



MEAD

Mairie de Mouans-Sartoux - Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable



La restauration scolaire Bio, saine et durable

Gilles PEROLE

adjoint à l'Enfance, à l'Éducation et à l'Alimentation

Léa STURTON

Directrice de l'alimentation

Charlie CHAUFFERT

Chargée de mission à la MEAD

Règles de parole

- Information : ce webinaire est enregistré
- Quand vous n'avez pas la parole, merci de couper votre micro
- Si vous avez une question, merci de lever la main
- Vous avez la possibilité de vous exprimer aussi dans les commentaires
- Quand vous prenez la parole, n'hésitez pas à vous présenter brièvement, et à activer votre caméra si possible
- Merci à tous pour le bon déroulé de ce webinaire

L'alimentation : un écosystème territorial

WEBINAIRE 1

La restauration
scolaire Bio,
saine et durable

WEBINAIRE 2

La MEAD
L'accompagnement
des publics

WEBINAIRE 3

L'accessibilité
physique et sociale
à l'alimentation
durable

VISITE 1

WEBINAIRE 4

Une ferme municipale
Bio pour
approvisionner la
restauration collective

WEBINAIRE 5

La reconquête du
Foncier agricole

WEBINAIRE 6

L'évaluation du projet
alimentaire territorial
Outils méthodes et
résultats

VISITE 2

Compte-rendu 2024

Répertoire des fermes



Enjeux et recherche

Partenaires



RENCONTRES NATIONALES DES FERMES PUBLIQUES

LES 18 ET 19 JUIN 2025 À ÉPINAL

Vous faites partie de la centaine de fermes publiques qui existent en France ou vous avez le projet d'en développer une ? Rejoignez le mouvement des collectivités territoriales engagées dans des projets nourriciers avec une ferme publique municipale, intercommunale ou départementale, pour une deuxième rencontre nationale à Épinal les 18 et 19 juin 2025 ! Ce rendez-vous au sommet est organisé par Mouans-Sartoux, Potagers et compagnie et la ville d'Épinal.

Programme

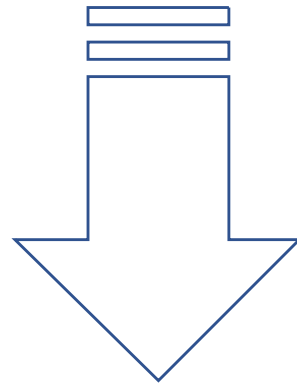
Infos pratiques

Inscriptions

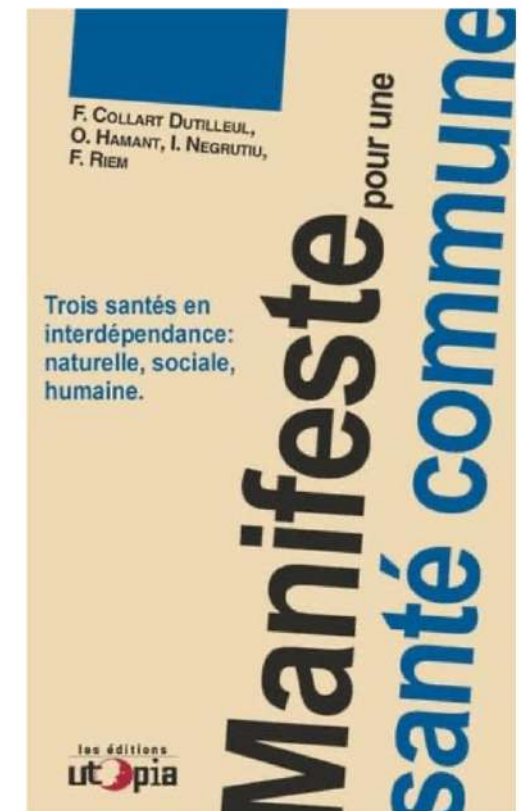
<https://rencontres-fermes-municipales.mead-mouans-sartoux.fr>

Les éléments déclencheurs

- 1998 : la crise de la vache folle
- l'écoute des scientifiques et la veille documentaire
- L'écoute des grands témoins de la société

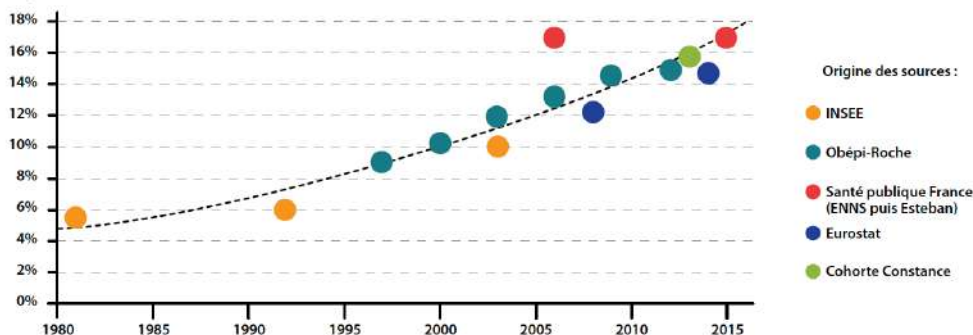


Elaboration de politiques publiques
prenant en compte les enjeux
santé-environnement

