



# Les dossiers de la **TRANSITION**

## Manger responsable et local

Avec la crise, l'activité de la restauration a considérablement diminué. Mais s'il est un secteur qui se porte bien, c'est celui de la restauration rapide. Les enseignes du secteur ont gagné 7 points de parts de marché, ayant attiré en 2020 43 % des consommateurs de la restauration hors domicile contre 36 % l'année précédente\*. La « junk food » se porte bien mais ce sont les organismes qui souffrent à cause d'une nourriture souvent trop grasse, trop sucrée. La levée des contraintes sanitaires conduira-t-elle davantage de consommateurs à manger plus sain ; à réfléchir aux bénéfices d'une alimentation durable pour leur santé, pour l'environnement ? Une chose est sûre, il ne faut pas croire que ces questions laissent les Français de marbre. Dans son baromètre annuel paru en mars, l'Agence bio montre qu'un nombre grandissant de personnes veut consommer « responsable » et « local ». Au cours des 3 dernières années, 54 % des Français ont modifié leurs comportements alimentaires et nombreux sont ceux qui l'ont fait durant la crise sanitaire ou déclarent vouloir le faire. Ces chiffres sont-ils le signe d'une lame de fond ? En tout cas, les professionnels les prennent au sérieux, comme le montre cette édition des cahiers de la transition qui est allée fouiner dans les frigos de la Sodexo pour la restauration collective, de Miramas pour les collectivités et qui s'est intéressé à l'investissement grandissant des structures de l'économie sociale et solidaire dans le secteur de l'alimentation.

D.L.

\*NPD Group, spécialiste des études de marché, bilan de la restauration hors domicile pour 2020.

## Sodexo « Des cuisiniers avant tout »

### ENTRETIEN

**Le numéro 1 de la restauration en France s'inscrit dans une démarche de qualité nutritionnelle respectueuse de la santé, faisant une place toujours plus large à l'agriculture biologique et aux agriculteurs locaux, comme l'explique Sylvain Coulange, son directeur pour le Sud de la France.**

**Comment en tant qu'acteur arrivez-vous à concilier une production industrielle de repas avec des exigences de qualité au niveau alimentaire ?**

**Sylvain Coulange :** Le mot « industriel » ne nous correspond pas, nous sommes avant tout des cuisiniers. Ce n'est pas parce qu'on crée un nombre de repas important qu'on n'utilise pas les mêmes techniques, les mêmes produits qu'en restauration traditionnelle, que nos équipes ne sont pas parfaitement formées aux métiers de la restauration. Prenons Marseille, nos cuisiniers préparent les repas pour que les 50 000 écoliers marseillais mangent bien et équilibré. Nous avons le savoir-faire pour de grandes cuisines mais aussi des plus petites où nous préparons 200 ou 300 repas ou des petites cuisines centrales qui peuvent aller jusqu'à 700 repas. Chaque ville a des besoins différents mais notre volonté est la même pour tous : produire des repas sains, de qualité, savoureux, prenant en compte prioritairement la santé des enfants. S'adapter et être à l'écoute des villes et des écoles que nous accompagnons c'est notre ADN.

**Comment vous assurez-vous de cette qualité ?**

**S.C. :** Nos équipes de cuisiniers sont des hommes et des femmes qui aiment travailler de bons produits, en tenant compte de l'agriculture biologique, de la production locale avec des circuits courts, des produits labellisés, comme pour le poisson qui provient de la pêche durable. Nous sommes très exigeants dans le choix des produits qui vont parfois au-delà des exigences de nos partenaires. À Marseille, nous utilisons 50 % de produits bio origine France, dont 40 % de produits locaux. Nous travaillons avec un éleveur de vache du département qui nous fournit du



Sylvain Coulange, directeur régional Sud-Est Sodexo Écoles et Universités. PHOTO DR

lait (lire page B), avec Mademoiselle de Provence qui fabrique des pâtes artisanales. À Aubagne nous achetons des navettes et canestris, l'agneau dans la Crau, des pâtes de fruit à Oraison, le riz en Camargue... Il faut savoir sourcer nos producteurs et structurer les filières pour qu'ils puissent répondre à nos attentes. Pour ce faire, nous n'hésitons pas à investir sur leurs exploitations pour qu'ils puissent avoir les outils, le matériel nécessaire pour les aider à se développer. Ce qui nous anime aussi c'est d'accompagner les acteurs du territoire.

