Ville de Peymeinade

Projet alimentaire durable de Peymeinade

Réunion de lancement
Charte projet

16 février 2021

SOMMAIRE

1/ Cadre et contexte du Projet

2/ Le périmètre

3/ Les objectifs

4/ Les parties prenantes

5/ Temps d’échange

1/CADRE ET CONTEXTE DU PROJET

Attente exprimée : l'équipe municipale en place depuis le 4 juillet 2020 s'engage dans un programme municipal dont le projet-phare est celui du **Développement Durable**, avec la mise en place d'un **projet alimentaire durable** pour sa **restauration scolaire**.

C'est un souhait exprimé par les élus de **préparer la jeunesse** aux enjeux écologiques d'aujourd'hui.

La commune souhaite également agir dans une démarche d'**Economie Sociale et Solidaire**.

Appel à une prestataire : mission d'accompagnement de la commune dans la réalisation de ce projet.

Services impliqués: Affaires Scolaires, Aménagement/Urbanisme, Marchés Publics.

Collaborations :

- Avec la **CAPG** : initiative de Projet Alimentaire Territorial, accompagnement sur la thématique du foncier agricole et l'éducation au DD.
- Avec les **PAT locaux** ou limitrophes de Mouans-Sartoux et Châteauneuf de Grasse, ainsi que le projet alimentaire de Saint-Vallier-de-Thiey.
- Autres partenaires (voir plus loin: Les parties prenantes)

1/CADRE ET CONTEXTE DU PROJET (suite)

La commune de Peymeinade met en œuvre un projet alimentaire durable au sein de sa restauration scolaire.

Historique du service de restauration scolaire:

Peymeinade gère sa restauration scolaire en régie municipale depuis 2010.

Fin 2017 :

- Recrutement d'un responsable restauration, changements dans l'organisation
- Plan d'aménagement des équipements et des réfectoires sur plusieurs années (renouvellement du matériel, rénovation, self-service)

Depuis 2018 :

- Cuisine centrale sous-dimensionnée : production de 650 repas/j en moyenne, agrément pour 450 repas/j
- Création des commissions menu et introduction de produits bio
- Tri des déchets à l'école Mirabeau, démarche étendue aux autres écoles
- « Lutte contre le gaspillage alimentaire en milieu scolaire » avec le service EEDD CAPG

Fin 2020 : **Emergence du projet alimentaire durable**

2/PERIMETRE

Le périmètre géographique est celui de la commune de **Peymeinade**.

Sa taille: 8 173 habitants (*population légale 2018, Source Insee*), superficie de 9,8 km² de 29m à 326m d'altitude.

Chiffres de la restauration collective municipale en 2020:

Une cuisine centrale fournit les repas à :

- **630 repas** en maternelle, élémentaire et primaire
- **20 à 50 adultes** bénéficient de la restauration municipale (encadrants scolaires et agents municipaux)

Pour les prestations suivantes, la commune fait appel à la société de restauration Sodexo localisée à Grasse, elles n'entrent pas dans le périmètre.

- 36 repas en crèche
- 44 bénéficiaires du Portage à Domicile

3/LES OBJECTIFS

Les axes de travail :

- Relance du projet de la **cuisine centrale** redéfinit sur le territoire de Peymeinade en tenant compte des orientations de DD.

- Création d'un **règlement intérieur 2021/2022 en faveur d'une alimentation durable**

  - Respect des mesures de la loi EGalim

  - Projet pédagogique sur la pause méridienne proposé début 2020 (autonomie de l'enfant, bien-être, activités adaptées, éducation à l'alimentation, sensibilisation au gaspillage alimentaire)

- **Objectifs concrets** en terme d'**alimentation durable** à atteindre durant l'année 2021

- Plan de **formation des cuisiniers** sur l'année 2021 (menus végétariens, équipements)

- **Communication** régulière auprès du grand public

- Recherche de **subventions** (Appel d'offre PNA/dossier CAPG, veille sur d'autres subventions possibles)

3/LES OBJECTIFS (suite)

Définition des objectifs :

1. Approvisionnement et menus

- 40% d'approvisionnement en **produits bio** d'ici fin 2021, 35% a minima.
- Augmenter l'approvisionnement **ultra-local et local** en 2021 (le pourcentage actuel est à chiffrer).
- Augmenter la part de **produits frais** (le pourcentage actuel est à chiffrer).
- **Réduire**/supprimer les **produits ultra-transformés** (le pourcentage actuel est à chiffrer).
- Varier les **menus végétariens**.
- Tenir compte de la **saisonnalité** dans les menus.

2. Démarche de réduction du gaspillage alimentaire

Perpétuer la démarche de réduction du gaspillage alimentaire dans « **l'école-pilote » Saint- Exupéry**.

- **Sensibiliser** les enfants au gaspillage alimentaire.
- **Réduire** le grammage moyen de **déchets** d'un plateau.
- Actions à étendre aux **autres écoles**.

3/LES OBJECTIFS (suite)

4. Lancement du projet de cuisine centrale

- **Rénovation** de la cuisine centrale respectant les **orientations du DD** : Energies Renouvelables, équipements adaptés à la démarche AD (définition des besoins en cours)
- **Cuisine centrale dimensionnée** pour les besoins actuels et futurs avec une projection à 10 ans
- Pour les repas destinés aux **cantines scolaires** comme actuellement
- Anticiper **l'augmentation de la population** (programmes de construction)
- Restaurants satellites **redimensionnés et rénovés**

5. Installation d'agriculteurs

Identifier le **potentiel agricole** sur la commune et **définir les actions** à mettre en œuvre pour développer le foncier agricole.

