



DES COMMUNES S'UNISSENT POUR LES REPAS BIO DANS LES CANTINES (34)



Occitanie

Bénéficiaire

Commune de Murviel-lès-Montpellier.

Partenaires

Communes de Pignan, Lavérune, Saussan et Cournonsec, dans l'Hérault
Appui technique de la Métropole de Montpellier pour la refonte du cahier des charges.

Coût (HT)

Coût global : + 0,20 € par repas en 2015 pour intégrer 20% de bio.
+ 0,50 € en 2019 pour atteindre 50% de bio.

Financement :

Surcoûts financés par la commune pour ne pas impacter les familles.
Des économies sont réalisées grâce à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Bilan en chiffres

180 000 repas par an (dont 22 000 pour Murviel) servis dans les écoles des communes alentour contiennent 50% de produits bio.

Date de lancement

2015 : 1^{er} marché public avec 20% de bio.
2019 : 2^{ème} marché public avec 50% de bio.

Pourquoi agir ?

Pionnier, avant la loi

#Egalim, la loi Agriculture et Alimentation promulguée le 1^{er} novembre 2018 prévoit l'obligation **d'intégrer « 50% de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité (dont 20 % de produits bio) »** dans la restauration collective publique à partir du 1^{er} janvier 2022 et **l'intensification de la lutte anti-gaspi** avec la possibilité étendue à la restauration collective et à l'industrie agroalimentaire de faire des dons alimentaires.

Les communes de **Murviel-Lès-Montpellier** et **Lavérune** n'ont pas attendu 2022 pour appliquer la loi et vont même au-delà **avec déjà 50 % de bio dans les cantines.**

Démarche

En 2015, **la commune de Murviel-Lès-Montpellier s'est regroupée avec ses voisines** (Pignan, Lavérune et Saussan) pour faire appel à un prestataire capable d'approvisionner leurs écoles maternelles et primaires avec 50% de produits locaux et 20% de bio.

Depuis janvier 2019, avec l'arrivée d'une nouvelle commune dans le marché (Cournonsec), **les 180 000 repas par an** (22 000 pour Murviel) **sont désormais à 50% bio**, du moins **pour Murviel et Lavérune.**

Si les enfants des 5 communes mangent aujourd'hui des repas bio à 50 %, **c'est grâce à une volonté politique et ce regroupement de petites communes**, qui seules ne pourraient pas obtenir des prix compétitifs. Avant 2015, le seul critère du marché public était le prix. « Les parents et les enfants se plaignaient et il y avait beaucoup de gaspillage » commente Serge Boulet, adjoint au maire de Murviel. Le coût écologique était aussi accru par la localisation du prestataire à 160 km de la commune qui envoyait 2 camions de plateaux-repas tous les jours de la semaine.

Avec le changement d'équipe municipale en 2014, il a été décidé de miser sur les produits locaux et bio lors du renouvellement du marché. Tout le travail a donc consisté à **reconstruire un cahier des charges avec des critères qualitatifs** (voir méthodologie).



Méthodologie

Le cahier des charges du groupement de communes de Murviel-Lès-Montpellier, Pignan, Saussan et Laverune a été refondu pour intégrer 50% de bio dans les cantines. Il a fallu donc revoir les critères et leur notation. Plus précisément :

- **Critère n°1 : qualité des menus (30% de la notation finale)**
Moyens, suivi de la qualité alimentaire, affichage des menus, labels, qualité nutritionnelle et diététique, menus spécifiques, délais, etc...
- **Critère n°2 : effort en matière de respect de la saisonnalité, des circuits courts et de l'impact environnemental (25% de la notation finale)**
Valorisation des filières courtes dans la politique d'achat, absence d'huile de palme, valorisation de la filière bio avec un minimum de 50% sur l'année, appréhension du circuit local dont 75% de fruits issus de la région, prise en compte de la saisonnalité, etc...
- **Critère n°3 : prix des prestations (30% de la notation finale)**
- **Critère n°4 : effort en matière de performance environnementale (15% de la notation finale)**
Formation du personnel, gestion éco-responsable des déchets, politique d'approvisionnement local, actions de sensibilisation, utilisation de produits éco labellisés en matière d'hygiène, etc...