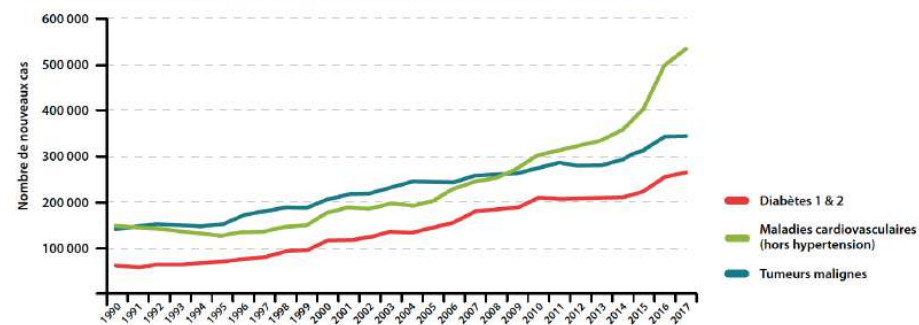


Santé humaine

• (fig.1) : Evolution du taux d'obésité en France

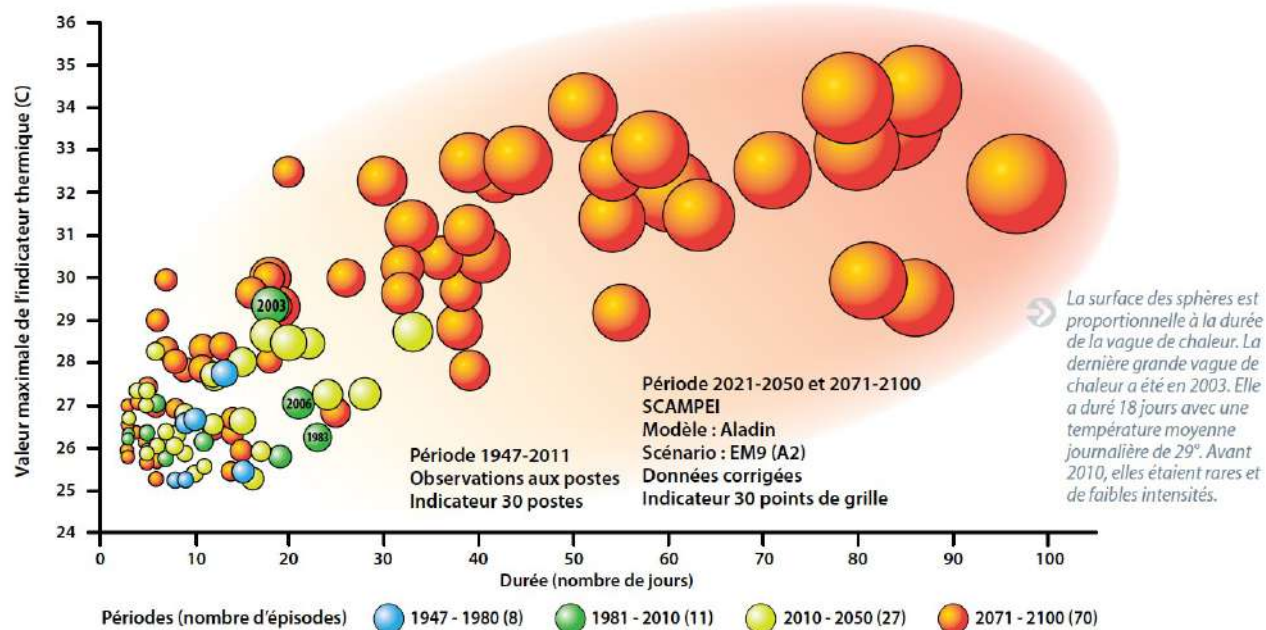


• (fig.2) : Nouveaux cas d'ALD en France, d'après la Cnam (Caisse Nationale d'Assurance Maladie)



Santé environnementale

• (fig.2) : Intensité des vagues de chaleur en France sur la période passée (1947- 2010) et projetée (2021-2100) selon le modèle Aladin et le scénario EM9 (A2) - Météo-France.



Santé animale



CENTRE REGIONAL
D'INFORMATION POUR
L'EUROPE OCCIDENTALE

EN DIR

A propos

Actualités

Emplois et stages

Re

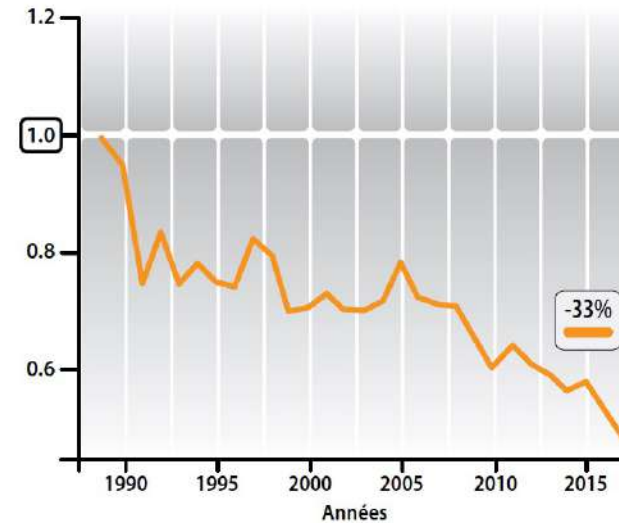
Notre alimentation
est la première
cause de la baisse
de la biodiversité



© Photo Alex Wigan, Unsplash

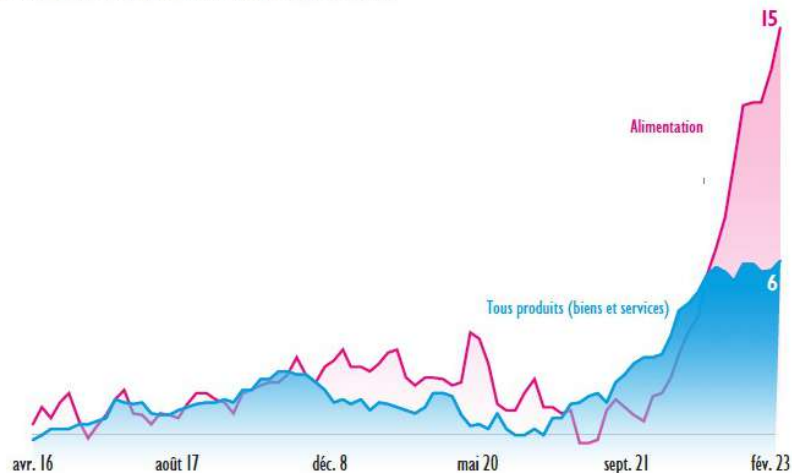
<https://unric.org/fr/notre-alimentation-est-la-premiere-cause-de-la-baisse-de-la-biodiversite/>

• (fig.2) : Evolution de l'indicateur « population des oiseaux communs spécialistes des milieux agricoles ». (source: Programme Suivi Temporel des Oiseaux Communs (STOC) du MNHN)

