filet de hoki au beurre citronné Poêlée de légumes pâtes Yaourt nature AB Kiwi PL Pain bio	Couscous Merguez Pois chiches Semoule AB Légumes à couscous Port salut Orange AB Pain bio
Du 30/03 Au 03/04	Tarte aux légumes Rôti de porc froid Œufs durs Chou de Bruxelles Et pommes de terre Fromage à tartiner Pomme AB Pain bio	Duo de carottes et concombre AB Sauté de veau marenco PL Sardines à l'huile Polenta AB Tomme blanche Purée de pêche Pain bio	Endives PL Poisson aux câpres Purée à la carotte Saint Neactaire AOP Pâte de fruits Pain bio	MENU ALTERNATIF Mélange de salades AB Haricots rouges Riz de Camargue PL Dessert au soja myrtille Salade de fruits Pain bio

AB : produit issu de l'agriculture biologique PL : produit local MS : menu spécial
AOP : appellation d'origine protégée : recette maison : viande d'origine française

© : Marque déposée / M.B. : les menus sont susceptibles d'être modifiés / Origines des viandes : su montpellier.fr
Retrouvez les menus sur parents.montpellier.fr (Réussite éducative, écoles / enseignement primaire / restaurants scolaires)



250 ENFANTS DIPLOMES



+ 15 000 REPAS DONNES / AN



4 000 ENFANTS SENSIBILISES



MA CANTINE AUTREMENT

LE BILAN 2015-2020 LES PESEES

2016
157gr/enfant/repas

2017
119gr/enfant/repas

2018
120gr/enfant/repas

2019
108gr/enfant/repas

Objectifs 2020
95gr/enfant/jour

32 % du
plateau
repas

25 %

25 %

23 %

20 % du
plateau
repas

JE TRIE MES DÉCHETS

2014



157 gr

2019



115 gr

> - 27 %

EVALUATION 2015-2020

LE PROJET MCA DANS LE CADRE RÉGLEMENTAIRE, DANS LES OBJECTIFS DU PACTE DE MILAN ET DE L'AGENDA 2030



MONTPELLIER 2019
MILAN URBAN FOOD
POLICY PACT



6 axes prioritaires tous intégrés dans
l'approche systémique MCA

OBJECTIFS  DE DÉVELOPPEMENT
DURABLE



17 ODD dont 13 atteints par l'approche
systémique MCA selon l'étude des
chemins d'impact réalisée dans le cadre
du projet URBAL

1. Approvisionnement durable : 2020
2. Menus végétariens : depuis 2015
3. Lutter contre le gaspi : depuis 2016
4. Réduire le plastique : depuis 2019
5. Informer les consommateurs : 2018

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

**MERCI DE VOTRE
ECOUTE**