**En termes d'approvisionnement comment maintenir un niveau de qualité à grande échelle ?**

**S.C. :** Ça nécessite d'avoir le meilleur et le plus large des sourcings possibles sur les territoires et sur toutes les catégories d'aliments. Nos équipes vont à la rencontre des producteurs pour apprendre à les connaître, voir comment on peut travailler ensemble, quelle capacité ils ont à le faire. Ensuite nous travaillons ensemble afin qu'ils puissent se structurer et nous garantir la production en quantité et en qualité souhaitées.

**Quelle part de vos approvisionnements cela représente-t-il ?**

**S.C. :** Ça dépend des villes. Si nous prenons le cas de Marseille nous sommes à 40 % de produits locaux avec des objectifs de progression d'une année sur l'autre. En 2022 nous serons à 45 % et à 50 % en 2024. Ce sont des niveaux très élevés, la loi EGalim qui entrera en vigueur en 2022 impose aux collectivités territoriales d'être à 50 % de

produits sous signe d'origine et de qualité, dont au minimum 20 % de produits bio.

**Vous évoquez à plusieurs reprises la notion de normes de quelles normes s'agit-il ?**

**S.C. :** Nous répondons aux normes légales autour de la qualité alimentaire et des enjeux sanitaires. Mais nous avons aussi nos propres exigences qui vont au-delà. Nous sommes attentifs au travail de nos producteurs, comme par exemple sur le bien-être animal. Nous avons une politique et une charte sur le bien-être animal qui reprend nos exigences en la matière vis-à-vis de nos fournisseurs tout au long de la vie de l'animal : lors de l'élevage, du transport et de l'abattage.

**Comment travaillez-vous avec vos clients ?**

**S.C. :** Nous avons principalement deux types de partenaires. Il y a les écoles privées ou nous cuisinons sur place pour des élèves qui vont de la maternelle au lycée. Il y a les écoles publiques qui fonctionnent de deux façons différentes. Soit les repas sont préparés dans une seule et même cuisine puis livrés, c'est le cas de Marseille ou d'Aubagne par exemple, soit, pour des communes plus petites, une même cuisine travaille pour plusieurs villes comme Miramas, Châteauneuf-le-Rouge, Cornillon-Confoux, Fuveau... Nous sommes aussi présents sur des établissements d'enseignement supérieur.

**Comment répondez-vous aux demandes particulières des collectivités ?**

**S.C. :** En faisant ce qui nous caractérise, on accompagne les villes avec lesquelles nous travaillons et nous nous adaptons. Les exigences sont différentes d'une ville à l'autre. C'est le cas par exemple de Miramas, dont les exigences sont très élevées. Nous avons su les accompagner dans cette démarche. Nous avons travaillé de concert pour atteindre des objectifs de qualité très au-dessus de la moyenne. La démarche a été validée par l'organisme indépendant Ecocert qui leur a attribué la labellisation « En cuisine » niveau 2 carottes (lire page B). Derrière tout ça, il y a un vrai travail en binôme entre nos équipes et celles de la ville et un engagement fort pour proposer une restauration scolaire de qualité et durable, que ce soit dans le contenu de l'assiette mais aussi dans l'environnement des repas.

**PROPOS RECUEILLIS  
PAR YVES TRÉVIERS**

## VOUS ÊTES UN ACTEUR DE CETTE TRANSITION ?

Prenez la parole et participez au débat, en apportant votre vision et en mettant en avant vos actions !

Rejoignez notre calendrier et nos prochaines parutions.