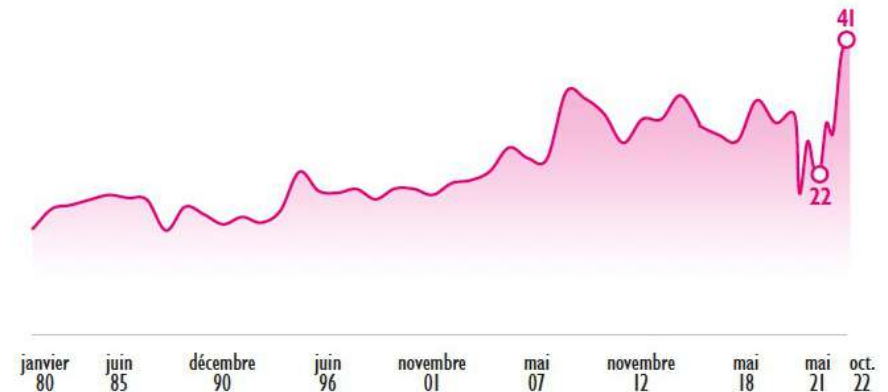


Santé sociale

L'ENVOLEE DES PRIX DE L'ALIMENTATION DEPUIS LA FIN 2021
Indice des prix à la consommation (base 2015)

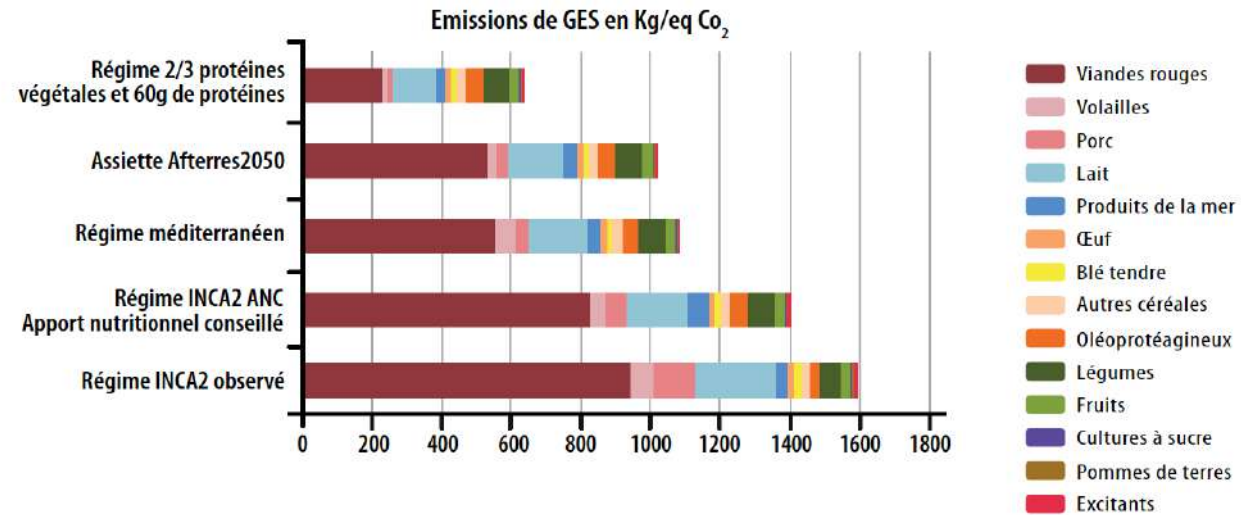


EN 2022, FORTE AUGMENTATION DES PERSONNES SE RESTREIGNANT
SUR LEURS DÉPENSES ALIMENTAIRES
Proportion d'individus déclarant restreindre leurs dépenses d'alimentation (en %)

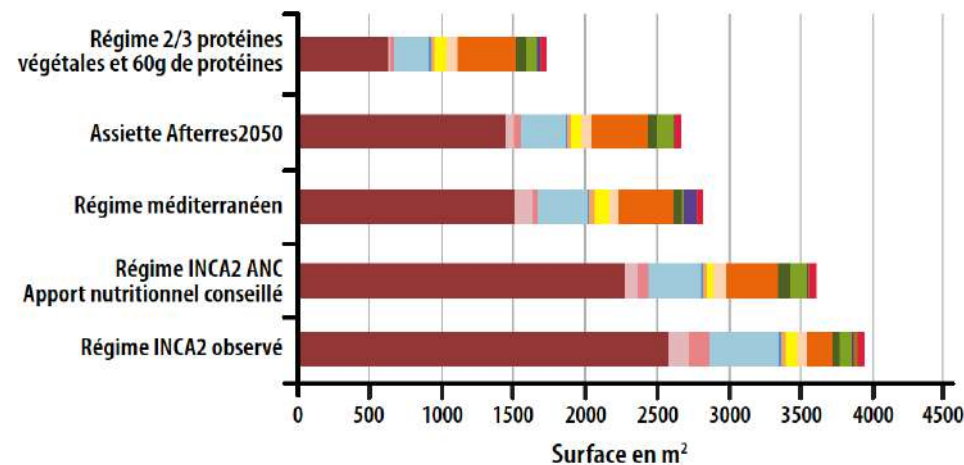


Différents impacts suivant le contenu de son assiette

• (fig. 1) : Comparaison des empreintes carbone de différents régimes



• (fig. 2) : Comparaison des empreintes surface de différents régimes



La France disposait en 2010 de 4600 m² par habitant mais cette surface se réduit à 4300 m² si on déduit les surfaces agricoles à usage non alimentaire. Cette surface reste supérieure à l'empreinte surface du régime moyen d'un français (INCA2), ce qui explique la capacité de la France à avoir une capacité exportatrice. Cependant si on n'inverse pas les tendances, la surface agricole disponible pour satisfaire des besoins alimentaires ne sera plus que de 3800 m², soit une surface inférieure à notre empreinte actuelle. Le scénario Afterres2050 joue sur deux leviers : réduire la perte de terres agricoles et changer notre assiette.



Construire sa souveraineté alimentaire

Au niveau de la commune, d'une entreprise, d'une famille

- Décider ce que je mets dans mon assiette
- Décider comment est produite ma nourriture
- Décider d'où vient ma nourriture
- Décider les modèles d'échange commercial pour ma nourriture

L'assiette de la cantine de Mouans-Sartoux



- Des légumes et un fruit tous les jours
- Moins de graisse de sel et de sucre
- Des céréales plus complètes
- Des produits frais et bruts

Les protéines :

- 50% végétales et œuf
- 50% viande et poisson

100% Bio

Le plus local possible

Commerce équitable
Juste prix

La cantine 100% BIO de Mouans-Sartoux

- Offrir une **qualité gustative** optimum à partir de **produits frais, bruts et de saison**.
- Respecter les **12 repères du PNNS** avec des produits de qualité.
- Penser la restauration municipale et la nutrition comme un **enjeu de santé publique** et de **développement durable**.
- **Éduquer** les enfants aux enjeux de santé et d'environnement liés à la nutrition dès le plus jeune âge.







