



L'APPROCHE SYSTEMIQUE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DE LA VILLE DE MONTPELLIER



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.



UNE INNOVATION INSTITUTIONNELLE !

**DIRECTION
DE LA
POLITIQUE
ALIMENTAIRE**

M
Montpellier

3

SERVICES
DEDIES



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 €

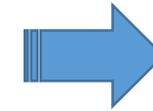
MONTPELLIER



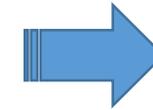
1,95 €

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



?



Construire une politique d'achat de proximité

Structurer les filières d'approvisionnement

Développer l'introduction de produits durables et 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



MA CANTINE
AUTREMENT

Promouvoir un système alimentaire durable

Lutter contre le gaspillage alimentaire
Sensibiliser enfants, parents et professionnels à l'alimentation durable



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



BILAN MCA 2014 -2022



60 % DE PRODUITS DURABLES

40 % DE PRODUITS BIO



SALADES ET CRUDITES BIO LOCALES



100 % DES CEREALES BIO

80 % DES FRUITS DE SAISON SONT BIO ET/ OU LOCAUX



80 % DES VIANDES BIO ET/OU LOCALES



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%

+ 3000 repas/jour depuis 2014 à budget constant

Coût d'achat alimentaire stabilisé à 1.85 € (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



400 AGENTS FORMES
87 KITS DE DECOUPE UNIVERSEL
14 RESTAURANTS EN SELF SERVICE



2019 INTEGRATION DES BARQUETTES BIO COMPOSTABLES



MA CANTINE AUTREMENT

RESTAURANTS SCOLAIRES MUNICIPAUX

MENUS ÉLÉMENTAIRES ET MATERNELLES

AVRIL 2022



DATES	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 04/04 au 08/04	MENU VÉGÉTARIEN Carottes râpées vinaigrettes AB Omelette aux oignons AB Pommes risolées Faiselle au sucre Coultis de fruits rouge frais	Salade verte PL Sauté de jeune bovin AB MS : Escalope végétale AB Carottes au beurre Tomme aux trois laits à la coupe AB Fouace PL	Filet de hoki au beurre citronné MS : œufs durs chauds AB Poêlée de légumes / pâtes Yaourt nature AB Kiwi PL	Couscous merguez et pilon de poulet MS : pois chiche cuisinés sauce tomate Semoule AB et légumes couscous Port Salut à la coupe Orange AB
Du 11/04 au 15/04	Tarte aux légumes frais Rôti de porc froid et mayonnaise AB PL MS : Œufs durs froids et mayonnaise AB Choux de Bruxelles moutarde crème et pommes de terre Coulommiers Pomme AB	Duo de carottes et concombres AB PL Sauté de veau marenco PL MS : Emincé végétal sauce tomate AB Polenta AB Saint nectaire AOP Pêche au strop	Mélange asiatique Cubes de poissons aux céréales MS : Boulettes de soja Purée de carottes Gouda à la coupe AB Pâte de fruit	MENU ALTERNATIF Salade 4 feuilles AB Haricots rouges cuits ou lentilles Riz de Camargue AB PL Dessert soja myrtille Salade de fruits frais
Du 18/04 au 22/04	PÂQUES FÉRIÉ	Avocat AB et vinaigrette Rouille de seiche MS : Haricots rouge à la tomate Riz de Camargue AB PL Mimolette Œufs au chocolat Pomme AB	MENU VÉGÉTARIEN Batavia Vinaigrette PL Œufs brouillés AB Pommes risolées Tomme aux trois laits à la coupe AB Ananas AB	Pots chiche aux épices Navarin de mouton MS : Emincé végétal sauce printanière Haricots verts au beurre Emmental à la coupe Orange AB

AB: produit issu de l'agriculture biologique PL: produit local MS: menu spécial
AOP: appellation d'origine protégée : recette maison : viande d'origine française
Certains produits peuvent comporter plusieurs critères : local et bio par exemple. Dans ce cas la mention AB ou AOP est ajoutée à la couleur.

SUGGESTIONS MENUS DU SOIR

SEMAINE DU 4 AU 8 AVRIL 2022

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Tielle sétoise Fondue de potreaux Saint-Paulin Salade de mangue	Croque-Monsieur maison Salade verte Fromage frais au miel Poire	Radis roses au beurre Gratin de patate douce coco curry Comté Compote de pommes rhubarbe	MENU À THÈME AMÉRICAIN Wraps aux crudités, poulet émincé et au fromage Milk-shake banane fraise Pancakes à la confiture de myrtilles

LÉGENDE: fruits/légumes crus / fruits/légumes cuits / féculent / produit laitier / élément protéique / matière grasse / produit sucré



