

# DES CANTINES SCOLAIRES ENGAGÉES POUR UNE ALIMENTATION SAINNE, DURABLE ET SOLIDAIRE



JANVIER 2024



# ÉDITORIAL

Moment de partage, d'apprentissage et de découverte des saveurs, la pause méridienne est un temps particulièrement important pour les enfants de nos écoles. C'est pourquoi la Ville de Montpellier porte des valeurs fortes pour la restauration scolaire avec l'objectif d'offrir des repas de qualité à des tarifs justes et équitables dans les 87 cantines des écoles montpelliéraines.

L'alimentation est au cœur des grandes problématiques de notre temps et des enjeux sociétaux et environnementaux majeurs pour notre avenir. Forte de ce constat, la Ville de Montpellier a lancé en 2020 un grand chantier de rénovation de la restauration scolaire, en engageant une étude sur l'optimisation de la production alimentaire. Ainsi, elle agit et innove au quotidien pour inscrire la restauration scolaire dans une politique alimentaire durable autour du triptyque santé (repas équilibré, approche nutritionnelle, cuisine traditionnelle, réduction importante des produits ultra-transformés), protection de l'environnement et lutte contre le dérèglement climatique (produits de saison et locaux, issus de l'agriculture bio, soutien à l'agroécologie) et accessibilité avec une tarification plus juste et solidaire dès 0,50€ pour les familles les plus précaires.

Chaque repas pris à la cantine est une chance pour les enfants car il contribue à favoriser leurs apprentissages et à atténuer les inégalités persistantes en dehors de l'école. La Ville de Montpellier met donc un point d'honneur à adopter une politique agroécologique vertueuse «du champ à l'assiette» et la restauration scolaire est un des vecteurs essentiels de transmission des bonnes pratiques alimentaires. Elle permet de recréer le lien fondamental entre la production primaire et la consommation du plat élaboré, «de la terre à la table».

Avec le programme «Ma cantine autrement», la Ville de Montpellier développe une politique volontariste autour de plusieurs axes forts :

- Bien acheter - Vers 100% de produits bio et/ou locaux d'ici 2026
- Bien cuisiner - Des plats «faits maison» préparés avec des produits de saison
- Bien manger - Une diversité de menus pour l'éducation au goût et à la découverte d'autres aliments
- Bien sensibiliser - Un programme complet de sensibilisation au gaspillage alimentaire et à l'équilibre nutritionnel
- Bien partager - Pour une alimentation de qualité accessible à tous
- Bien décider et expliquer - Une gouvernance participative et une politique de transparence à l'égard des familles

Le lancement du projet de cité de l'alimentation à horizon 2028 va nous permettre d'aller encore plus loin dans la concrétisation de ces objectifs que nous portons pour Montpellier.



**Michaël DELAFOSSE,**  
Maire de Montpellier  
Président de Montpellier  
Méditerranée Métropole



**Marie MASSART,**  
Adjointe au Maire,  
déléguée à la Politique alimentaire  
et à l'Agriculture urbaine  
Présidente du Marché d'Intérêt  
National (MIN)

# LA POLITIQUE DE LA VILLE DE MONTPELLIER POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE



## 1 → BIEN ACHETER

Une politique d'achat alimentaire de proximité engagée et performante  
**Préserver l'agroécologie du territoire et introduire des produits issus de l'agriculture biologique et/ou locaux**



## 2 → BIEN CUISINER

Le maintien d'une production culinaire traditionnelle  
**Construire un plan alimentaire durable et flexitarien composé de cycles de menus de saison**



## 6 → BIEN DÉCIDER ET EXPLIQUER

Une gouvernance participative et une politique de transparence à l'égard des familles

### Impliquer les différents acteurs :

- > comité de suivi de la restauration scolaire (COSUI)
- > conseil municipal des enfants
- > visites de la cuisine centrale
- > repas avec parents d'élèves dans les cantines
- > échanges réguliers sur le terrain.