Mouans-Sartoux, une cantine engagée dans l'alimentation durable



Mairie de Mouans-Sartoux - Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable

MEAD



3 écoles et ... 3 cuisines, depuis 2001

167 000 repas/an 1 100 repas/jour
écoles et personnel municipal

96% des 1051 élèves déjeunent à la cantine



Crèches 100% Bio
écoles 100% Bio
collège 80% Bio



Mouans-Sartoux, une cantine engagée dans l'alimentation durable



Mairie de Mouans-Sartoux - Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable

MEAD



Le choix qualitatif des produits cuisinés (1)

100% Bio
depuis 2012

introduction du Bio par produit :

1999 : 4% Bœuf bio.

2008 : 9,6% Pain bio farine type 80.

2009 : 25 % de Bio. Pommes, salades et laitages.

2010 : 50% de Bio. PDT, carottes, pâtes, céréales, compotes.

2011 : 73,6% de Bio tous les fruits et légumes , laitages, épicerie.

2012 : 100%



NIVEAU 3



NIVEAU 3
EXCELLENCE

Commerce
équitable

Double label Bio & équitable: bananes, chocolat, sucre, épices...

Bio équitable France: fromages, yaourts, beurre, riz....

100% brut ou
peu transformé
Cuisiné maison

des produits 100% bruts, cuisinés maison, dans chaque école, y compris sauces, pâtisseries salées et sucrées. Une cuisine sans additif ni conservateur chimique.

Des produits très
majoritairement
frais

des produits frais chaque fois que c'est possible : toutes les viandes, 99% des légumes, 90% des fruits.



Mouans-Sartoux, une cantine engagée dans l'alimentation durable



Mairie de Mouans-Sartoux - Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable

MEAD



Le choix qualitatif des produits cuisinés (2)

Marchés publics

Intégration de critères dans les marchés publics alimentaires. questionnaire permettant de noter les propositions sur
la qualité des produits (40 points),
le respect de l'environnement (30 points)
le prix (30 points).

Depuis 10 ans Mouans-Sartoux plaide pour une "exception alimentaire" dans les marchés publics, inspirée par les travaux de François Collart Dutilleul.

La commune soutient activement le plaidoyer pour un nouveau cadre de la commande publique, coordonné par France Urbaine, Agores, eating cites et plusieurs villes et entités européennes dont Mouans-Sartoux.

<https://franceurbaine.org/actualites/renover-le-cadre-de-la-commande-publique-sur-l'alimentation-lancement-de-la-campagne-de-signature/>



Mouans-Sartoux, une cantine engagée dans l'alimentation durable



Mairie de Mouans-Sartoux - Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable

MEAD



La composition des menus et l'équilibre alimentaire.

Conforme au
PNNS

1 fruit et des légumes chaque jour

Céréales complètes ou semi-complètes chaque jour

Limiter les graisses et le sucre : 0 plat ou sauce industrielle.

huiles variées, yaourts naturels non sucrés

Limiter le sel: moins sel en cuisine pain à 15g de sel/kg

Fontaine à eau en salle

Propositions **d'activités physiques** sur le temps de midi

menu végétarien : 1/ semaine en avril 2017 ; 2 / semaines en 2019; 50% des menus en septembre 2022

Actuellement sur 20 repas :

10 repas à base de protéines végétales (6) et d'œufs (4)

10 repas à base de protéines animales viande rouge (3), volailles (3) et poisson (4)

Plan
diversification
des protéines

La saisonnalité

La saisonnalité des fruits et légumes frais est systématiquement respectée.

AU MENU DES CANTINES – MOIS DE AVRIL 2025



Les plats confectionnés « maison » sont signalés par un astérisque*



Tous les produits agricoles sont issus de l'Agriculture Biologique. La plupart des légumes sont issus de la Régle Agricole du domaine de Haute Combe, à Mouans-Sartoux. Tous les plats sont cuisinés sur place, le jour-même. L'essentiel est « fait-maison » à partir de produits frais dans la majorité des cas et de saison. Toutes les viandes servies sont biologiques et d'origine française. Le service se réserve le droit de modifier les menus en fonction de la production.



Les produits laitiers (fromages, yaourts et fromages blancs naturels) et tous les fruits frais distribués lors du déjeuner sont subventionnés dans le cadre du programme de l'UE à destination des écoles.



(*) Aide UE à destination des écoles

Les plats à base de produits issus de la régle municipale de Haute-Combe sont signalés par ce logo.

Du 1er au 4				
mardi	mercredi	jeudi	vendredi	
crudités de saison jambon frites* yaourt nature (*) servie à part : coupelle de confiture goûter : pain et fruit de saison	carottes à la marocaine (raisins secs, féta, pitaohes) couscous de poisson* semoule et petits légumes* fromage fruit de saison goûter : crêpes maison	salade de boulgour* omelette nature* accompagné de légumes de saison* fromage (*) fruit de saison (*) goûter : pain et confiture	soupe de saison* riz et haricots rouges à la mexicaine* et légumes de saison* yaourt nature (*) servie à part : coupelle de purées de fruits goûter : gressins et fruit de saison	
Du 7 au 11				
lundi	mardi	mercredi*	jeudi	vendredi
crudités de saison* spaghettis sauce bolognaise* fromage fruit de saison goûter : biscuit et purée de fruits*	salade de riz* haut de cuisse de poulet* et légumes de saison* fromage fruit de saison goûter : pain et chocolat au lait	crudités de saison* œufs durs à la béchamel* mélange céréalien* yaourt nature servie à part : coupelle deux confitures goûter : gressins et fruit de saison	salade de sarrasin* poisson sauce aux champignons* et haricots verts* fromage fruit de saison goûter : biscottes et confiture	salade de pois chiches au citron* pain céréalien* sauce aux légumes de saison* yaourt nature servie à part : coupelle de purée de fruits goûter : pain et fromage
Du 14 au 18				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
crudités de saison filet de poisson* riz semi-complet sauce citron* fromage fruit de saison goûter : pain et chocolat noir	salade de pâtes complètes* omelette aux poireaux* sauté de légumes de saison* yaourt nature servie à part : coupelle de miel goûter : pain et fruit de saison	tartinade de haricots blancs et salade verte* escalope de poulet* purée de carotte et pommes de terres* fromage fruit de saison goûter : sablés maison et purée de fruits	crudités de saison chakchouka* semoule semi-complète* smoothie* goûter : gressins et fruit de saison	salade verte lasagnes aux lentilles vertes* et aux légumes saison* fromage (*) fruit de saison (*) goûter : biscottes et confiture
Du 22 au 25				
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
FÉRIÉ	crudités de saison émiette de poisson* pâtes sauce tomate* fromage (*) fruit de saison (*) goûter : pain et confiture	salade de quinoa* sauté d'agneau* petits pois carottes* yaourt nature servie à part : coupelle deux confitures goûter : pain et fruit de saison	crudités de saison* sauté de poulet* gratin dauphinois* fromage (*) fruit de saison (*) goûter : gâteau maison	crudités de saison Dahl de lentilles corail* et riz basmati parfumé aux épices* yaourt nature (*) servie à part : coupelle de miel goûter : pain et fromage
Du 28 au 30				
lundi	mardi	mercredi		
taboulé* sauté de poulet* légumes de saisons rôtis* fromage (*) fruit de saison (*) goûter : fruits secs et yaourt	pizza au fromage de chèvre* raviolis au tofu* sauce printanière* smoothie	crudités de saison* filet de poisson frais sauce pain d'épices* risotto de petit épeautre* fromage (*) fruit de saison (*) goûter : pain et chocolat au lait		

