



S'INSPIRER

Une restauration scolaire sobre **à Montpellier**





S'INSPIRER

DÉCEMBRE 2023 #TERRITOIRES #ALIMENTATION #SOBRIÉTÉ

Une restauration scolaire sobre à Montpellier

La Ville de Montpellier s'empare du levier de la restauration scolaire pour relever le défi de la sobriété dans la politique alimentaire. Pour ce faire, elle propose aux élèves des assiettes gourmandes, pauvres en intrants et avec moins de viande. Elle généralise ainsi une offre structurelle de sobriété autant qu'elle façonne des comportements individuels vertueux.



LE PROJET

La politique de restauration scolaire montpelliéraine cible l'ensemble de la chaîne de valeur alimentaire, des champs aux assiettes des élèves... et même au-delà avec une attention au gaspillage alimentaire. La Direction de la Politique Alimentaire (DPA) ne ménage pas ses efforts pour proposer une assiette aussi économe en carbone et en intrants agricoles que possible dans les cantines des écoles, des crèches et des centres de loisir. La principale composante de l'empreinte carbone d'un menu étant la viande, l'instauration de l'option végétarienne quotidienne s'est imposée, de même que le menu végétarien hebdomadaire. Cependant, la part carnée de l'alimentation n'explique pas à elle seule l'impact environnemental d'un repas. En effet, l'utilisation d'une quantité croissante d'intrants dans l'agriculture conventionnelle provoque des pollutions et génère des consommations énergétiques importantes dues à la production de pesticides et d'engrais par l'industrie pétrochimique. Enfin, dernier poste important d'émissions carbone : le transport et la distribution des denrées alimentaires. Forte de ce constat, la mairie vise une cible de 100% de produits biologiques et/ou locaux à l'horizon 2026.

FAVORISER LES CIRCUITS-COURTS

Faire le choix du « bien acheter » ne se décrète pas mais impose de construire un lien particulier avec le tissu économique local pour ins-

crire les principes de la commande publique dans la durée. En effet, le bassin de producteurs locaux n'est pas infini. Cela suppose de partir en quête de nouveaux producteurs en direct, à mesure que la part de produits biologiques et locaux dans la commande publique augmente. Les rencontres permettent d'informer de nouveaux agriculteurs locaux que des appels d'offres seront lancés, voire d'en démarcher certains pour qu'ils passent en bio. De même, l'accroissement de la part de protéines végétales, couplée à la volonté d'acheter local, suppose d'inciter exploitants et entreprises de transformation à se lancer dans de nouvelles productions comme le pois chiche. La Ville ne s'y est pas trompée : les prises de contacts avec les agriculteurs sont faites en direct, que ce soit par les techniciens ou par l'adjointe au maire déléguée, tout comme l'animation des groupes de structuration de filières, instances de dialogue ad hoc réunissant Marché d'Intérêt National, Chambre d'Agriculture, Occitanie Entreprise BIO, Fédération Régionale des Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (FR CIVAM). Ainsi, au chapitre des réussites municipales : le pain proposé aux élèves est issu d'une farine fabriquée à Montpellier à partir de blé local. La construction de la Cité de l'Alimentation devrait permettre la création d'une base logistique de transformation primaire à même d'internaliser encore davantage les préparations alimentaires (mûrisse-

EN QUELQUES DATES

- **2016**
Pain bio et local dans toutes les cantines
- **2018**
La loi EGALIM fixe un objectif de 50% de repas durables aux collectivités
- **2020**
Instauration d'un menu végétarien hebdomadaire
- **2021**
Systématisation de l'option végétarienne à chaque repas
- **2023**
Adhésion à la Charte du label Assiettes Vertes et à la Charte ETICA

rie, conserverie, espace d'affinage, pâtisserie, atelier de transformation fruits et légumes...).

