

# 16e journée nationale ESPT : « Santé environnementale, le pouvoir des villes » - PARIS, vendredi 27 novembre 2015 (9h-18h)

## MOUANS SARTOUX / Un Plus Bio

### Formulaire de résumé

Auteur-e principal-e : Gilles Pérole, adjoint au Maire de Mouans Sartoux, délégué à l'enfance et l'éducation, Président Un plus Bio

**Titre : La santé publique passe aussi par l'assiette**

200 à 300 mots – Arial 10 pt – interligne 1  
+ mots-clés et bibliographie (3 ou 4)

La ville de Mouans-Sartoux a signé la charte Ville active PNNS dès 2005, mais a choisi de ne pas s'arrêter en si bon chemin. Car le chemin de la qualité alimentaire est long mais il vaut la peine : il ne suffit pas de mettre une fontaine à eau, de limiter les graisses et les sucres, de proposer du pain bio ou des laitages bio ou encore de la viande et des poissons bruts. Depuis 2012, la ville propose désormais des repas 100% bio dans les cantines, suite à une mise en place progressive entamée dès 1999. Cela grâce à une volonté politique affichée d'aller jusqu'au bout de la démarche de qualité alimentaire en fermant la porte aux pesticides. Cette démarche a aussi permis à la Ville de s'engager dans une aventure humaine qui permet de se préoccuper tout à la fois d'éducation, de santé des convives, de convivialité, de relocalisation de la production, de développement de l'agriculture biologique (avec une régie agricole), de création de lien entre les acteurs et de valorisation des métiers du champ à l'assiette. Cette démarche va aujourd'hui bien au delà de l'école puisque 2/3 des parents déclarent désormais réfléchir à leurs pratiques alimentaires.

Mouans-Sartoux est aussi membre fondateur du Club des territoires Un Plus Bio, un club né de la volonté des élus de partager leurs expériences et d'entraîner un mouvement de fond pour faire évoluer la restauration collective en montrant qu'il est possible de mettre en place un vrai changement dans les assiettes. Cette volonté s'est traduite récemment par la publication d'un manifeste qui décline 10 grands enjeux dont celui de la santé des convives et qui montre, exemples à l'appui, qu'une volonté politique peut permettre d'améliorer la santé de la planète par l'assiette et qu'il revient à chacun de s'en saisir.

**MOTS CLES :** Santé/environnement, Education, Agriculture biologique, restauration collective, Club des Territoires

#### **Bibliographie :**

Manifeste « Quand les cantines se rebellent » éditions In8, parution octobre 2015-10-15

<http://restauration-bio-durable-mouans-sartoux.fr>

Manger 100% bio c'est possible, 2014, brochure

#### **Eléments budgétaires**

Coût denrées / repas : 1,90 € en 2009 (23% bio), 1,86 € en 2013 (100% bio). Cette nouvelle diminution des couts provient d'une politique d'achat rigoureuse.

Diminution drastique des restes alimentaires et tri des déchets par les élèves => réduction du gaspillage et économie sur le coût matière de 0,15 € par repas.