## 3 → BIEN MANGER

L'éducation au goût, à la découverte des aliments et à d'autres modes de consommation alimentaire  
**Proposer des repas durables et responsables distribués par des personnels formés à l'approche hôtelière**

## Ma Cantine Autrement & la future Cité de l'alimentation



## 5 → BIEN PARTAGER

Pour une alimentation solidaire et inclusive  
**Développer une tarification solidaire de la restauration scolaire et une politique de dons conventionnés**



## 4 → BIEN SENSIBILISER

Un programme complet de sensibilisation des jeunes générations  
**Promouvoir l'alimentation durable et la lutte contre le gaspillage alimentaire auprès des enfants, parents et professionnels**



# SOMMAIRE

|  |             |
|--|-------------|
| Édito .....  | <b>p.2</b>  |
| La politique de la ville de montpellier<br>pour la restauration scolaire .....   | <b>p.3</b>  |
| Les chiffres clés .....  | <b>p.5</b>  |
| Bien acheter - Vers 100% de produits bio et/ou locaux d'ici 2026 ....  | <b>p.6</b>  |
| Bien cuisiner - Des plats «faits maison» préparés avec des produits<br>de saison .....                                       | <b>p.7</b>  |
| Bien manger - Une diversité de menus pour l'éducation au goût<br>et à la découverte d'autres aliments .....                  | <b>p.8</b>  |
| Bien sensibiliser - Un programme complet de sensibilisation<br>au gaspillage alimentaire et à l'équilibre nutritionnel ..... | <b>p.10</b> |
| Bien partager - Pour une alimentation de qualité accessible à tous ..  | <b>p.12</b> |
| Bien décider et expliquer - Une gouvernance participative<br>et une politique de transparence à l'égard des familles .....   | <b>p.13</b> |
| Le projet de cité de l'alimentation .....  | <b>p.14</b> |

# LES CHIFFRES CLÉS



**16 000**  
**repas produits par jour**  
en moyenne en **gestion directe**



**88**  
**restaurants scolaires**  
dont 17 en self



**42**  
**restaurants en centres de loisirs**  
où des repas sont également servis les mercredis  
et durant les vacances scolaires



**65%**  
**de produits bio et/ou locaux**  
dont 50% de produits bio

## Deux directions mobilisées pour mettre en oeuvre la politique alimentaire :

- **La direction de la politique alimentaire** qui gère les achats alimentaires, la production des repas et leur livraison dans les restaurants scolaires. Elle mène également des actions de sensibilisation sur l'alimentation.
- **La direction de l'éducation** qui prend en charge la réception des repas, leur mise en température, leur distribution et l'accompagnement des élèves sur le temps du repas.

**Direction de la politique alimentaire :**  
**une innovation institutionnelle pour maîtriser la totalité de la chaîne.**

 **80**  
**agents**

### Service Production Alimentaire

Réception-Contrôle qualité-Stockage  
des matières premières, réalisation  
des recettes, production,  
conditionnement, allotissement

### Service Intendance et Maintenance

Gestion des achats et  
des stocks, comptabilité  
et maintenance

### Service Qualité/Diététique

Maîtrise sanitaire et équilibre  
nutritionnel de la production  
et animations dans les écoles