ACCOMPAGNER LES AGENTS ET AGENTES DANS LE DÉPLOIEMENT DES MENUS

Cette volonté d'achat responsable se veut complémentaire d'un travail de sensibilisation de fond. Pour généraliser les bonnes pratiques, la municipalité pilote un programme dédié à la sensibilisation des jeunes publics au bien-manger, tant du point nutritionnel qu'environnemental, avec un point d'attention particulier sur le gaspillage. Un des enjeux forts



est de normaliser les menus composés de protéines végétales, afin de sortir de la logique qui voudrait qu'un menu sans viande manque d'un élément central. L'implication des équipes de service repas et des équipes pédagogiques, est donc primordiale dans l'éducation au goût.

Suggérer aux enfants de choisir un menu végétarien ne suffit pas. Il faut le rendre appétissant et en faire connaître les bienfaits en créant un menu de qualité. C'est le sens de la mise en place d'une gouvernance participative qui passe par le comité de suivi de la restauration scolaire impliquant les familles et le conseil municipal des enfants. Ils sont amenés à manger dans les cantines, réaliser des sorties scolaires à la cuisine centrale et s'impliquer dans l'élaboration des menus.



LES ÉTAPES



LA RÉGIE POUR MIEUX MAÎTRISER LA COMMANDE PUBLIQUE

Pour mener à bien sa politique alimentaire, la Ville de Montpellier a bénéficié d'un héritage précieux pour gérer l'ensemble des étapes de la restauration (achat des aliments, préparation et service des plats) : la régie. Ne pas faire appel à un des majors de la restauration scolaire évite de déléguer son pouvoir de commande à un tiers qui aurait fait appel à des grossistes plus attentifs au prix qu'à l'origine des produits. Une politique d'allotissement fin, quasiment produit par produit (par ex : acheter un lot spécifique de riz de Camargue plutôt qu'un lot groupé de tous les types de denrées sèches), avec une part de la note des appels d'offres de 80% pour la qualité contre 20% pour le prix, permet de sélectionner des aliments en ligne avec la politique municipale.



UN SYSTÈME DE RÉSERVATION POUR ÉVITER LE GASPILLAGE

La gestion en direct des commandes comprend son lot de défis permanents. Bien que la collectivité puisse changer ses menus pour écouler une surproduction agricole, le fonctionnement en flux tendu, impose de calibrer au mieux les commandes. L'inscription des enfants à la cantine doit donc se faire plusieurs semaines en avance pour réduire l'incertitude sur la fréquentation et le choix des menus. Pour éviter le gaspillage induit, la municipalité a prévu une pénalité d'un euro cinquante par repas réservé non consommé.



S'ATTAQUER AUX INÉGALITÉS SOCIALES PAR L'ALIMENTATION

La tarification des repas est progressive, en fonction du quotient familial. Les familles monoparentales bénéficiaires du RSA payent ainsi 50 centimes quand les plus favorisées déboursent 6,55 euros. En diminuant la part de la viande dans les menus et la part de repas gaspillés, les services de la ville ont réussi à augmenter la part de produits issus de l'agriculture biologique sans augmenter le budget de leur direction. Un coût en hausse aurait assurément impacté le tarif des repas pour les parents. Enfin, des conventions avec des associations de lutte contre la précarité alimentaire permettent de faire don des surplus de production de la cuisine centrale.



À RETENIR



15 500

REPAS servis
quotidiennement



103

LOTS ALIMENTAIRES
achetés contre 35 en
moyenne nationale



39,2

MILLIONS D'EUROS
pour le projet de Cité
de l'Alimentation



42%

DE PRODUITS
BIOLOGIQUES en 2023



118

GRAMMES DE GASPILLAGE
par repas et par enfant en
2023

POUR EN SAVOIR + :

Ville de Montpellier – Restauration Scolaire

CONTACT :

cdpa@montpellier.fr

OURS

Conception : CLER – Réseau pour la transition énergétique ;
Rédaction : Olivier Loubès ; **Création graphique :** Mathilde Gayet – Kreion Studio



Cette publication a été réalisée dans le cadre du réseau Sobriété, porté par le CLER – Réseau pour la transition énergétique et Virage Énergie, avec le soutien de l'ADEME.