800 ENFANTS DIPLOMES



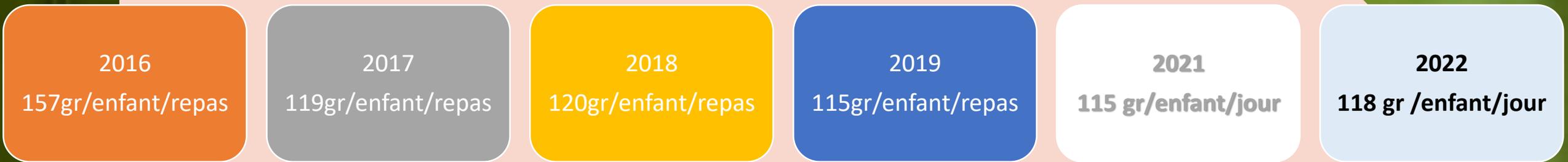
+ 25 000 REPAS DONNES / AN



8 000 ENFANTS SENSIBILISES



LE BILAN 2015-2020 LES PESEES



32 % du plateau repas

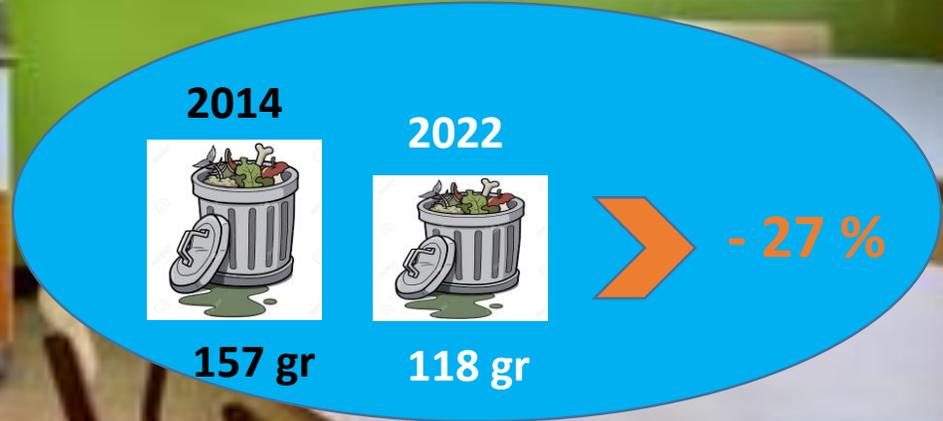
25 %

25 %

24 %

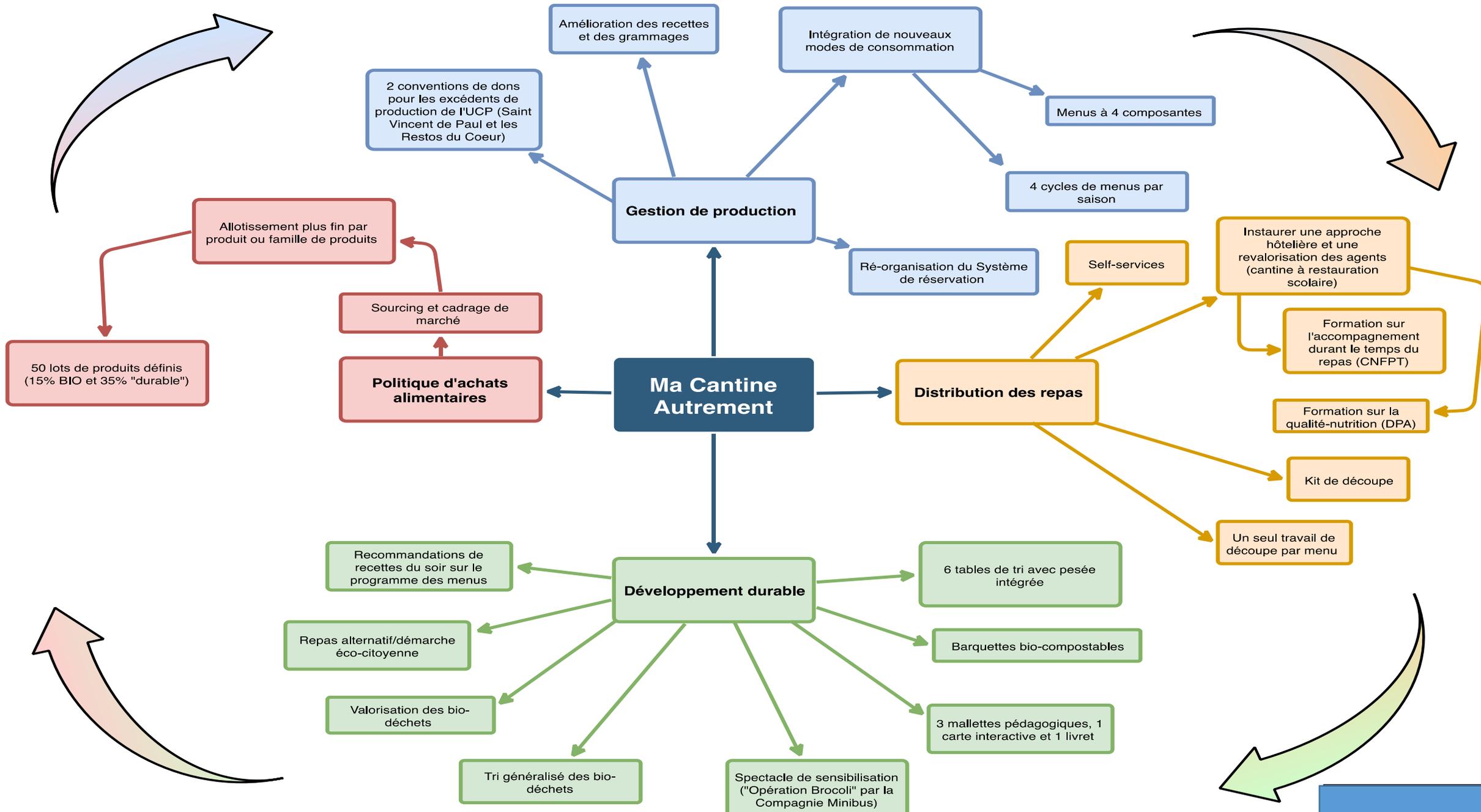
24 %

24 % du plateau repas



LA GOUVERNANCE

MCA



Ma Cantine Autrement

Gestion de production

Distribution des repas

Développement durable

Politique d'achats alimentaires

Amélioration des recettes et des grammages

Intégration de nouveaux modes de consommation

Menus à 4 composantes

2 conventions de dons pour les excédents de production de l'UCP (Saint Vincent de Paul et les Restos du Coeur)

4 cycles de menus par saison

Allotissement plus fin par produit ou famille de produits

Ré-organisation du Système de réservation

Self-services

Instaurer une approche hôtelière et une revalorisation des agents (cantine à restauration scolaire)

50 lots de produits définis (15% BIO et 35% "durable")

Sourcing et cadrage de marché

Formation sur l'accompagnement durant le temps du repas (CNFPT)

Formation sur la qualité-nutrition (DPA)

Kit de découpe

Un seul travail de découpe par menu

Recommandations de recettes du soir sur le programme des menus

6 tables de tri avec pesée intégrée

Repas alternatif/démarche éco-citoyenne

Barquettes bio-compostables

Valorisation des bio-déchets

3 mallettes pédagogiques, 1 carte interactive et 1 livret

Tri généralisé des bio-déchets

Spectacle de sensibilisation ("Opération Brocoli" par la Compagnie Minibus)





**Groupe de travail
« Achats Durables »
GT A1**

- Politique d'achats durables
