

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

2 juillet 2024

L'alimentation au cœur de la politique agricole de la commune

Le 22 mars 2022, le Conseil municipal a voté l'état d'urgence climatique. Cet engagement pris à l'unanimité par les élus oblige la Municipalité à envisager, imaginer et agir. Agir là où elle le peut, et elle peut beaucoup.



S'engager à agir pour le bien-être de tous

La Commune peut notamment, au travers d'un outil de service public qu'est la cuisine centrale, réduire nos émanations de Gaz à Effet de Serre (GES) comme cela est demandé de façon urgente par le GIEC (Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat). Un quart des GES provient directement de l'agriculture dite intensive ou agro-industrielle, celle-là même que nous ne voulons pas retrouver dans les assiettes de la cantine. Mais vouloir, c'est une chose, c'est louable, mais pas suffisant. Depuis presque 2 ans maintenant Mûrs-Érigné a fait évoluer la composition et les provenances des matières brutes livrées par son prestataire alimentaire dans sa cuisine centrale. Davantage de protéines autres que la viande, davantage de producteurs très locaux (Mûrs-Érigné et autour) et des produits de saison quasi systématiquement.



Accompagner et faciliter l'installation d'agriculteurs

Au Conseil municipal de janvier, la majorité des élus a voté en faveur de l'adhésion à la Coopérative d'Installation en Agriculture Paysanne (CIAP) pour marquer son intérêt et son soutien à l'installation de porteurs de projets à taille humaine, respectueux du vivant. La Municipalité a pour ambition une restauration collective 100% agriculture durable, donc Bio et locale.

« Une restauration collective 100% agriculture durable »

Pour cela, il faut encourager et faciliter l'installation de fermes polyculture/élevage mais aussi tout faire pour empêcher que celles existantes disparaissent ou partent à l'agrandissement. Il faut aussi être acteur de cette résilience alimentaire dont il est souvent question. Être acteur et réfléchir, imaginer des services publics qui n'existent pas encore et ne pas s'interdire d'aller là où peu de communes sont, mais où celles qui ont fait le pas ne le regrettent pas.



Plus de Bio dans nos assiettes

«1+Bio» est une association nationale impliquée dans le changement de nos pratiques alimentaire, dont la restauration constitue la référence et le point de départ. C'est également un Club des Territoires qui rassemble en France les Collectivités locales les plus engagées dans la transformation des politiques publiques de l'alimentation. C'est aussi un laboratoire de réflexion et d'actions qui s'attaque aux principaux chantiers qui font bouger les lignes du débat public. Enfin, c'est un Observatoire national de la restauration collective bio et durable qui recense toutes les avancées des territoires dans leurs politiques alimentaires.

*« S'engager pour la santé de nos enfants
et celle de la planète »*

Au Conseil municipal de février, les élus ont voté à l'unanimité l'adhésion à cette association. Ainsi, Mûrs-Érigné fait partie des 136 Collectivités territoriales qui s'engagent pour que les enfants aient une alimentation exemplaire pour leur santé et celle de la planète. L'adhésion à l'association permet d'intégrer un réseau de partage d'expériences, de pouvoir valoriser les actions mises en place sur la commune, mais également de pouvoir s'inspirer de ce que proposent d'autres communes en France, en matière de transition alimentaire.



Des projets alimentaires qui nous engagent

La Communauté urbaine Angers Loire Métropole (ALM) travaille sur son Projet Alimentaire de Territoire (PAT) depuis 2019, auquel la Collectivité participe activement. L'objectif de ce document est de rendre lisible l'avancement des actions et de clarifier le rôle et l'engagement communal pour atteindre les objectifs du PAT.

« Augmenter les surfaces agricoles »

Le 21 février dernier, Mûrs-Érigné a signé, tout comme une trentaine d'acteurs d'Angers Loire Métropole (Collectivités, associations et entreprises) la charte d'engagement du Plan Alimentaire Territorial (PAT) 2030. Entre autres défis, nous pouvons relever ceux de multiplier par deux l'autonomie alimentaire de notre territoire ou encore de doubler les surfaces agricoles sous signe de qualité environnementale.

En parallèle du PAT, la Commune a rédigé son Projet Alimentaire de Référence (PAR), document qui est un outil à destination des usagers de la restauration collective, afin d'établir ses objectifs et principales missions. Ce document sera validé au Conseil Municipal du 2 juillet 2024. Un guide de présentation existe et est disponible sur le site internet de la Ville.





*« Manger est un acte essentiel,
il est plus que jamais un acte politique »*

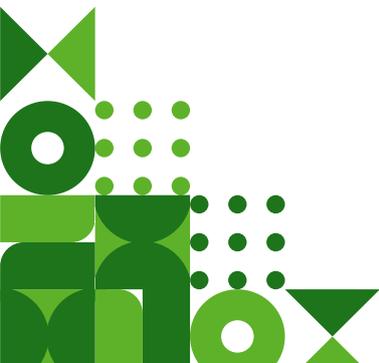
Au Conseil Municipal de janvier, il a été validé la mise en place du dispositif Alimen'Terre avec la présence de 3 jeunes en service civique qui, pendant 3 mois de mars à juin, ont eu pour mission d'éduquer les enfants à l'alimentation durable (réduction du gaspillage, sensibilisation au tri, information sur l'alimentation...).

Ils sont intervenus 3 jours par semaine sur les temps de la pause méridienne et les temps périscolaires de l'école Bellevue, soit **42 interventions au total et 125 élèves en élémentaires de sensibilisés**. Nous avons également pu constater qu'en moyenne, sur l'école Bellevue (élémentaire et maternelle confondu), sont gaspillés 35g par repas et par convives (non servi + jeté par les enfants). Soit un peu **plus de 3 fois moins que la moyenne nationale**, qui est de 110g/enfant (source, ADEME 2020).

En 2024-2025, les 2 autres écoles bénéficieront également de ce dispositif.

Ce dispositif fait écho aux missions et objectifs développés dans le PAR qui a pour ambition de fixer un cadre commun à ce que nous souhaitons proposer pour une restauration collective (scolaire plus particulièrement), qui convient à tous et dans laquelle chacun se retrouve.

**Plus d'informations concernant le PAR sur
murs-erigne.fr/attractive/ville-bien-etre/guide-du-par**



« Une régie pour s'approvisionner directement auprès des producteurs locaux et biologiques »



Régie de recettes directe : une ambition pour la rentrée scolaire 2025

En France, la restauration scolaire du premier degré est gérée par la Collectivité, celle des collèges par le Département, et les lycées par la Région.

On distingue deux type de gestion :

- **La gestion directe** : c'est-à-dire gérée par la collectivité. C'est la collectivité qui gère la restauration, les équipes, les achats et l'élaboration des repas. Elle concerne 70% de la restauration collective, majoritairement dans le scolaire.
- **La gestion concédée ou déléguée à un prestataire**. Le prestataire assure la restauration, gère les équipes et l'approvisionnement. Il peut être privé ou public.

Les collectivités ont donc le pouvoir d'agir sur les approvisionnements, et doivent être garantes d'une certaine qualité de repas pour les convives, répondant notamment à certaines obligations.

Par ailleurs, désormais, les restaurants scolaires ont une obligation d'objectifs à travers la loi Egalim, elle est un outil de référence pour les restaurants collectifs, en permettant notamment de développer les approvisionnements dits de « qualité », et de les valoriser auprès des publics. C'est pourquoi, la Commune a décidé de reprendre la main sur les approvisionnements de la cuisine centrale, dès la fin du contrat avec notre prestataire actuel. L'objectif est de proposer des menus à partir de ce qui est disponible sur le territoire, afin d'être en cohérence avec la politique menée en lien avec l'alimentation.



En projet : la mise en place d'une régie maraîchère municipale

Ce projet présente un premier intérêt : celui de la qualité des produits fournis. En effet, ces terres seraient certifiées AB ; la planification des récoltes et des semences seraient établis en lien avec la cuisine et ses besoins.

Ce type de fonctionnement permettrait aussi de relocaliser l'alimentation, en privilégiant des produits de qualité, de saison et locaux.

Enfin, cela permettrait aussi d'approfondir l'aspect pédagogique de l'alimentation, en rendant accessible l'exploitation, entre autre, aux scolaires.

Adopter un fonctionnement de ce type va permettre de sécuriser l'alimentation de la restauration scolaire et à plus long terme de l'ouvrir à d'autres publics.

Cette gestion sera l'occasion de limiter le gaspillage alimentaire, en planifiant et en gérant la production. Dans l'idée d'une boucle vertueuse, les déchets alimentaires type compost seraient directement renvoyés à la ferme. Ce qui garantit une grande fraîcheur des produits utilisés et donc une qualité nutritionnelle optimale.

Les avancées du projet seront présentées aux habitants courant 2025.

« Labelliser la restauration scolaire »

“Label en Cuisine” par Ecocert

Il s'adresse à tous les restaurants collectifs : établissements d'enseignement (écoles, collèges, lycées), structures d'accueil (crèches, EHPAD, hôpitaux, etc.) administrations et entreprises. Aujourd'hui plus de 3000 restaurants sont engagés dans la démarche. Pour obtenir le label, le restaurant doit être conforme aux exigences du référentiel et être audité au moins une fois par an. Les auditeurs Ecocert, spécialistes de la traçabilité, réalisent des audits sur site dans les cuisines et réfectoires.

L'audit se décompose en 2 parties :

- Une vérification documentaire (factures d'achat, certificats, menus, fiche technique produits...)
- Une vérification des pratiques dans la cuisine, l'économat et enfin le réfectoire. Le label récompense les efforts accomplis, fixe un cap à atteindre, fédère autour d'objectifs communs et améliore les pratiques en cuisine de manière globale et cohérente. Il apporte surtout des garanties par le contrôle d'un organisme tiers indépendant ce qui permet au restaurant de communiquer sur des données fiables et contrôlées.

Outils de communication :

- Le kit du labellisé qui comprend l'autocollant et l'attestation du niveau de labellisation
- Des affiches pour le réfectoire
- Des flyers à destination des convives
- Des outils numériques... Le coût de la labellisation englobe la totalité de la prestation du processus de labellisation. Il dépend notamment de la taille de l'établissement, nombre de convives et du niveau demandé. Le tarif annuel d'une cuisine sur place de taille moyenne varie entre 450 et 650€HT. (Un devis plus précis peut être demandé). À noter qu'aucun établissement n'est labellisé actuellement en Maine-et-Loire.

« L'ambition est de devenir un territoire engagé »

Mélanie Halet - Responsable des stratégies de communication et relations publiques



02 41 79 78 83 - 06 14 71 20 05



communication@ville-murs-erigne.fr