Chaque critère est noté 0, 5, ou 10, pondéré par un coefficient :

- Une note de « 0 » pour absence d'information, ou proposition n'apportant pas de plus-value par rapport aux conditions initiales du marché ;
- Une note de « 5 » pour une proposition apportant une plus-value assez significative aux conditions initiales du marché ;
- Une note de « 10 » pour une proposition apportant une plus-value très significative aux conditions initiales du marché.

Facteurs de reproductibilité

- Il est important d'avoir des agents qui sachent construire un cahier des charges ou s'entourer de personnes qualifiées pour le faire.
- Le regroupement de communes permet d'avoir un volume suffisant pour que la prestation soit économiquement viable.
- Associer les parents d'élèves à la co-construction du cahier des charges.

POUR EN SAVOIR PLUS

Le site du bénéficiaire : <http://murviel.fr/>

Le site internet de l'ADEME :

www.ademe.fr/expertises/economie-circulaire
<https://www.ademe.fr/collectivites-secteur-public/patrimoine-communes-comment-passer-a-laction/achats-commande-publique>

Le site de l'ADEME Occitanie

www.occitanie.ademe.fr/

“ La législation actuelle doit encore évoluer pour intégrer des produits locaux. La réglementation de la restauration collective pour les enfants impose la variété alors que lors de certaines saisons, si c'est local ça manque aussi de diversité. ”

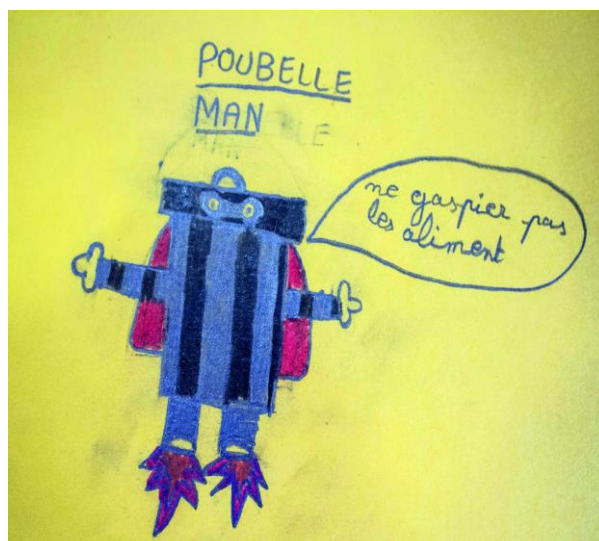
Serge Boulet, adjoint au maire de la commune de Murviel-Lès-Montpellier

Focus

Des pratiques durables dans la commune

Une meilleure qualité des menus induit aussi moins de gaspillage car c'est meilleur. **Enfants et parents sont satisfaits**, un indice de satisfaction régulièrement mesuré lors de la commission « menus » qui se réunit tous les 2 mois, composée de l'élu en charge, des agents municipaux, des représentants des parents, du prestataire. Les parents se rendent compte que ce n'est pas forcément hors de prix d'acheter du bio. Les enfants découvrent aussi des produits de saison qu'ils n'ont pas l'habitude de consommer.

Les projets pour réduire le gaspillage ne manquent pas : table de tri, self, bar à soupe et à salades. Le prix des menus a certes augmenté mais des économies ont été réalisées grâce à la lutte contre le gaspillage. La commune a aussi valeur d'exemple lors des manifestations publiques via une charte concernant les pratiques d'achat responsable : produits locaux, goûtes bio dans le centre aéré...



CONTACTS

Serge Boulet, conseiller municipal
Mairie de Murviel-lès-Montpellier
5, rue des lavoirs, 34570 Murviel-Lès-Montpellier
Tel : 04 67 47 71 74 – Fax : 04 67 47 84 16
mairie@murviel.fr

ADEME Direction régionale Occitanie
christiane.chartier@ademe.fr
bertrand.veron@ademe.fr (sept 2019)



L'ADEME est un établissement public sous la tutelle conjointe du ministère de la Transition écologique et solidaire et du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.

ADEME Occitanie – Juin 2019

