Manger 100 % bio, sans surcoûts

Commune de Mouans-Sartoux

Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable
Place du Générale de Gaulle BP 25
6371 MOUANS-SARTOUX Cedex

Voir le site internet

Auteur : Lea Sturton
mead@mouans-sartoux.net

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Tout d'abord, pourquoi manger 100 % bio ? La réponse est simple. Parce que manger uniquement 20 % de bio d'un côté et prendre le risque d'ingérer des résidus de pesticides de l'autre n'est pas compatible. Et surtout pour trois raisons fondamentales, validées aujourd'hui par la recherche scientifique : l'alimentation durable est bonne pour limiter le réchauffement climatique, bonne pour la santé des convives et bonne pour l'environnement et la biodiversité.
En plus, elle ne revient pas plus cher... pour peu qu'on soit un peu malin !

Quelques chiffres et dates clés pour mieux comprendre le projet :

Population : 10 000 habitants

Situation : Entre Cannes et Grasse, Alpes-Maritimes, Côte d'Azur

Cantines :
1 050 convives / jour
3 groupes scolaires
3 cuisines sur place

100% bio
- Depuis le 1er janvier 2012
- Réduction de 80 % du gaspillage alimentaire
- Sans surcoût pour la ville

Approvisionnement
- Une régie agricole (6 ha dont 3,5 ha cultivés)
- 3 employés
- 25 t de légumes / an, soit 85% d'autonomie en légumes dans les cantines
- Un marché public divisé en 24 lots

Projet alimentaire territorial (PAT)
2016 : création de la MEAD (Maison d'éducation à l'alimentation durable)

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Proposer une restauration collective 100% bio à budget constant

Respecter la santé et l'environnement tout au long de la chaine

Si le prix des produits bio est généralement plus élevé qu'en conventionnel, il existe plusieurs pistes pour contenir les coûts d'une restauration bio et durable. Mouans-Sartoux démontre qu'on peut atteindre les 100 % sans dépenser plus.

Résultats quantitatifs

- Atteinte de l'objectif de 100% bio en janvier 2012

- 85% des légumes servis à la cantine proviennent de la régie agricole municipale (pas de pertes)

- Lutte contre le gaspillage alimentaire (lire la fiche dédiée) : entre 2010 et 2015, les restes de plateau repas par convive sont passés de 147 g à 30 g, générant ainsi une économie de 20 centimes par repas, réinvestis dans la qualité alimentaire et compensant le surcoût des produits bio.

Résultats qualitatifs

- Intégration d'une cuisine de marché qui s'adapte : produits bruts, en vrac, de saison, ultra-frais.

- Pas d'achat sans connaître le prix avant la commande.

- Commandes à flux tendus pour éviter le surstock et le dépassement des dates.

- Réduction de la part de la viande (deux repas sans protéines animales par semaine).

- Formation des équipes en cuisine à de nouvelles recettes et de nouvelles pratiques.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Mouans-Sartoux est une ville de 10 000 habitants située sur la Côte d'Azur. En 1998 les élus ont pris conscience du lien entre l'alimentation, l'agriculture, la santé et l'environnement. Suite à l'épisode de la vache folle, du bœuf biologique a été introduit en restauration scolaire. Les élus se sont ensuite engagés dans un projet de restauration scolaire respectueuse de la santé et de l'environnement qui est devenu depuis une politique alimentaire territoriale. Les quantité de fruits, légumes et céréales complètes dans les menus de la restauration scolaire ont alors augmenté, parallèlement à la part d'alimentation biologique cuisinée.

Depuis 2012, 100% des aliments servis dans les cantines de la ville sont biologiques. Ce passage a été réalisé sans surcoût et l'équilibre économique est maintenu grâce notamment à une lutte efficace contre le gaspillage alimentaire (baisse de 80 % en 5 ans). Aujourd'hui seulement 36g d'aliments sont jetés par repas contre 150g (moyenne nationale). Pour plus de cohérence dans son projet, la ville a aussi modifié le cahier des charges de ses marchés publics afin que les producteurs locaux puissent y répondre. Devant le manque d'offre bio locale une régie municipale agricole a été créée en 2010 et 3 agriculteurs sont aujourd'hui salariés de la ville afin de produire des légumes biologiques pour les cantines. Cette régie couvre actuellement 85% des besoins des 3 cantines scolaires représentant plus de 1000 repas/jour. Actuellement 70% des aliments sont locaux et les trois cantines de MS sont labellisées niveau 3 par Ecocert en cuisine, niveau maximal.

70 % DE LOCAL
Manger bio, c'est bien, manger bio et local c'est mieux. Le code des marchés publics interdit de mentionner expressément une origine locale dans les appels d'offres, mais il existe des astuces pour s'en approcher. La première : allotir son marché public, Mouans-Sartoux est ainsi passée de 9 à 24 lots alimentaires, ce qui a permis aux producteurs locaux de pouvoir répondre à un ou plusieurs appels d'offres. Deuxième astuce : instaurer des critères particuliers, comme demander aux fournisseurs une visite pédagogique sur leur site une fois par an, interroger leur bilan carbone, ou encore connaître le type de carburant employé lors des livraisons... C'est de cette façon que 70% de l'offre alimentaire de Mouans-Sartoux ont pu être relocalisés.