- Structuration de filières d'approvisionnement local
- Réduction des AUT

100 % de produits bio et/ou locaux dans les menus en 2026 en respectant le budget alloué
Structurer des filières durables à l'image de la filière pain bio
Plan de réduction des AUT : max 15 % dans les marchés et 5 % dans les menus en 2026



GROUPE DE TRAVAIL « EXPERT » RC 60 000 repas/jour

MONTPELLIER

CHRU MONTPELLIER

DEPARTEMENT

LYCEE MERMOZ

METROPOLE

FABREGUES

PRADES LE LEZ

CASTRIES



CHAMBRE AGRICOLE

FR CIVAM

CIVAM BIO

SUD ET BIO

M.I.N MONTPELLIER

COMPASS

SODEXO

API



**Groupe de travail
« Gestion de
production »
GT A2**

- Plan Alimentaire Durable
- Cycles de menus et recettes nouvelles
- Organisation du travail

Objectifs 80 % de recettes « maison » en 2026
Adaptation des grammages
Réflexion sur de nouveaux modes de conditionnement

**Groupe de travail
« Distribution des
repas »
GT A3**

- Programme de sensibilisation
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Livret pédagogique

Développer le programme de sensibilisation

Diminuer le gaspillage alimentaire en dessous de 100 gr/enfant/jour

Intégrer de nouvelles séquences d'animation dans le livret

Travail avec le conseil municipal des enfants



**Groupe de travail
« Information -
Communication »
GT A4**

- Communication interne et externe
- Visite de l'UCP
- Tableaux de bord DPA



**Proposer un nouveau mode de communication pour les menus
Réactualisation de la page internet de la restauration scolaire
Suivi et actualisation des tableaux de bord**

Travail avec le comité de suivi de la restauration scolaire (COSUI)



Repas dans les écoles



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