Pour plus d'informations : [lesdossiersdelatransition@lamarseillaise.fr](mailto:lesdossiersdelatransition@lamarseillaise.fr)

## Les dossiers de la **TRANSITION**

### Une chaîne de solidarité pour le Secours populaire des Bouches-du-Rhône

La seule différence entre un panier de légumes bio distribué par une Amap et un panier de légumes bio distribué par le Secours populaire français dans les Bouches-du-Rhône, c'est son prix. « En moyenne un panier coûte 18 euros, chez nous les familles accueillies donnent une participation de 3 euros », explique Hélène Veyron, chargée de développement au SPF13.

En 2016, l'association d'aide aux personnes en difficulté a commencé par organiser des ateliers sur le thème de l'accès à une alimentation saine et durable ouverts aux bénévoles de ses antennes, pour des actions de sensibilisation du public bénéficiaire de l'aide alimentaire.

« Puis, poursuit Hélène Veyron, nous avons réfléchi à la création d'une Amap à destination des familles que nous accueillons, avec un agriculteur de Pernes-les-Fontaines. » L'association a fait ses premiers pas au printemps 2018, avec son partenaire Les Paniers Marseillais. Aujourd'hui, elle sert 42 familles recevant chaque semaine 5 kilos de légumes en moyenne. Le problème, on l'aura compris c'est qu'en demandant une participation de 3 euros aux familles, le Secours Pop est loin de pouvoir boucler son budget. Pour cela l'association bénéficie des aides et des dons qu'elle reçoit. En ce mois de mai, l'action passe à la vitesse supérieure et est essaimée sur le territoire du Département. Le partenariat avec Solimut va y contribuer. La Solimut lance une garantie alimentaire pour ses adhérents, leur donnant la possibilité de s'inscrire dans une Amap créée pour eux, et versera 2 euros par mois au SPF13 pour chaque adhésion.

# Solimut lance sa mutuelle alimentaire

## MARSEILLE

**Le 24 mai prochain la mutuelle lance un système de distribution de légumes bio pour ses ayants droit en partenariat avec les Paniers Marseillais. Pour chaque panier souscrit elle s'engage à verser 2 euros à ses adhérents et 2 euros au SPF13 qui, lui aussi, a créé son Amap.**

Solimut mutuelle de France innove en créant à Marseille une quasi « mutuelle alimentaire » qui sera lancée le 24 mai. Les salariés et les adhérents de la mutuelle ont d'ores et déjà la possibilité de souscrire un abonnement qui leur permettra de venir collecter chaque semaine sur quatre sites (cours Gouffé, avenues de Hambourg, Joliette et Saint-Louis) un panier de légumes bio de 3 ou 6 kilos selon l'option choisie. Ils sont près de 200 aujourd'hui à s'être engagés. Sur chaque panier, vendu entre 33 et

61 euros, Solimut prend en charge 2 euros, ce qui réduit d'autant le prix payé par les bénéficiaires.

Pour mettre en place ce système exactement similaire à celui d'une Amap (Association de maintien d'une agriculture paysanne), Pierre Méry, responsable des actions solidaires de Solimut, s'est appuyé sur l'expertise des Paniers Marseillais (lire ci-dessous), partenaires de l'opération. « Pour mettre en place notre dispositif nous avons passé un contrat avec trois producteurs de légumes bio, dont deux jeunes agriculteurs qui viennent tout juste de s'installer »

### La santé n'est pas hors sol

« Aux mutuelles de France nous pensons que les questions de santé ne sont pas déconnectées des problèmes sociaux, économiques, environnementaux », poursuit Pierre Méry. « Nous avons activement participé à la lutte pour la reconnaissance de l'amiante comme maladie professionnelle. » S'inscrire dans une action de soutien à l'agriculture bio tombait sous le sens.