ORGANISATION
A Mouans-Sartoux, la restauration collective municipale est gérée en régie. Trois restaurants scolaires, une cuisine par établissement, chaque cuisine est équipée d'une légumerie. Les atouts d'une cuisine par site, solution pas nécessairement plus coûteuse qu'une cuisine centrale avec satellites, sont multiples : polyvalence des postes, communication plus fluide entre les équipes (animateurs, cuisiniers, personnel Atsem), meilleure qualité gustative et nutritionnelle des repas.

Moyens humains

Chaque site comprend une équipe de six à huit cuisiniers. Pendant le temps du repas, les enfants sont accompagnés par des animateurs et ATSEM pour les sensibiliser notamment à la réduction du gaspillage et à la nutrition.

Former le personnel :

Chaque année, les cuisiniers bénéficient de formations pour améliorer leurs pratiques et la qualité des repas. Ils sont formés :
• aux objectifs du projet alimentaire.
• à la valorisation des protéines végétales.
• à la diversification des recettes (plus végétales, plus riches en légumes).
• aux modes de cuissons basse température.

Moyens financiers

PRIX DE REVIENT
Coût des matières premières d'un repas en 2017 : 2,01 €. Ce montant s'inscrit dans la partie haute du coût moyen constaté en France (de 1,50 à 2,00 € selon le réseau Agores, pour une moyenne de 3 % de bio). Prix de revient tout inclus (comprenant masse salariale, investissements, amortissements, charges fixes) : 8,53 €. Le prix du ticket d'un repas varie en fonction du quotient familial : de 2,00 € à 6,60 € (prix médian 3,32 €).

Moyens techniques

1. Approvisionnement :

- La régie agricole fournit 85 % des besoins annuels en légumes. Pour le reste, la ville recourt aux marchés publics et a intégré des critères de sélection précis dans ses cahiers des charges : 40 % pour la qualité, 30 % pour la valeur environnementale et seulement 30 % pour le prix.

2. Cuisine :

- Les équipes reçoivent, épluchent et apprêtent les produits bruts dans la légumerie, puis préparent les repas entièrement faits maison, de l'entrée au dessert. Pas d'OGM, pas de produits transformés, le plan alimentaire inclut les repères nutritionnels du Programme national nutrition santé (PNNS).

3. Service :

- S'affranchissant des grammages recommandés, les agents en salle proposent deux tailles de portions pour chaque composante : petite faim, grande faim. Les enfants se servent en fonction de leur appétit. En contrepartie, ils s'engagent à finir leur part et peuvent se resservir. Même les fruits sont proposés à la coupe : fini les pommes à peine grignotées et destinées à la poubelle !

4. Anti-gaspi :

- En fin de repas, les restes sont triés par les enfants, et pesés quotidiennement.

- Le nettoyage des cuisines se fait à la vapeur : exit les produits chimiques d'entretien qui, paradoxalement, revenaient plus cher.

Partenaires mobilisés

La ville travaille avec l'association Un Plus Bio et son réseau du Club des territoires Un Plus Bio, notamment pour l'amélioration des pratiques en cuisine à travers les formations dispensées au personnel.

Ecocert qui certifie la régie agricole "agriculture biologique" chaque année depuis 2010, et labellise les cantines "Ecocert En Cuisine" :

La politique publique alimentaire de Mouans-Sartoux est l'objet d'une démarche de labellisation auprès de l'organisme Ecocert. Le label En cuisine, né en 2013, est le premier cahier des charges français dédié au bio, au local et aux pratiques durables en restauration collective. Il impose des critères non seulement au contenu de l'assiette mais aussi à l'établissement. Il prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique, et compte trois niveaux de labellisation. Mouans-Sartoux est labellisée niveau 3 (maximum).

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Volonté politique et vision partagée du projet alimentaire

Augmentation progressive de la part de bio dans les repas, par gamme de produit, sans objectif dans le temps d'atteinte des 100 %.

Forte réduction du gaspillage alimentaire (80%) en 5 ans par des actions simples (voir la fiche sur le gaspillage alimentaire), compensant le surcout du 100% bio

Formation du personnel

Adhésion des parents au projet :

- en 2019, une enquête a montré que 97% des parents d'élèves interrogés sont satisfaits du projet alimentaire.

- de plus, 87% d'entre eux ont modifié leurs pratiques alimentaires, inspirés par les actions réalisées pour une alimentation de meilleure qualité, bio, locale, saine et de saison.

Un projet qui a démarré par la restauration collective pour s'étendre à un véritable projet alimentaire territorial à destination de la population dans son ensemble (à travers la création de la Maison d'Education à l'Alimentation Durable en 2016 - voir la fiche) et plus largement à tous les territoires intéressés par ces questions.

Recommandations éventuelles

ET SI TOUT N'EST PAS BIO...
Vous démarrez juste dans le bio ? Voici quelques astuces pour contenir les coûts :
- Manger mieux ne s'improvise pas ! Prenez le temps de définir un plan de politique alimentaire durable et de qualité adapté aux forces et faiblesses de votre territoire.
- Évitez les opérations de type "un repas bio par semaine" qui obligent à trouver tous les produits bio d'un coup. Introduisez plutôt de manière permanente le bio par famille de produits les plus disponibles
- Au lieu d'acheter un lot de légumes avec une variante bio, séparez en deux lots, bio et non bio. Les producteurs bio locaux pourront ainsi rivaliser avec l'offre de grossistes généralistes pas forcément mieux placés en terme de prix.

Mots clés

JEUNESSE | ECOEXEMPLARITE | COÛT

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Emilie LE FUR

emilie.lefur@ademe.fr

Direction régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur