



© Rachel Hadida



MA CANTINE AUTREMENT, DES FRUITS ET LEGUMES LOCAUX POUR LES ENFANTS DE MONTPELLIER



Occitanie
Montpellier (34)

Bénéficiaire
Ville de Montpellier

Partenaires
- Direction régionale de l'ADEME en Occitanie
- DRAAF Occitanie
- Région Occitanie

Coût (HT)

Coût global : 245 000 €

Financement :

- ADEME : 50 000 €
- DRAAF 10 000 €
- Ville de Montpellier:
2016-2017 : 125 000 €
2018 : 60 000 €

Bilan en chiffres

- 2016 : gaspillage à l'assiette : 157g / enfant / jour (32% du plateau jeté)
- 2017 : 119g / enfant / jour (25% du plateau jeté)
- 2020 : objectif de 100g / enfant / jour

Pourquoi agir ?

Dans le domaine de la restauration scolaire à Montpellier, l'amélioration de l'offre locale en fruits et légumes s'accompagne, de 2016 à 2020, d'actions pour inciter à leur consommation et limiter leur gaspillage.

Réduction du gaspillage alimentaire en milieu scolaire

Une étude de l'ADEME a démontré que, pour les légumes, on pouvait atteindre un taux de gaspillage de près de 39 % en restauration collective.

En 2016, la Ville de Montpellier a réalisé son propre diagnostic auprès de restaurants scolaires pilotes : il a été constaté que 45% des fruits étaient alors gaspillés dans ces établissements. D'où l'urgence d'agir sur cette filière fruits et légumes pour que les enfants de Montpellier en consomment !

La Ville a alors engagé le projet « Ma cantine autrement » (2016-2020) qui intègre des actions concrètes de réduction du gaspillage alimentaire au niveau de ses établissements scolaires et de ses centres de loisirs. Il comprend un plan d'actions portant sur 6 établissements avec un focus sur les fruits et légumes. Le but : organiser un approvisionnement alimentaire de proximité pour les restaurants scolaires.

Contexte

La sensibilisation et la réduction du gaspillage alimentaire en restauration scolaire sont devenues obligatoires depuis le 1^{er} septembre 2016. Le plan d'actions de la Ville de Montpellier impacte les 14 000 enfants issus de ses 84 établissements scolaires (dont 6 établissements-pilotes).

Toute la politique d'achat alimentaire de la Ville a été revue à travers ses appels d'offres afin de permettre à des producteurs locaux de postuler. Le marché des fruits et légumes a ainsi été divisé en 16 lots. Grâce à cette initiative, pour la première fois en France, un petit producteur local de tomates et melons a ainsi pu répondre à un appel d'offre à l'échelle d'une grande ville.



Présentation et résultats

1. Formation des équipes de restauration scolaire dans 6 établissements-pilotes.

Deux formations ont été mises en place :

- **Une formation à la nutrition et l'équilibre nutritionnel** (dispensée par le service qualité et diététique de la Ville).
- **Une formation à l'accompagnement du temps de repas** (dispensée par le CNFPT, Centre National de la Formation Professionnelle Territoriale).

Elles touchent 150 professionnels par an : des agents d'entretien de la restauration scolaire (AERS), des agents de terrain spécialisés des écoles maternelles (ATSEM) et des animateurs. 4 communes de Montpellier Méditerranée Métropole ont également pu y inscrire leurs agents territoriaux.

2. Test de kit de découpe sur le gaspillage des fruits et légumes (voir focus).

3. Visibilité du gaspillage auprès des convives

La Ville a acheté **4 tables de tri** avec pesée intégrée, représentant un investissement de 24 000€. Elles ont été mises à la disposition des établissements scolaires alternativement par périodes de 3 à 4 semaines. Avec les aliments gaspillés jetés dans un sac transparent et pesé, les enfants peuvent ainsi visualiser le gaspillage qu'ils produisent. Ils peuvent aussi mesurer l'impact de la réduction du gaspillage alimentaire en suivant des consignes basiques.

4. Accompagnement au changement de comportement (6 établissements)

Pour sensibiliser les enfants, plusieurs actions ont été mises en place :

- Test de **4 mallettes pédagogiques** pour déterminer les jeux les plus efficaces. Suite à cette expérimentation, une mallette unique Montpelliéraine sera créée et distribuée dans toutes les écoles de la Ville.
- **Pièce de théâtre** « opération brocolis » jouée par la compagnie Minibus pour sensibiliser à l'équilibre nutritionnel et au gaspillage alimentaire
- **Flash mob** sur la place de l'Hôtel de Ville avec le Conseil municipal des enfants
- Bientôt une **carte de la région** réalisée par l'association Terre Nourricière permettra aux enfants de visualiser la

Facteurs de reproductibilité

Ce projet de rapprochement d'une filière fruits et légumes locaux avec la restauration scolaire, pour que les enfants consomment des produits de qualité, peut inspirer d'autres filières dans d'autres villes.

“

Je trouve que c'est très important de mettre en place des spectacles comme celui de la compagnie Minibus. Avec l'humour, tout passe mieux. Je trouve ça génial !

”

Sophie, maman de Liam, écolier de primaire

Focus

Kit de découpe pour réduire le gaspillage des fruits.

L'étude réalisée par la Ville a montré que la principale cause de gaspillage des fruits en maternelle était le manque de temps du personnel de cantine pour les couper. Les restaurants scolaires ont été dotés pendant 6 mois de kits d'outils de découpe pour les pommes, les œufs et les tomates. Un test positif qui a montré par exemple que les pommes étaient consommées en entier une fois découpées. Par conséquent, la Ville a équipé pour 30 000€ tous les établissements scolaires. Les enfants scolarisés à Montpellier mangent dorénavant la quasi-intégralité des fruits frais pendant leur déjeuner ce qui contribue à lutter contre le gaspillage alimentaire et à une meilleure alimentation de



POUR EN SAVOIR PLUS

- Sur le site internet de l'ADEME : www.ademe.fr/expertises/economie-circulaire
- Le site du bénéficiaire www.montpellier.fr
- Le site de l'ADEME en Occitanie www.occitanie.ademe.fr/

CONTACTS

- Luc Lignon, Direction de la Politique Alimentaire, Département de la Réussite Educative et Patrimoine Immobilier, Mairie de Montpellier. Tel : 04 34 88 76 44 – E-mail : Luc.LIGNON@ville-montpellier.fr
- ADEME Direction régionale en Occitanie
Tél : 04 67 99 89 69
christiane.chartier@ademe.fr



L'ADEME est un établissement public sous tutelle conjointe du ministère de l'Environnement, de l'Energie et de la Mer et du ministère de l'Education nationale, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche.

Référence ADEME : XXXXXX / Mois et année



@ademe

www.ademe.fr