Actrice de l'économie sociale et solidaire, Solimut ne pouvait pas ignorer qu'un autre projet était en préparation entre le Secours



PHOTO AGNES KENEDI-HAINCAUD

populaire français des Bouches-du-Rhône et les Paniers Marseillais pour permettre la distribution à très faible coût (3 euros) de paniers, aux bénéficiaires de l'aide alimentaire. La mutuelle s'est invitée dans le tour de table. C'est ainsi qu'elle attribuera au SPF13 2 euros pour chaque panier acheté par les

sociétaires de Solimut (lire ci-dessous). Elle a aussi entraîné avec elle le réseau mutualiste de centres de soins Oxance (lire ci-contre), qui travaillera surtout avec ses professionnels de santé à la sensibilisation du public, aux relations entre nutrition et santé. **DOMINIQUE LATIER**

## Les Paniers Marseillais au cœur du dispositif

Avec pas moins de 30 groupes réunis en Paniers de quartier, représentant 1 500 paniers distribués chaque semaine nourrissant près de 6 000 habitants tout en faisant vivre 53 paysans bio locaux, les Paniers Marseillais (Pama), ont connu depuis leur création en 2007 une croissance rapide, et se sont imposés comme un acteur incontournable dans l'univers des Amap, les associations de maintien de l'agriculture paysanne.

Le fait que les Pama se retrouvent partenaires de la Solimut dans son projet de distribution de paniers de légumes bio à ses adhérents et dans sa volonté de participer au financement de paniers solidaires distribués par le Secours populaire aux familles émergeant à l'aide alimentaire, n'a rien d'anodin. « Nous sommes tous les trois des acteurs de l'éco-



Distribution des Paniers Marseillais à Montredon. PHOTO AGNES KENEDI-HAINCAUD

nomie sociale et solidaire. Nous avons un socle de valeurs communes et c'est pour ça qu'on s'est mis autour de la table », raconte Agnès Kénédi-Haincaud, l'animatrice réseau des Paniers Marseillais.

« Nous avons travaillé ensemble pendant six mois au montage du projet. Au final les Paniers Marseillais et Solimut vont créer quatre nouveaux groupes d'adhérents-consommateurs sur Marseille, avec un contrat direct entre consommateurs et maraîchers », poursuit-elle.

Pour Pama, ce mois de mai verra aussi le lancement d'une opération avec le Secours populaire de Bouches-du-Rhône. Ensemble ils vont accueillir dans neuf Paniers Marseillais sur les 30, quarante familles du Secours populaire. Cette initiative d'accessibilité alimentaire est soutenue notamment par Solimut. **D.L.**

## Le lait de La Tapy dans les cantines

### SAINT-ANDIOL

**Jean-François Rigat du Gaec La Tapy est un des derniers éleveurs de vaches laitières des Bouches-du-Rhône.**

Chez les Rigat on est éleveur de laitières depuis plusieurs générations. Installée au Mas de La Tapy depuis 1976, l'exploitation compte près de 70 vaches de race Simmental, réputée pour la richesse de son lait.

Sur cette exploitation exten-

sive et familiale, on privilégie l'herbe fraîche et le foin comme denrée alimentaire pour les ruminants. Le « Lait de foin » reconnu par l'Inao, Spécialité Traditionnelle Garantie, mais en avant l'alimentation sans produits fermentés et sans OGM. La Ferme Laitière La Tapy met en place la démarche Bleu-Banc-Cœur valorisant des méthodes culturelles alliant qualité nutritionnelle, environnementale et, pour les bêtes, bien être animal et des hommes. Une part de la production des Rigat va à une grande coopérative. Mais pour

donner davantage de valeur ajoutée à leur production ils ont diversifié leur réseau de distribution : lait frais pasteurisé, entier, demi-écrémé ou fermenté vendu conditionné à la ferme ou dans des épiceries des alentours.

