

Restauration scolaire : du fermier et du jardinier à la cantine



Du producteur régional et du potager municipal, à la valorisation des biodéchets, en passant par la cuisine municipale, la cantine et les actions pédagogiques, chaque étape est mise

à profit pour faire du repas à l'école, un axe important des actions municipales en matière d'éducation, de santé et d'épanouissement des jeunes Mèzois.

Projet transversal autour des aliments proposés aux élèves des écoles de Mèze dans les cantines scolaires

Tous les jours, près de 700 repas sont servis aux élèves de Mèze dans les cantines par le service municipal de restauration collective. Au-delà du simple fait de se nourrir, le repas des enfants à la cantine est **au cœur de plusieurs enjeux auxquels la Ville s'efforce de répondre : exigences nutritionnelles, plaisir, éducation au goût, qualité et diversité des produits, valorisation des producteurs locaux, valorisation des déchets alimentaires...**



L'alimentation des enfants revêt **un enjeu crucial en matière de santé**. Autour de cet enjeu majeur, a convergé toute une série d'initiatives municipales pour lesquelles plusieurs services se mobilisent au quotidien.

Comment ?

Le service municipal de restauration **sélectionne des producteurs locaux et régionaux afin de fournir des aliments frais, de qualité, produits en circuit court, pour la préparation des repas servis dans les cantines scolaires**, en collaboration avec une diététicienne diplômée agent de la Ville.



Un potager municipal a été créé afin de produire localement des légumes répondant aux critères de l'agriculture raisonnée (label bio en cours d'obtention) livrés quotidiennement au restaurant municipal.

Les agents du service Education jeunesse participent, pendant les repas, **à l'éducation à l'alimentation des enfants. A la fin de chaque repas, les enfants doivent effectuer le tri sélectif de leurs déchets alimentaires.** Les déchets alimentaires des cantines scolaires de Mèze sont intégralement collectés et recyclés dans un biodigesteur.



Le compost produit par le biodigesteur est utilisé par le service municipal des espaces verts **comme engrais biologique pour les ornements végétales de la ville.**

Un projet collaboratif



Ce projet est non seulement collaboratif mais il implique de nombreux agents de la Ville travaillant dans des services municipaux très divers :

- Un agent qui a créé et gère **un potager municipal** en capacité de fournir des légumes frais et sains au service de la restauration collective qui sert plus 700 repas par jour.
- Un service de **restauration collective** qui recherche sans cesse des producteurs locaux de produits de qualité et qui fait l'effort de travailler des aliments non conditionnés.
- Un **service scolaire** qui accompagne les enfants dans leurs habitudes alimentaires et le tri de leurs déchets.
- Un **service propreté** qui collecte et traite les biodéchets.
- Un **service espaces vert** qui valorise en compost les déchets alimentaires.
- **Des petits éleveurs et agriculteurs locaux** qui acceptent de répondre aux contraintes d'un restaurant collectif.

Les acteurs clés

- **Frédéric Prouost, responsable du service environnement** et coordinateur du projet
- **Olivier Mascle, responsable du service municipal de restauration collective et des agents de son service** multiplie les efforts et les initiatives pour servir des aliments locaux et de qualité aux enfants qui déjeunent à la cantine.
- Durant le repas, **les agents du service scolaire de Mèze** sensibilisent les enfants au goût, à la qualité des aliments et à la préservation de l'environnement (tri sélectif).
- **José Villa (agent municipal)** a créé et gère un potager municipal qui fournit des légumes frais au service de restauration collective de Mèze.
- **Les agents de service de propreté urbaine** collectent les déchets alimentaires et les traitent dans le biodigesteur municipal.
- **Les agents du service des espaces verts** valorisent les déchets alimentaires en compost pour les plantations ornementales de la commune.
- **Les agents du service communication** ont réalisé un reportage vidéo qui permet de faire la synthèse de cette initiative qui mobilise de nombreux services municipaux afin de rendre le projet parfaitement clair pour le public.

<https://www.youtube.com/watch?v=ydOR448o98M>

- **Marine Raoux, diététicienne diplômée**, travaille avec les services de la Ville sur l'élaboration des menus, la sélection des produits et la diminution du gaspillage alimentaire.
- **Marie-Hélène Pelain, adjointe à l'environnement et aux affaires scolaires**, porte le projet politique.



Ville de Mèze

Mairie de Mèze
Place Aristide Briand
34140 Mèze
04 67 18 30 33