Viande, poisson, œuf
 Céréales et féculents
 Fruits et légumes
 Produits laitiers



Mouans-Sartoux, une cantine engagée dans l'alimentation durable



Mairie de Mouans-Sartoux - Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable



L'impact santé-environnement des externalités

Le mode de production

- aliments 100% Bio. Le mode de production AB en conversion est accepté dans un objectif d'aide au développement de la production.
- poisson issu de la pêche MSC ou méthode de pêche contrôlée (pas de chalut)

La distance d'approvisionnement

- Vigilance soutenue au sourcing régional
- 85% des légumes sont issus de la régie municipale agricole. (webinaires phase 2)

Cantine zéro plastique

- vaisselle (verres, assiettes, ramequins, saladiers, pichets...) en verre ou porcelaine uniquement

Gestion des déchets

- diminution de 80% du gaspillage alimentaire
- arrêt des achats des conditionnements à la portion.
- Valorisation des déchets par composteur et digesteur



Mouans-Sartoux, une cantine engagée dans l'alimentation durable



Mairie de Mouans-Sartoux - Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable

MEAD



La formation des équipes de cuisine et d'animation

Équipes de cuisine

En cuisine : juste cuisson, protéines végétales, œufs.

Equipes d'animation

présentation des objectifs du projet alimentaire de la ville, visite de la ferme municipale, formation avec l'école comestible à l'animation d'ateliers cuisine.



Mouans-Sartoux, une cantine engagée dans l'alimentation durable



Mairie de Mouans-Sartoux - Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable

MEAD



Les actions pédagogiques envers les enfants

Temps de pause meridienne

- Ce temps c'est bien sur un repas mais aussi un temps d'accueil de deux heures des élèves. Mouans-Sartoux a souhaité en faire un temps qualitatif pour l'éducation à l'alimentation durable.
- L'accompagnement éducatif au cours du repas
- le protocole mis en place par les animateurs permet de mieux manger grâce à un cadre qui influence positivement la perception du repas. 3 fois sur 4 les interventions des animateurs modifient positivement les repas des enfants

Autre temps éducatifs

- Les classes alimentation durable au domaine de Haute combe
- ateliers cuisine et nutrition
- ateliers activité physiques et déplacements actifs



Mouans-Sartoux, une cantine engagée dans l'alimentation durable



Mairie de Mouans-Sartoux - Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable

MEAD



L'information des enfants et des familles

Information des familles

Chaque mois les menus (plan alimentaire) sont disponibles par affichage, site internet et mails. Il est précisé que les menus sont 100% Bio et faits maison. Les plats confectionnés avec les légumes de la régie agricole sont identifiés

Implication des enfants et des familles

Chaque mois les parents reçoivent la présentation d'un fruit ou légume de saison et des fiches recette de ce produit

Etude kalisanté

- Taux de surpoids ou d'obésité inférieur de 45% à la moyenne nationale
- 92% des familles ont évolué vers des pratiques alimentaires plus durables, le 1er vecteur du changement est la parole des enfants.
- **La connaissance du projet de restauration scolaire** : plus de 75% des familles ont une très bonne connaissance des choix alimentaires et de l'organisation de la cantine
- **L'appréciation de ce projet** : 80% des familles sont très satisfaites et 17% satisfaites de la cantine. Pour les enfants 55% sont très satisfaits et 42% satisfaits



Mouans-Sartoux, une cantine engagée dans l'alimentation durable



8,12€ Cout fabrication et service repas	Cout total 10,59€	Personnel cuisine	731804,00	4,38€	41,4%
		personnel encadrement	412 330,00 €	2,47 €	23,30%
2,47€ Cout encadrement		personnel administratif	140 777,00 €	0,84 €	8%
		alimentation	364 827,00 €	2,18 €	20,70%
		divers	117 917,00 €	0,71 €	6,70%
		Total	1 767 655,00 €	10,59 €	100,00%

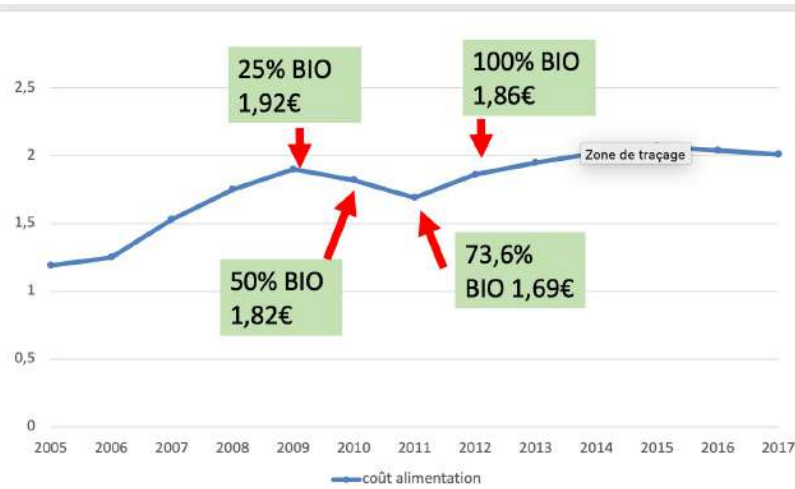
Cout pour les 747 familles
 1€ pour QF inférieur à 400€
 Puis taux effort x QF
 De 2,85€ à 9,18€
 médiane 3,99
 Moyenne 4,24€