# → BIEN ACHETER

## Vers 100% de produits bio et/ou locaux d'ici 2026

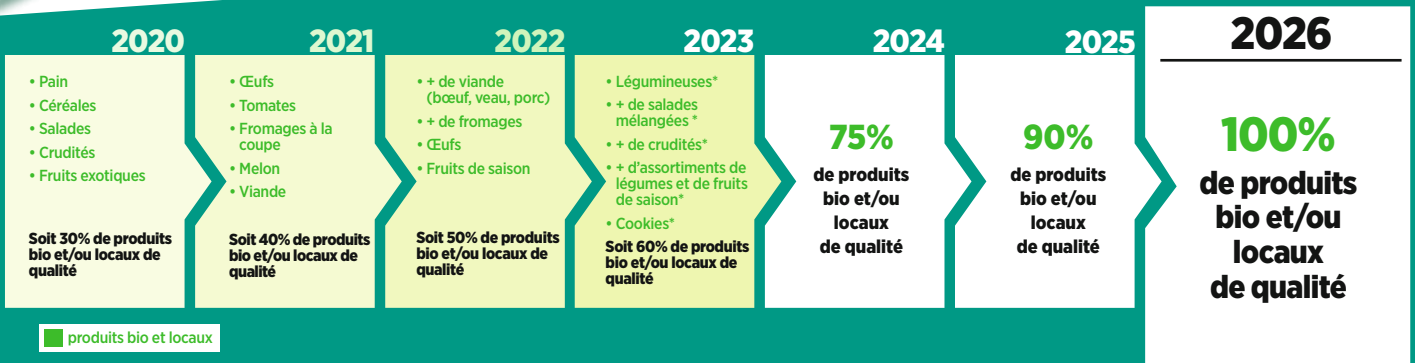
La ville de Montpellier déploie une politique d'achat durable et de proximité pour les 7 à 8 tonnes de marchandise traitées quotidiennement afin de soutenir une production locale et de qualité.

### DES ACTIONS CONCRÈTES

- > Réalisation d'un état des lieux de l'offre et de la demande de produits alimentaires de proximité
- > Recherche permanente de nouveaux producteurs directs via du «sourcing» et des rencontres
- > Mise en place d'un groupe de structuration des filières locales avec les partenaires institutionnels (Marché d'Intérêt National, Chambre d'Agriculture, Occitanie Entreprise BIO, FR CIVAM) et les acheteurs publics et privés du territoire pour construire les filières et mettre en lien les producteurs et les acheteurs
- > Mise en œuvre d'une politique d'allotissement très fin pour rendre accessible la commande publique au plus grand nombre (TPE, PME, Atelier de transformation, agriculteur...) et en particulier aux producteurs locaux : 103 lots fin 2022 contre une moyenne nationale de 35
- > Priorité donnée à la qualité dans les cahiers des charges de marchés publics : 80% pour la qualité et 20% pour le prix
- > Classification complète des denrées, des recettes et des menus et mise en œuvre d'un plan de réduction des aliments ultra-transformés

### MA CANTINE S'ENGAGE...

### VERS 100% DE PRODUITS BIO ET/OU LOCAUX D'ICI 2026



Par exemple :

Céréales, yaourts et fromages blancs : **100% bio** • Tomates et melons : **100% métropolitains** • Salades et crudités : **100% de proximité (Hérault ou proche)** • Fruits de saison : **70% locaux (Hérault ou région)** • Viandes fraîches : **origine Lozère** • Fruits exotiques : **100% bio et équitables** • Volailles : **80% fraîches et origine France**



## Le « pain bio » des cantines : du champ à l'assiette en circuit court

Depuis 2016, la Ville de Montpellier sert dans tous ses restaurants scolaires et centres de loisir du **pain biologique 100% local** :

- > issu de blé bio local (Hérault, Aude, Tarn),
- > transformé en farine au moulin de Sauret, site historique datant de 1146 et toujours en activité (Montpellier),
- > puis en pain par l'entreprise d'insertion Pain et Partage (Fabrègues),
- > les pains non consommés sont ensuite donnés à un éleveur de porc bio de Fabrègues,
- > ceux qui sont jetés à la cantine sont acheminés à l'usine de méthanisation Amétyst à Montpellier avant d'être transformés en compost.

Découvrez en vidéo → tout le process de fabrication





# → BIEN CUISINER

**Des plats « faits maison » préparés avec des produits de saison**

La qualité des 16000 repas servis quotidiennement dans les cantines repose sur le maintien d'une production culinaire traditionnelle, s'appuyant sur deux piliers : un plan alimentaire durable et flexitarien composé de 4 cycles de menus de saison et la cuisine centrale (ou unité centrale de production alimentaire).

## LE PLAN ALIMENTAIRE DURABLE

Elaboré par les équipes de la direction de la politique alimentaire en lien permanent avec le programme nutrition santé et avec les dernières recommandations, il poursuit plusieurs objectifs :

- > respect de la saisonnalité des produits,
- > l'équilibre nutritionnel,
- > la découverte de l'aliment,
- > l'éducation au goût,
- > la qualité organoleptique (saveur, odeur, aspect, texture et consistance) des plats proposés,
- > l'intégration de l'enfant à son territoire par l'alimentation.

