



## APPROVISIONNEMENT BIO

# À Mouans-Sartoux, tout part de l'assiette

La mairie de Mouans-Sartoux, dans les Alpes-Maritimes, a fait le choix de cantines 100 % bio, et ce depuis 2012. Une démarche globale s'est construite autour de ce parti pris, qui vient d'aboutir à l'ouverture d'une Maison d'éducation à l'Alimentation durable.



**C**e que l'on peut faire à partir d'une assiette ! En optant en 2012 pour un approvisionnement 100 % bio pour les cantines des écoles, des crèches et du personnel communal, la mairie de Mouans-Sartoux a engagé une démarche globale, levant à chaque étape les freins habituellement mis en avant.

### TROUVER DES PRODUCTEURS LOCAUX, LA BELLE AFFAIRE !

La ville a actionné le levier des appels d'offres en multipliant les

lots pour les ouvrir aux producteurs locaux, sur la base de critères associant qualité (40 %), prix (30 %) et respect de l'environnement (30 %). Pour pallier aux besoins non satisfaits, elle a acquis une exploitation de six hectares certifiés agriculture biologique Ecocert. Celle-ci fournit 85 % des légumes des cantines. Un choix qui n'a rien d'anodin dans une région où la pression foncière est forte. Quant aux surplus de l'été, ils sont désormais transformés dans un atelier et font leur retour sur les plateaux sous forme de coulis de

### Gilles Pérole

CONTACT

Adjoint au maire de Mouans-Sartoux  
Tél. : 06 32 60 15 05  
@ gilles.perole@mouans-sartoux.net

tomates et autres ratatouilles. Le tout pour un coût moyen, pour les 152 000 repas servis, de 2,04 €.

### UN APPÉTIT POUR L'ALIMENTATION DURABLE QUI SE PARTAGE

Les bonnes habitudes prises à l'école se transmettent dans les familles. Elles sont 85 % à déclarer avoir changé leurs pratiques alimentaires suite aux actions de la mairie. Une Maison d'éducation à l'alimentation durable vient de voir le jour. Sur l'exploitation agricole de la ville, elle accueille formations, cuisine pédagogique, conférences et colloques. Pas avare de bonnes recettes, la mairie a contribué à la création d'un Observatoire de la restauration durable, qui vise à alimenter l'action des parties prenantes et à offrir des arguments à franchir le pas.



### QUESTION À Stéphane Veyrat

#### Quel est l'objectif de Un plus bio ?

Notre réseau a pour vocation de soutenir les démarches de la restauration collective vers plus de bio. L'idéal reste un approvisionnement en produits bio locaux. Mais cela peut aussi être un compromis avec les ressources alimentaires locales, faute d'un nombre d'agriculteurs bio suffisants sur le territoire. Il faut toutefois écarter les produits non vertueux à partir de chartes volontaires, partant des besoins des cantines.



Nous sommes dans une démarche qui favorise la qualité globale autour du repas, les produits frais et de saison, une cuisine vivante.

#### Quelles sont vos principales actions ?

Les élus sont souvent isolés sur ces questions. Nous avons créé le Club des Territoires, qui rassemble une cinquantaine de collectivités

qui, sur 1 000 sites, élaborent plus de 30 millions de repas par an. Notre manifeste « *Quand les cantines se rebellent* » montre également les initiatives marquantes qui changent notre alimentation par une simple volonté politique. Enfin, nous organisons les Victoires des cantines rebelles. Le tout vise à ouvrir de nouveaux horizons, durablement.

### CONTACT

#### Stéphane Veyrat

Directeur d'Un plus bio,  
Réseau national des cantines bio et rebelles  
Tél. : 06 74 20 19 08  
@ stephane.veyrat@unplusbio.org  
www.unplusbio.org



### POINTS FORTS

- Production locale bio dans une zone à forte pression foncière
- 100 % de bio dans les repas scolaires, à un prix compétitif
- Sensibilisation des familles
- Surcoût compensé en minimisant le gaspillage