Financement
53% ville
29% parents
18% CAF

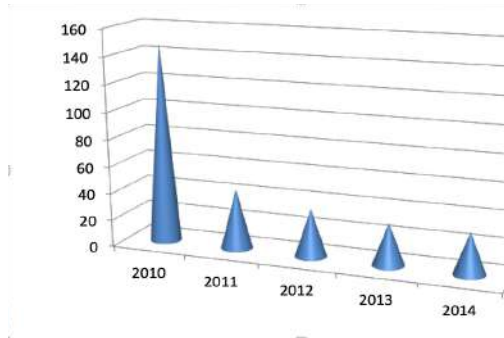
Calcul prix de revient du repas

DÉPENSES	
	2023
Alimentation	317560,4
Légumes Haute Combe – estimation mercuriale	47266,6
Charges de fonctionnement Haute Combe	
EDF	45241,0
GAZ + fioul	12208,0
Eau	13794,0
Téléphone	1803,0
Assurance	5416,5
Carburant	1049,3
Fournitures de bureau/photocopies	300,0
Vêtement (60636)	2399,3
Analyses (6041)	1684,8
Fournitures de petit équipement (60632)	8745,0
Fournitures jetables (60628)	7583,6
Fournitures d'entretien (60631)	6050,3
Prestation de service -Ecocert – (611)	1643,3
Réparation hors marché ST et contrats de maintenance (61558)	9999,6
Impression étiquettes surgélation (6064)	0,0
Frais du personnel	
cuisine	731 804,00 €
Animation	412 330,00 €
Administratif*	140 777,00 €
Main d'œuvre services techniques	
Total des dépenses	1 767 655,6 €
Total des dépenses sans l'animation	1 355 325,6 €
Prix de revient avec animation	10,59 €
Prix de revient sans animation	8,12 €
Prix de revient sans les frais de personnel :	2,89 €
Prix de revient avec uniquement « alimentation »	2,19 €
NOMBRE DE REPAS	166875

Diminuer le gaspillage alimentaire et végétaliser l'assiette pour maîtriser les coûts



Moyenne nationale de restes alimentaires / repas : 150 g



- 80% de gaspillage en 5 ans soit 0,20€ d'économie par repas



- 1 repas végétarien fait maison est 2 fois moins cher à produire
- A Mouans Sartoux 10 repas sur 20 sont à base de protéine végétale ou œufs

-20% sur le budget alimentation

-25% sur le budget alimentation

Dates	Poids retour assiettes (hors d'œuvre)	Poids retour assiettes (protéine)	Poids retour assiettes (garniture)	Poids retour assiettes (pain-fromage-dessert)	Total déchets retour assiettes	Poids retour plats (hors d'œuvre)	Poids retour plats (protéine)	Poids retour plats (garniture)	Total déchets retour plats	Total déchets	Nombre de couverts	
49	jeu 2 mai 19	0,774	5,300	0,800	6,874	0,280	1,000	1,200	2,480	9,354	259	
50	ven 3 mai 19	2,148	2,800	0,000	4,948	1,100	0,820	3,300	5,220	10,168	259	
51	lun 6 mai 19	0,880	0,768	2,222	3,870	0,210	1,956	0,890	3,056	6,926	292	
52	mar 7 mai 19	0,925	0,260	1,470	2,655	0,858	0,885	1,736	3,479	6,134	241	
53	jeu 9 mai 19	0,320	2,380	0,000	2,700	2,150	1,110		3,260	5,960	176	
54	ven 10 mai 19	0,426	0,890	6,074	7,390	0,870	0,903	3,176	4,949	12,339	244	
55	lun 13 mai 19	1,397	2,296	3,632	7,325	0,990	1,800	2,300	5,090	12,415	282	
57	jeu 16 mai 19	0,450	1,650	0,000	2,100	0,000	1,203	0,000	1,203	3,303	272	
58	ven 17 mai 19	0,864	0,000	0,716	1,580	1,110	0,020	0,632	1,762	3,342	203	
59	lun 20 mai 19	0,476	0,000	2,496	2,972	0,000	0,892	0,638	1,530	4,502	297	
60	mar 21 mai 19	0,290	0,276	5,900	6,706	0,000	0,480	0,080	0,560	7,266	306	
61	jeu 23 mai 19	0,496	1,848	0,000	2,344	0,176	0,000	3,240	3,416	5,760	299	
62	ven 24 mai 19	1,104	0,846	6,308	8,258	0,172	1,120	1,788	3,080	11,338	263	
63	lun 27 mai 19	1,106	1,060	6,292	8,400	2,806	0,230	6,240	9,276	17,676	259	
64	mar 28 mai 19	0,594	0,110	3,336	4,040	0,788	1,126	4,168	6,082	10,122	261	
65	TOTAL	12,878	21,094	38,588	1,040	73,600	11,750	14,725	29,508	55,983	129,583	4210,000
66	FJ : Poids moyen de déchets par personne (en g) :							30,8				