## UNE CUISINE CENTRALE POUR PRODUIRE DES PLATS « FAITS MAISON » AVEC DES PRODUITS DE SAISON



> **Réception**  
des marchandises,  
déconditionnement  
et comptage



> **Préparation**  
de plats « faits maison »  
par des cuisiniers  
selon des méthodes  
traditionnelles et à  
partir de recettes  
originales



> **Conditionnement**  
dans des barquettes  
bio-compostables



> **Refroidissement**



> **Allotissement :**  
préparation  
des commandes  
par école et  
acheminement



## Innover et investir pour moderniser la cuisine centrale et améliorer la qualité des menus

Début 2022, la Ville s'est dotée d'un matériel rare dans les cuisines collectives : une comtoise (découpe meule à fromage). Ce matériel original de fabrication française (Savoie) permet d'acheter des meules entières de fromages bio et locaux (Laguiole, Cantal, Tome trois laits...), d'effectuer une découpe fraîche de produits de grande qualité et de réduire fortement la présence de fromages individuels préemballés dans les menus.

Une démarche engageante à la fois qualitative, sociétale et environnementale.



# BIEN MANGER

## Une diversité de menus pour l'éducation au goût et à la découverte d'autres aliments

Parce que la restauration scolaire joue un rôle essentiel dans l'éducation au goût et à la découverte des aliments, les menus proposés par la Ville de Montpellier offrent une diversité et une ouverture à d'autres modes de consommation. La Ville est également attentive à l'expérience globale du repas des élèves et veille à son amélioration constante

### 4 OPTIONS DE MENUS

Sur la base du plan alimentaire, le responsable de pôle de l'Unité Centrale et le service Qualité/Diététique établissent des menus permettant d'offrir 4 options :

- un menu **flexitarien** (alternant viande/poisson/protéines végétales)
- un menu **sans viande**
- un menu **sans porc**
- un menu **végétarien**



### 1 menu végétarien ou sans protéines animales pour tous

Afin de réduire l'impact des modes de consommation alimentaire sur l'environnement et pour favoriser le bien-être animal, **6 menus végétariens sont proposés à tous les élèves chaque mois**. En 2023, la Ville de Montpellier a adhéré aux chartes « Label Assiettes Vertes » et « Etica Welfarm ». Elle poursuit ainsi sa politique en faveur d'une alimentation plus responsable. Elle s'engage ainsi à proposer dans ses restaurants scolaires des menus plus végétaux et respectueux de la condition animale.



Des « menus du mois » pour informer les familles en toute transparence sur la composition des repas servis dans les cantines et leur origine (agriculture biologique, produits locaux, viandes françaises) et modes de fabrication (recette maison).

Le plus : Des suggestions de menus du soir, équilibrés par rapport à ceux du repas de midi servi à la cantine.

À retrouver sur : [montpellier.fr/menusecoles](http://montpellier.fr/menusecoles)





## AMÉLIORER, FACILITER ET VALORISER L'ACCOMPAGNEMENT DU TEMPS DE REPAS POUR LES PROFESSIONNELS

Pour accompagner les enfants dans ces découvertes gustatives, les agents des cantines sont formés afin de pouvoir expliquer la provenance des produits et les recettes traditionnelles qui sont au menu.

## DÉVELOPPER L'AUTONOMIE DES ENFANTS DANS L'ESPACE DE RESTAURATION GRÂCE AUX SELFS

Des selfs sont déployés dans les restaurants scolaires afin de :

- > Réduire le bruit,
- > Améliorer l'autonomie de l'enfant et lui permettre de manger les différentes composantes à son rythme et dans l'ordre qu'il souhaite,
- > Réduire le gaspillage alimentaire en permettant notamment de mieux adapter les quantités servies en fonction de l'appétit et de la taille de l'enfant.

## RÉDUIRE LE BRUIT POUR UN ENVIRONNEMENT DE DÉJEUNER SEREIN

Le bruit est un facteur déterminant dans la qualité de l'expérience du repas. Plusieurs établissements ont expérimenté un dispositif de capteurs de bruits sous la forme d'oreilles de lapin. Indiquant de manière ludique le niveau sonore, ils permettent non seulement d'évaluer le bruit mais contribuent également à sa réduction grâce à l'auto-régulation.



## Des barquettes compostables pour réduire l'impact environnemental des repas



Depuis 2019, les barquettes en plastique ont été supprimées et remplacées par des barquettes bio compostables. Ces dernières sont composées de cellulose (c'est à dire de fibre vierge de bois, d'amidon de maïs et de fibre végétale).

Dans une démarche de généralisation du tri des biodéchets, 200 tonnes de biodéchets alimentaires et 100 tonnes de barquettes bio-compostables par an sont traitées chaque année par l'usine de méthanisation des déchets Amétyst.



# → BIEN SENSIBILISER

Un programme complet de sensibilisation au gaspillage alimentaire et à l'équilibre nutritionnel

Chaque année, 6 écoles pilotes et 1 centre d'accueil de loisirs sans hébergement (ALSH) sont sélectionnés par la Ville pour participer au programme de sensibilisation des élèves au gaspillage alimentaire et à l'équilibre nutritionnel qui prévoit un dispositif complet.

## → Des séances interactives et ludiques autour de l'alimentation de février à juillet

Des animateurs du temps périscolaire mènent des séances en s'appuyant sur une carte et un livret pédagogique co-construit destiné aux 6-12 ans. Plébiscité par les équipes pédagogiques, les enseignants se saisissent désormais de ce livret dans le cadre de leurs enseignements.

## → Un diplôme d'éco-écolier décerné à l'issue des séances

Chaque enfant reçoit un diplôme d'éco-écolier attestant d'un parcours d'éveil au territoire à travers l'origine des aliments et la géographie régionale.

## → Un spectacle autour de l'alimentation

Les élèves de ces établissements assistent également au spectacle « Opération brocoli » proposé par la compagnie Minibus.

## → Des animations autour du goût et de l'équilibre nutritionnel par les diététiciennes de la ville

Proposées systématiquement dans ces écoles pilotes, elles le sont également plus largement dans plusieurs écoles de la Ville.

## → Les tables de tri pour sensibiliser l'enfant

Installées dans ces écoles pilotes, les tables de tri avec pesée intégrée et affichage du poids des déchets permettent aux enfants de réaliser eux-mêmes leur tri, de visualiser la quantité de déchets produits à la cantine pour les sensibiliser au tri des déchets et au gaspillage alimentaire.

## Des premiers résultats : la baisse du gaspillage alimentaire

Depuis 2016, le gaspillage alimentaire a diminué de 26% permettant d'économiser environ 70 tonnes de denrées par an. Les économies générées permettent de continuer à améliorer la qualité des produits achetés.

## → Analyse des comportements et évaluation de la satisfaction

Chaque année un stagiaire est recruté pendant 6 mois pour évaluer l'avancée des actions et proposer des adaptations du plan d'action. Les 6 restaurants scolaires pilotes font l'objet d'une étude approfondie des comportements liés à la prise de repas et vis-à-vis du gaspillage alimentaire.

Une enquête de satisfaction est également menée auprès des enfants et des adultes de ces établissements afin de contribuer à l'évaluation et à la correction du plan d'action.



## Des enseignants engagés sur l'alimentation

La ville de Montpellier travaille en partenariat avec l'éducation nationale pour impliquer les enseignants dans la sensibilisation aux questions d'alimentation. Ils sont de plus en plus nombreux à proposer **des séances interactives et ludiques sur le sujet** et peuvent s'appuyer sur les **outils développés pour « Ma Cantine Autrement »** tels que le **livret pédagogique ou la carte de proximité des aliments de la cantine**. Des **visites de la cuisine centrale** leur sont proposées ainsi que des **accès au spectacle « Opération Brocoli »** ou encore **aux animations de l'entreprise Neafila**. Les enseignants peuvent également bénéficier **des interventions des diététiciennes de la ville dans leur classe**. Un réseau d'enseignants s'impliquant dans les **jardins pédagogiques** a également été créé. **Un travail de recherche est mené par la ville sur l'éducation des enfants à l'alimentation** avec notamment la conception d'un nouveau dispositif pour les classes de maternelle et les publics prioritaires. Enfin, ils sont associés à la mise en œuvre du futur Camion Cuisine Pédagogique sur le temps scolaire. **Depuis 2023, ils peuvent bénéficier d'un tarif à 5 € pour leurs repas dans les cantines de la Ville.**



Découvrez  
les actions de  
sensibilisation  
en vidéo





# → BIEN PARTAGER

Pour une alimentation de qualité accessible à tous

**L'accès à une alimentation de qualité pour tous est une priorité de la ville de Montpellier. Pour y parvenir, la ville développe une politique solidaire et inclusive.**

## DES TARIFS PLUS JUSTES ET PLUS SOLIDAIRES

Depuis septembre 2020, un tarif à 0,50€ est mis en place pour les familles monoparentales bénéficiaires du RSA et en situation de grande précarité

Depuis le 3 janvier 2023, la Ville de Montpellier a mis en place dans les écoles publiques une tarification plus solidaire pour la restauration scolaire. Avec cette réforme, les tarifs deviennent plus progressifs en fonction des ressources et de la situation de chaque famille.

Le tarif est désormais basé sur le quotient familial calculé par la Caisse d'allocations familiales et s'échelonne de 1,35€ à 6,55€. Ce quotient familial dépend des revenus et du nombre de personnes du foyer. Le tarif à 0,50€ par repas est maintenu, les familles en bénéficiant ne voient pas de changement de leur tarification.

La ville continue à prendre en charge une part très importante du coût de ce service public essentiel (12€ pour la pause méridienne : repas et encadrement).

## DES MESURES RENFORCÉES POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- En cas de non réservation du repas, le repas sera facturé et majoré de 2€
- En cas d'absence non justifiée (certificat médical ou paramédical), le repas sera facturé et une majoration de 1,50€ sera mise en place.

**Cette mesure vise à diminuer la quantité de denrées encore produites inutilement chaque jour : 500 kilogrammes (soit 1 085 repas) générant un coût pour la collectivité mais également pour l'environnement**

## DES CONVENTIONS DE DONNS ALIMENTAIRES

Des conventions ont été établies avec l'association Saint Vincent de Paul pour son restaurant social et solidaire (depuis 2015) et les Restos du Cœur (depuis 2018) afin de faire don des surplus de production de la cuisine centrale :

**+ de 20 000 repas** donnés par an avec Saint Vincent de Paul

**+ de 5 000 repas** donnés par an avec les Restos du Cœur

En parallèle, la ville donne régulièrement des denrées brutes à la Banque Alimentaire.





# → BIEN DÉCIDER ET EXPLIQUER

## Une gouvernance participative et une politique de transparence à l'égard des familles

La Ville de Montpellier s'attache à déployer sa politique en impliquant les différents acteurs.



### → Le COmité de SUIvi de la restauration scolaire (COSUI)

Présidé par l'Adjointe déléguée à la Politique alimentaire et l'agriculture urbaine et composé de chercheurs, d'associations, de producteurs, d'acteurs de la filière agricole et alimentation locale, d'enseignants, de représentants de parents, de professionnels de la restauration, de personnels de la cuisine centrale et des écoles, ce comité a pour objectif de :

- > partager de manière transparente les projets et leur évolution en matière de restauration scolaire
- > fournir un avis extérieur pour participer à la co-construction des politiques publiques.



### → Le Conseil Municipal des Enfants (CME)

Chaque année, les 65 jeunes élus du Conseil Municipal des Enfants visitent la cuisine centrale et travaillent sur des projets spécifiques en lien avec la restauration scolaire : mascotte du camion pédagogique, construction d'un questionnaire, nom des menus par exemple.