Le Gaec La Tapy compte un autre client, Sodexo, qui lui achète deux fois l'an du lait destiné à ses pâtisseries. « Le lait que nous leur fournissons est exactement le même, avec les mêmes signes de qualité. La seule différence est que nous avons retravaillé le conditionnement avec des poches de type bag in box qui permettent de ré-



Dans le Gaec La Tapy, on élève des vaches laitières. PHOTO DR

pondre aux exigences de mise en œuvre et sanitaires, en préservant aussi les spécificités et le caractère

d'un lait frais pasteurisé », souligne Jean-François Rigat. **Y.T.**

**Le point de vue de l'expert**

**PATRICK BOREL**  
directeur de recherche à l'Inrae, travaille au centre de Recherche Cardiovasculaire et Nutrition (UMR Aix-Marseille université - Inserm - Inrae) sur le campus de la Timone

Nous nous intéressons aux relations entre nutrition et maladies cardiovasculaires. Notre laboratoire, le C2VN est spécialisé dans les micronutriments lipidiques. Ce sont des composés que l'on consomme en très petite quantité, quelques milligrammes par jour. Par exemple on ne consomme que 10 milligrammes par jour de vitamine E. Parmi ces micronutriments il y a des composés qu'on appelle des caroténoïdes. Ils donnent leur couleur aux fruits et légumes. De nombreuses études montrent qu'ils jouent

un rôle préventif dans la survenue de nombreuses maladies. On sait déjà que l'alimentation est préventive ; le Programme national nutrition santé préconise 5 portions de fruits et légumes par jour. Ce conseil est plus que jamais valide. Les micronutriments sont bénéfiques pour la santé car il s'agit de molécules anti-oxydantes faisant partie de nos mécanismes de défense. Ils agissent aussi contre les mécanismes d'inflammation par leurs vertus anti-inflammatoires. Quand on est attaqué par un virus, le Covid par exemple, le plus gros problème est qu'il peut y avoir chez certains sujets une inflammation non contrôlée qui peut aboutir aux formes les plus graves de cette maladie. Nous travaillons sur un projet pour voir si on ne peut pas augmenter la teneur en micronutriments de tomates en les soumettant à un stress hydrique. Ensuite on va vérifier si les tomates enrichies de cette manière ont des effets bénéfiques sur la santé. Par ailleurs je viens de publier dans la revue scientifique *Food Chemistry* un article sur les insectes comme source de nutrition animale d'abord et, humaine dans le futur, car ils sont très riches en protéines. Nous avons montré que les insectes pouvaient aussi être une source de vitamines. Si on les nourrit par exemple sur une source de bêta-carotène ils vont accumuler de la vitamine A.

# Des pros de la santé pour sensibiliser aux enjeux de la nutrition

**ENTRETIEN**

**Organisme mutualiste à la tête d'un réseau de centres de santé et de soins, Oxance est partenaire de Solimut et mènera des actions de sensibilisation sur les enjeux nutrition-santé, comme l'explique son secrétaire général Romain Boix.**

**Comment définir l'identité d'Oxance ?**

**R.B. :** Il s'agit d'une union mutualiste qui a pour objectif de faire des services de soins et d'accompagnement mutualiste. D'un point de vue très concret et particulièrement sur le territoire de Marseille et des Bouches-du-Rhône, ce sont des centres de santé, des structures médico-sociales rendant des services de soins et d'accompagnement à domicile, et puis des magasins d'optique. Donc nous gérons des structures d'accompagnement en matière de santé. Nous sommes présents aussi sur 5 régions et 13 départements.

**Avez-vous vocation à avoir une couverture nationale ?**

**R.B. :** Notre existence est due au regroupement d'un certain nombre de structures qui étaient toutes adhérentes à la Fédération des mutuelles de France, et c'est sur leurs territoires que nous agissons. Notre priorité est de se développer sur les territoires où nous sommes déjà présents.

**Qui sont vos ayants droit ?**

**R.B. :** Nos centres sont ouverts à tous, c'est le principe d'un centre de santé mutualiste aujourd'hui. Le réseau a été mis en place par les mutuelles de France mais c'est au profit de l'ensemble de la population. C'est l'investissement de la mutualité pour l'intérêt général, nous sommes des mutualistes qui financent ce type de structures ouvertes à tous.

**Comment Oxance est-elle devenue partenaire de Solimut dans son initiative pour la distribution de paniers ?**

**R.B. :** Nous sommes déjà un partenaire naturel de Solimut mutuelle de France puisqu'elle est adhérente à Oxance et fait partie des structures composant cette union mutualiste. Il est aussi naturel pour nous d'être investis dans les actions que Solimut peut mettre en œuvre particulièrement quand elles concourent à plus de solidarité. Avec l'action autour des Paniers Marseillais il y a des objectifs de solidarité pour mieux se nourrir et l'objectif d'apporter une plus value à l'action mutualiste. Donc nous sommes à la fois partenaires de Solimut parce que nous avons une interdépendance entre les deux structures et parce que sur le fonds nous partageons les valeurs portées par cette action.

**Concrètement en quoi consiste votre intervention dans le dispositif ?**

**R.B. :** Pour l'instant nous sommes partenaires du dispositif mis en place par Solimut. Il y a des distributions qui vont être effectuées à proximité de nos centres. Et puis ce qu'on prépare c'est de mobiliser notre savoir-faire notamment en matière de prévention et d'offre de soins pour apporter une plus value sur cette action. Nous, on apporterait une autre dimension autour des questions de prévention sur les thématiques de nutrition. Nous pouvons aussi mobiliser des professionnels de santé sur des questions de santé liées à la nutrition. Cette action revêt aujourd'hui un caractère de mutuelle alimentaire, de distribution de paniers, elle a un caractère de solidarité avec le Secours populaire et elle a aussi un caractère de santé avec Oxance qui réfléchit à une intervention autour des thématiques de prévention. Ce qu'on apporte c'est notre savoir-faire en matière de santé, de prévention et d'accompagnement.

PROPOS RECUEILLIS PAR D.L.

## Les boulangers paysans

**MARTIGUES**

**Rencontre avec Thierry Seren, artisan « tout bio » du champ au fournil.**

**N**ous sommes paysans-boulangers, c'est-à-dire que nous semons nos céréales à partir de nos sélections de blé, de seigle, d'épeautre... Nous les récoltons, les transformons en farine grâce à notre moulin à meules de pierre. Ensuite c'est l'alchimie de ces farines, de l'eau et d'un peu de sel qui fait naître le pain », explique Thierry Seren.

Et son pain, on le trouve dans les magasins et restaurants de Martigues et alentour, sur les marchés et dans des manifestations populaires locales. « Depuis nos débuts, la ville de Martigues s'est montrée à l'écoute de nos valeurs, telles que l'agriculture biologique, le local, le terroir et l'environnement qu'il fallait préserver. La population également sensible à ces valeurs. »



Thierry Seren du champ de blé au fournil. PHOTO RIVAUD/NAJA

Installés avec Céline depuis quatre ans dans une ancienne bergerie du quartier Saint Julien, ils se sont tout de suite spécialisés dans les variétés anciennes de blés biologiques

pour préparer leur pain de campagne au levain naturel

Pour mener à bien leur démarche, les Seren collaborent avec des organismes de recherche et de défense de la biodiversité :

avec Agribio, Arvalis et l'Inrae sur des sélections remettant ces blés oubliés à l'honneur. 7 ans de culture sont nécessaires pour que la récolte permette à la fois de faire du pain et d'assurer les semis de la saison suivante.

Pour le couple, cultiver la terre dans le respect de la biodiversité était une évidence : « Tout est en bio. Au début nous ne l'affichions même pas, parce que pour nous la question ne se posait pas. On ne met pas d'engrais, pas de pesticides et on compte sur les rotations de cultures, les couverts végétaux et les associations de plantes pour assurer une récolte saine pour la Terre et pour nos pains. »

De même pour leurs quelques hectares de vignes dont la production va à la coopérative de Saint Julien. « L'année dernière, seule notre parcelle était labélisée AB, ce fut assez pour faire la "Récréation" - première cuvée BIO de la coopérative La Venise Provençale. »

PAULINE RIVAUD

## Egalim, ce qui change en 2022

La loi Egalim ou loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine, durable et accessible à tous, entrera en vigueur en 2022. Elle ambitionne entre autres d'améliorer les relations commerciales entre producteurs et gros acheteurs, de garantir la qualité de l'alimentation et des protocoles pour l'utilisation des intrants. Pour la restauration scolaire elle prévoit l'usage d'au moins 50% de produits durables dont au minimum 20% de bio. Elle recommande la diversification des sources de protéines, la lutte contre le gaspillage et la mise en œuvre effective du programme européen « Fruits et lait dans les écoles. »

# Miramas, ville durable en construction

**Construire une ville verte, une ville durable, c'est l'objectif que s'est assigné Miramas il y a une dizaine d'années. La démarche issue d'un travail participatif porte ses fruits. L'alimentation durable pour tous n'est pas en reste.**

**E**ngagée depuis près de dix ans dans une démarche de transition écologique, Miramas ne pouvait exclure de cette dynamique le thème de l'alimentation durable. Depuis le début des années 2010, la ville cumule les labels et les réalisations. Elle est notamment « zéro phyto-100 % bio » pour ses espaces verts ou classée par l'Ademe parmi les « Territoires zéro déchet zéro gaspillage »... Dès 2019, elle reçoit le trophée Un Plus Bio distinguant les collectivités engagées dans le bio local.

Miramas a fait de la qualité de la vie, du bien-être et de la santé l'axe fort de son action, voulant bâtir la ville durable. Sa politique en faveur du sport pour tous et du sport sur ordonnance en est une autre illustration. Pour ce qui est de l'alimentation durable la logique engagée ne pouvait se limiter aux seules compétences administratives de la Ville, la restauration scolaire notamment. Dans ce domaine beaucoup a été fait et si Miramas a décroché deux *carottes* auprès de l'organisme



Parmi les réalisations, les jardins familiaux. PHOTO MARION DOUILLET

certificateur Ecocert, c'est en raison de la qualité du travail accompli (lire ci-dessous).

## Voir plus grand

Pour Frédéric Vigouroux, maire de Miramas et la municipalité, il s'agissait de voir plus grand, de traduire cette volonté d'une alimentation durable en actions et réalisations à l'échelle du territoire, en y impliquant le plus grand nombre d'habitants et de professionnels.

Un des premiers axes a été le développement d'une agriculture nourricière de qualité sur le territoire pour favoriser le circuit court, préserver les sols et la qualité des eaux. La Ville a aussi choisi de réviser son PLU en augmentant de plus de 20 % les surfaces agricoles. L'objectif est aussi de permettre une appropriation

par la population d'une agriculture urbaine en développant des surfaces accessibles et la possibilité d'accueillir des tiers lieux. Elle entend ainsi encourager l'implication des Miramasséennes et Miramasséens en créant notamment un permis de végétaliser.

Parmi les effets déjà constatés, la création de 145 jardins, l'installation de producteurs bio sur une partie du foncier agricole libéré. Mais les choses n'en resteront pas là. La Ville prévoit l'installation de nouveaux agriculteurs sur 65 % des surfaces agricoles, l'implantation de nouveaux jardins nourriciers et familiaux, la création d'un centre de préparation culinaire bio et local, l'implantation d'une cuisine solidaire ou encore, la mise en place de formations aux nou-

veaux modes de cuisine et de gastronomie porteurs d'une alimentation durable.

## D'autres initiatives à venir

Des objectifs visaient également le développement de commerces engagés dans le développement durable.

Concrètement, cette politique incitative porte ses fruits avec l'ouverture de commerces équitables, la création d'une entreprise d'insertion pour la collecte et la valorisation des papiers et cartons, la labellisation de plus de 33 « Commerces engagés » et une épicerie vrac commercialisant aussi des produits bio. En ligne de mire sur le plan du commerce local, la Ville a prévu la création d'une halle des marchés et producteurs locaux en centre-ville pour accueillir des artisans, commer-

## Le Marché des enfants

Le Marché des enfants a pour but de les initier au « bien-manger ». Initiée par le Syndicat commerçants marchés Marseille Provence, la Macif et la Ville de Miramas, cette opération s'inscrit directement dans la politique éducative de la Ville : action santé par l'alimentation et action éducation au développement durable. La deuxième édition du Marché des enfants aura lieu le jeudi 17 juin pendant le marché hebdomadaire de la place Jourdan.

cants et producteurs bio et locaux, favorisant une alimentation durable accessible.

La liste des réalisations passées ou à venir nées de réflexions collectives et portées par cette ambition de rendre la ville toujours plus durable est loin d'être exhaustive. On pourrait encore citer l'interdiction de l'utilisation et du stockage de pesticides, la création de jardins potagers dans les écoles, le développement d'une plateforme de compostage des biodéchets municipaux (écoles, marchés forains, espaces verts... plus de 500 tonnes de déchets valorisables) ou encore, pour revenir aux écoles, la désimperméabilisation des cours de récréation afin de pouvoir y aménager un coin de verdure pour la fraîcheur et le jardinage. Pas à pas, Miramas devient toujours plus durable. DL.

## Des carottes pour la cantine

**A**vec près de 50 % de produits bio et durables dans l'assiette, 97 % des plats faits maison, 30 producteurs locaux fournisseurs et un gaspillage alimentaire réduit de 30 %, la restauration scolaire de Miramas a obtenu 2 carottes auprès de l'organisme de certification Ecocert (lire page B). Jacqueline Théréné, la nutritionniste scolaire de la mairie a travaillé avec Toque et Sens, filiale de Sodexo, gérant une cuisine centrale multi-clients. « Nous avons particulièrement peaufiné le cahier des charges pour la période 2019-2022 sur des critères de qualité nutritionnelle, d'usage de produits bio, de circuits courts, mais aussi sur la lutte contre le gaspillage alimentaire. »

Au-delà des relations avec son prestataire, la Ville de Miramas a conduit réflexion sur la pause méridienne. Par exemple, des actions de sensibilisation aux fruits et légumes de saison auprès des en-



Un partenariat qui a conduit la restauration scolaire miramasséenne à voir sa qualité certifiée par l'organisme Ecocert. PHOTOS MARION DOUILLET

fants sont menées. Ils ont également participé à des campagnes de pesées des biodéchets et été sensibilisés au gaspillage alimentaire. Dans les écoles, un coordinateur de pause méridienne assure le suivi pédagogique du temps repas et la concertation entre les différents personnels ; Atsem, restauration, animation qui ont tous suivi différentes formations en lien avec le gaspillage alimentaire et l'alimentation durable. L'ambiance sonore est atténuée avec un mobilier et des matériaux adaptés. « L'objectif est que les enfants se sentent bien à la cantine. Les personnels des restaurants scolaires et du périscolaire ont suivi une formation commune pour comprendre les exigences d'Ecocert. » Pour la nutritionniste, cette démarche « entre en cohérence avec les actions menées par la Ville auprès de l'ensemble de la population en faveur d'une alimentation durable » (lire ci-dessus). DL.

## Les chiffres

**3**

C'est le nombre maximum de carottes que l'organisme Ecocert attribue à la restauration collective en fonction de quatre critères : part de produits bio, de produits provenant du circuit court, de la qualité des menus et des actions pédagogiques sur l'alimentation menées auprès du jeune public. Les carottes sont à Ecocert ce que les étoiles sont au Michelin.

**120**

C'est le nombre de nutritionnistes travaillant chez Sodexo pour l'élaboration des menus pour toutes les typologies de convives, de la maternelle à l'enseignement supérieur.