Poids moyen déchets			Au menu	
FJ – Déchets assiettes	FJ – Restes plats	FJ – Global		
49	26,541	9,575	36,116	salade verte et feve ; curry de lentilles croail carotte cebette ail riz semi complet ; yaourt griottes et framboise
50	19,104	20,154	39,259	salade verte et feve ; cousouc s de posoon et geve pois gourmand carotte navet ; emmental et kiwi
51	13,253	10,466	23,719	salade verte/feves ; omelette au persil+cébettes ; riz semi-complet, sauce tomate ; brie, kiwi ou banane
52	11,017	14,436	25,452	salade de pois chiches, salade verte feves et carottes râpées ; poisson à l'huile d'olive gratin de blettes pommes de terre courgette ; emmental ; gâteau marbré
53	15,341	18,523	33,864	salade verte et radis ; chill sin carne carotte ail persil tomate ; emmental ; kiwi
54	30,287	20,283	50,570	salade verte ; pain de viande sauce tomate ; polenta ; smoothie sirop aux fruits et banane
55	25,975	18,050	44,025	taboulé à la mimolette carotte cebette menthe ; terrine de cabillaud (œuf cabillaud pdt navet carotte courgette ail) sauté de légumes yaourt abricot ou fraise
57	7,721	4,423	12,143	carotte rapées ; pâtes semi completes sauce aux pois chichces et légumes cebette ail ; gouda ; kiwi
58	7,783	8,680	16,463	salade verte ; rôti de dinde sauce tomate ; mélange de boulgour quinoa brie banane
59	10,007	5,152	15,158	salade verte saucisses de volaille lentilles vertes ; yaourt au miel ou au sucre
60	21,915	1,830	23,745	pizza rôti de veau sauce moutarde ; pois gourmands carottes navets blettes ; brie ; fruit
61	7,839	11,425	19,264	salade verte ; pâtes et petits légumes sauce curry creme et lentilles corail ; tomme et kiwi
62	31,399	11,711	43,110	salade de pommes de terre carotte ciboulette ; omelette au fromage gratin de courgettes ; tomme ; banane
63	32,432	35,815	68,247	salade de riz, feves et persil ; sauté d'agneau courgettes et carottes ; tom e brie ou emmental (restes festivités du 26/05) ; kiwi
64	15,479	23,303	38,782	salade verte, jambon, boulgour et riz sauce tomate ; brie ou emmental ; pomme
65	17,482	13,298	30,780	

Quantification GES de la réduction du gaspillage alimentaire à Mouans-Sartoux

Réduire le gaspillage alimentaire dans les restaurants
scolaires de la ville de Mouans Sartoux



PORTEUR DE L'ACTION

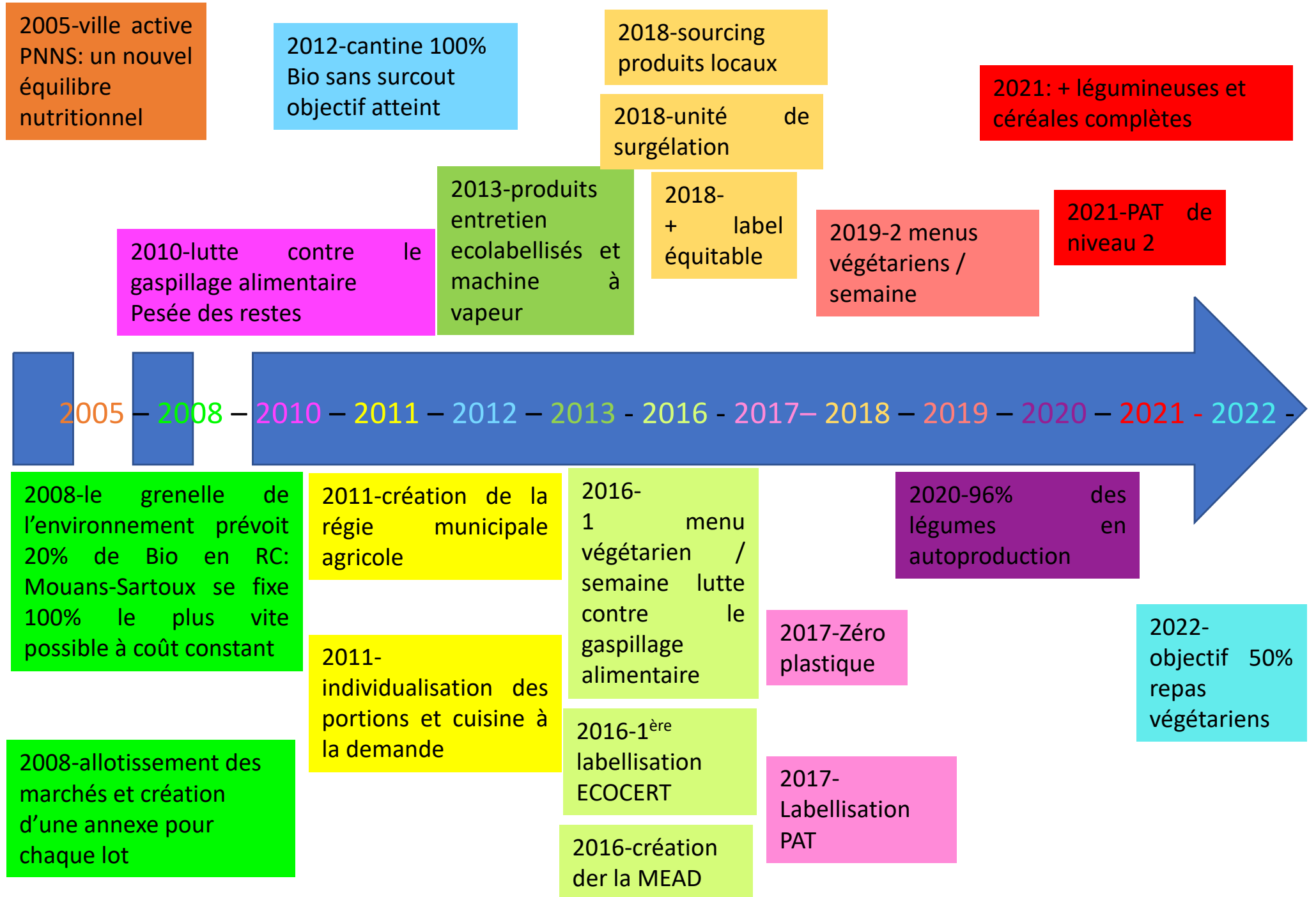


Ville de Mouans Sartoux

-40 tCO₂e/an depuis la réduction du gaspillage
alimentaire dans les cantines de Mouans-Sartoux