### → Des visites de la cuisine centrale

Organisées régulièrement sur demande, ces visites permettent aux parents d'élèves, classes, personnels, élus, chercheurs de mieux connaître et comprendre le fonctionnement de la cuisine.



### → Des repas dans les cantines

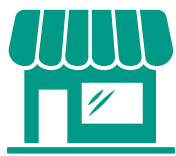
Une à deux fois par semaine, l'adjointe déléguée à la politique alimentaire organise un déjeuner dans un restaurant scolaire avec les parents d'élèves, les directeurs et directrices, l' élu du conseil d'école, des représentants de la direction de la politique alimentaire et de la direction de l'éducation.



### → Des temps d'échanges réguliers

Les déplacements fréquents sur le terrain de l'élue sont l'occasion d'aller à la rencontre des personnels et familles pour échanger sur la restauration scolaire.

En parallèle, un travail est mené avec les enseignants autour des enjeux d'alimentation.



# → LE PROJET DE CITÉ DE L'ALIMENTATION

La Ville de Montpellier travaille à la création d'une cité de l'alimentation qui aboutira à horizon 2026 afin de :

- > Produire 16 000 repas de qualité par jour pour répondre à la demande croissante des cantines scolaires tout en maintenant l'exigence de qualité.
- > Former les nouvelles générations sur les questions alimentaires et environnementales.

De nombreuses interactions avec les écoles et acteurs de la ville sont prévues. Ce projet résulte de travaux associant la société civile au travers du Comité de suivi de la restauration scolaire.

## La Cité de l'alimentation

MARCHÉ D'INTÉRÊT NATIONAL / MARCHÉ GARE



NOUVELLE CUISINE DE LA VILLE

PRÉPARER LES REPAS QUOTIDIENS DES CANTINES DE LA VILLE

Unité de transformation de produits bruts

Unité de production

Stockage pour l'alimentation solidaire

MAISONS DE L'ALIMENTATION SOLIDAIRE



FERMES RESSOURCES



FORMER LES NOUVELLES GÉNÉRATIONS

Jardin Pédagogique

Cours de cuisine pour les enfants

Visite pour les classes et parents d'élèves

DANS LES ÉCOLES

HALLES ALIMENTAIRES



2ÈME UNITÉ DE PRODUCTION



Camion cuisine pédagogique itinérant

Développement des SELFS

Plan de formation à l'approche hôtelière

Potagers pédagogiques



Expérimentation d'une cuisine satellite

Programme de lutte contre le gaspillage alimentaire et de sensibilisation à l'alimentation durable



# 60M€

## Estimation du projet global de la Cité de l'Alimentation

### Légende :

Cette cité de l'alimentation sera adossée au **Marché d'Intérêt National (MIN)**.

#### **Une unité de transformation de produits bruts intégrant :**

- > Une légumerie,
- > Une conserverie,
- > Une murisserie pour les fruits,
- > Un espace d'affinage pour le fromage,
- > Un espace de stockage pour l'aide alimentaire,
- > Un atelier de production des desserts.

#### **Maisons de l'alimentation solidaire**

Des espaces dédiés à une alimentation solidaire développés avec le tissu associatif et les habitants, dans lesquels on pourra trouver des espaces de vente de produits de qualité, des espaces pédagogiques autour de la cuisine, des espaces de restauration etc.

#### **Camion pédagogique itinérant**

Un camion pédagogique itinérant permettant de donner des cours de cuisine dans les écoles et de décentraliser les animations autour de l'agroécologie et de l'alimentation.

#### **Fermes ressources**

Échanges avec les fermes ressources du territoire pour permettre aux enfants de faire des sorties sur les fermes et de faire venir des agriculteurs dans les écoles.

**MAIRIE DE MONTPELLIER**

1, place Georges Frêche - 34267 Montpellier Cedex 2  
Tél. 04 67 34 70 00

Tramway 1 et 3, arrêt "Moularès - Hôtel de Ville"  
Tramway 4, arrêt "Georges Frêche - Hôtel de Ville"

[montpellier.fr/restaurationscolaire](https://montpellier.fr/restaurationscolaire)