6. Communication et valorisation de la démarche en alimentation durable

- **Communication** régulière auprès du Grand Public : magazine trimestriel « Le fil de l'info », Page Facebook de Peymeinade, site internet de la ville, conseil des écoles mi-juin.
- Labellisation « **Ecocert en cuisine** » : + bio, + sain, + local, + durable

avril/mai 2021: Niveau 1 **2022:** Niveau 2

ECOCERT EN CUISINE

3/LES OBJECTIFS (suite)

Planning de mise en œuvre du projet sur la période de février à juin 2021

Etat des lieux : diagnostic de territoire

- Gestion et fonctionnement de la restauration scolaire
- Identification des fournisseurs potentiels ultra-locaux et locaux
- Potentiel agricole de la commune

Premières actions :

Démarche de réduction du **gaspillage alimentaire** : planning en cours (analyse des pesées, sensibilisation auprès des enfants, animation pédagogique).

Approvisionnement : Mise en relation des fournisseurs locaux avec le responsable restauration.

Communication et valorisation :

- Labellisation « Ecocert en cuisine »
- Communication régulière auprès du public.

Bilan du diagnostic et des premières actions : fin juin 2021

⇒ Redéfinition des objectifs et proposition d'un plan d'actions.

4/ LES PARTIES PRENANTES

Au sein de la commune:

- Le maire et ses adjoints
- Le personnel de mairie : directeurs et responsables des services Affaires Scolaires, Aménagement/Urbanisme et Marchés Publics, le responsable restauration scolaire
- Les directeurs d'école, les enseignants, les représentants des parents d'élève, le personnel de cuisine.

Partenaires extérieurs:

- Les collaborateurs de la CAPG : chargé de mission Agriculture, techniciens EEDD, animateurs Jeunesse
- Organismes administratifs (DRAAF, CA06, …)
- Partenaires associatifs (Agribio06, Méditerranée2000, …)
- Collaboration avec les communes avoisinantes engagées dans un projet alimentaire durable

2 groupes de travail pour traiter les thématiques suivantes dans un premier temps :

- Gaspillage alimentaire en milieu scolaire
- Communication

4/ LES PARTIES PRENANTES

Le comité directeur :

Parties prenantes	Fonction / Attentes
Philipe SAINTE-ROSE FANCHINE	Maire de Peymeinade
Catherine LEROLLE	Adjointe enfance, jeunesse vie scolaire
Pierre FAURET	Adjoint Finances Ressources humaines Informatique
Jean-Luc FRANCOIS	Adjoint à l'Aménagement, Urbanisme et Patrimoine
Florence MELTZ	Directrice des Affaires Scolaires et de la Solidarité

Le comité de pilotage :

Parties prenantes	Fonction / Attentes
Philipe SAINTE-ROSE FANCHINE	Maire de Peymeinade
Catherine LEROLLE	Adjointe enfance, jeunesse vie scolaire
Pierre FAURET	Adjoint Finances Ressources humaines Informatique
Jean-Luc FRANCOIS	Adjoint à l'Aménagement, Urbanisme et Patrimoine
Benjamin TCHOBANIAN	Direction Aménagement & Urbanisme
Florence MELTZ	Directrice des Affaires Scolaires et de la Solidarité
Olivier BOUTIN	Responsable restauration scolaire
Fanny POPULIN	Responsable Vie Scolaire et Educative
Aurélie BLANCHET	Prestataire Chargée de mission Alimentation Durable
Gabriel BOUILLON	Chargé de mission Agriculture CAPG

4/ LES PARTIES PRENANTES

Groupe de travail Gaspillage alimentaire :

Parties prenantes	Fonction / Attentes
Catherine LEROLLE	Adjointe enfance, jeunesse vie scolaire
Florence MELTZ	Directrice des Affaires Scolaires et de la Solidarité
Olivier BOUTIN	Responsable restauration scolaire
Fanny POPULIN	Responsable Vie Scolaire et Educative
Aurélie BLANCHET	Prestataire Chargée de mission Alimentation Durable
Florence ZOCCOLA	Affaires Scolaires, responsable de site Mistral, produits d'entretien, agent de prévention
Myriam BOUVART	Service EEDD CAPG
Cédric ALLARD	Responsable animation jeunesse CAPG et sport
Patricia MERCHIER	Coordinatrice animation jeunesse CAPG
Yohan TANGUY	Animation Responsable de site St Exépury
Sérafina FLORENS	Directrice école St Exupéry Maternelle
Catherine LENGRAND	Directrice école St Exupéry Primaire
Méditerranée 2000	Animation d'éducation à l'alimentation
Commune de Mouans-Sartoux	Echange d'expériences et appui en terme de PAT

Groupe de travail Communication:

Parties prenantes	Fonction / Attentes
Catherine LEROLLE	Adjointe enfance, jeunesse vie scolaire
Florence MELTZ	Directrice des Affaires Scolaires et de la Solidarité
Fanny POPULIN	Responsable Vie Scolaire et Educative
Aurélie BLANCHET	Prestataire Chargée de mission Alimentation Durable
Audrey CHARTON	service communication
Karen LANDAIS	service communication

5/ TEMPS D’ECHANGE

MERCI DE VOTRE ATTENTION