= 40 allers-retours Paris/New-York (pour 1
passager) évités

Les grandes étapes de la transition des cantines

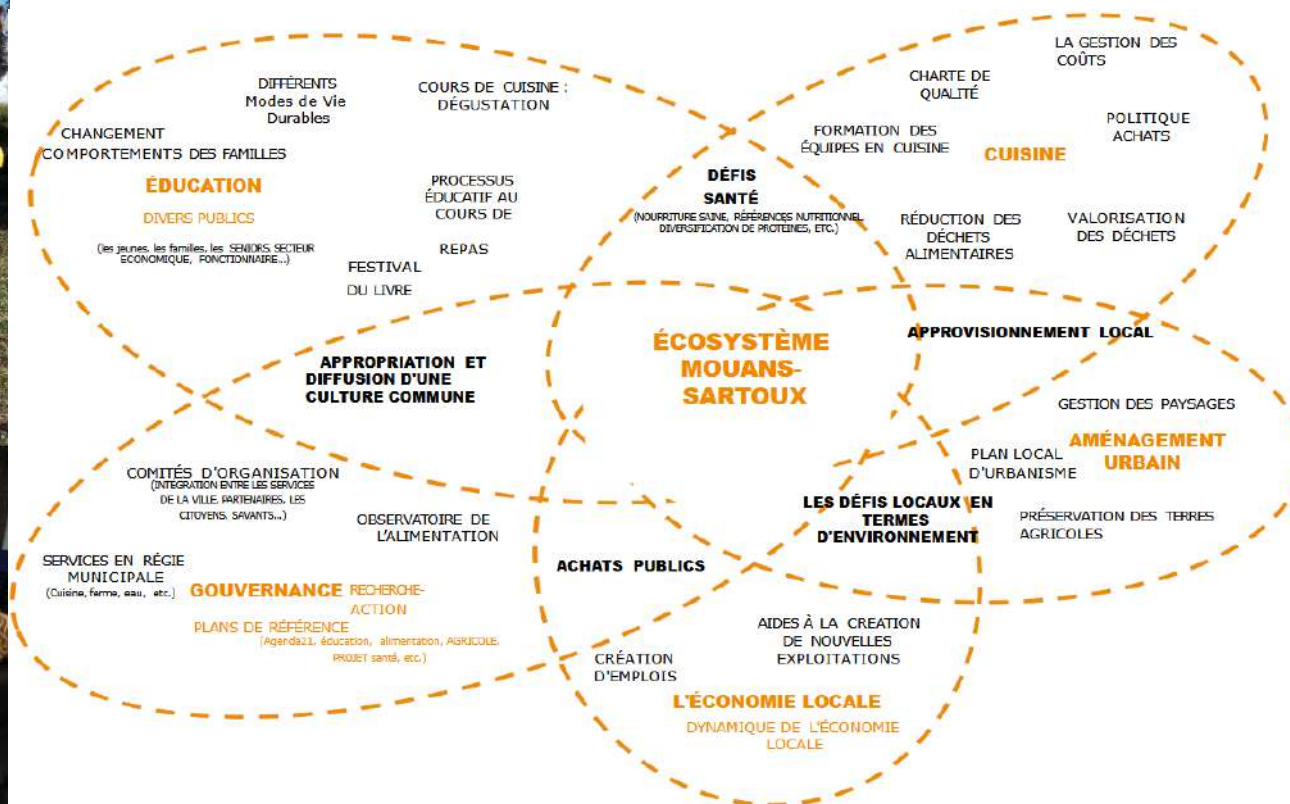


Place aux questions



Méthodologie de transfert : la boîte à outils MEAD

-> Mise en place de micro-bonnes pratiques



NOM DE LA COLLECTIVITÉ :



.....% bio en restauration collective en 2026



.....% bio en restauration collective en 2032

ACTEURS A MOBILISER :

	EXISTANT	ACTIONS A METTRE EN PLACE	POINTS DE VIGILANCE	RÉSULTATS EN 2032
MICRO-BONNES PRATIQUES Prise en compte des enjeux de santé dans l'alimentation des enfants				
MICRO- BONNES PRATIQUES Travail sur l'approvisionnement pour des aliments de qualité (bio, local, végétalisation, juste prix...)				
MICRO- BONNES PRATIQUES Réduction du gaspillage alimentaire dans les cantines				

NOM DE LA COLLECTIVITÉ :



.....% bio en restauration collective en 2026



.....% bio en restauration collective en 2032

ACTEURS A MOBILISER :

	EXISTANT	ACTIONS A METTRE EN PLACE	POINTS DE VIGILANCE	RÉSULTATS EN 2032
MICRO- BONNES PRATIQUES La formation des équipes (cuisine, animation, autres agents de la collectivité...)				
MICRO- BONNES PRATIQUES L'éducation des enfants				
MICRO- BONNES PRATIQUES L'information aux familles				

Prochains rendez-vous

Liens en commentaire



CONSTRUISEZ VOTRE PROGRAMME
AGRICULTURE ET ALIMENTATION

POUR LE PROCHAIN MANDAT MUNICIPAL 2026-2032

Mouans-Sartoux partage
l'expérience de son Projet
Alimentaire Territorial



→ Programme à destination des élus et techniciens

1ère période d'avril à juillet 2025
3 webinaires et une visite :

Webinaire 1 le 16.04.25 à 14h
La restauration collective bio, saine, et durable

Webinaire 2 le 14.05.25 à 14h
La Maison d'Éducation à l'Alimentation
Durable, l'accompagnement des publics

Webinaire 3 le 28.05.25 à 14h
L'accessibilité physique et sociale
à l'alimentation durable

**Visite en présentiel d'une journée à
Mouans-Sartoux**
Le **02 juillet 2025** axe restauration collective,
éducation et accessibilité à l'alimentation
durable



CONSTRUISEZ VOTRE PROGRAMME
AGRICULTURE ET ALIMENTATION

POUR LE PROCHAIN MANDAT MUNICIPAL 2026-2032

Mouans-Sartoux partage
l'expérience de son Projet
Alimentaire Territorial



→ Programme à destination des élus et techniciens

2ème période de septembre à décembre 2025
3 webinaires et une visite :

Webinaire 4 date à venir
Une ferme municipale bio pour approvisionner
la restauration collective

Webinaire 5 date à venir
La reconquête du foncier agricole

Webinaire 6 date à venir
L'évaluation du Projet Alimentaire de Territoire,
outils et méthodes

**Visite en présentiel d'une journée
à Mouans-Sartoux**
Axe foncier agricole et régie municipale
agricole, *date à venir*

Plus d'informations et inscriptions : mead@mouans-sartoux.net

Coût de la visite : 35€/personne comprenant un repas 100% bio





MEAD

Mouans-Sartoux

Mairie de Mouans-Sartoux - Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable

MERCI!

Contact :

mead@mouans-sartoux.net

gilles.perole@mouans-sartoux.net

Merci à nos partenaires



L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES