



Le développement durable, c'est possible !

Economie durable > Valorisation de l'agriculture biologique

Une cantine du terroir

Pamiers (Ariège)



400 enfants des écoles maternelles et primaires et 55 adultes mangent chaque jour à la cantine du Terroir de Pamiers.

Photo : mairie de Pamiers.

La commune de Pamiers a créé en janvier 2000 une cantine du terroir gérée en régie et approvisionnée en produits issus de l'agriculture biologique ou raisonnée. Les plats sont préparés par du personnel communal à partir de produits frais de saison uniquement (ni surgelés ni préparations industrielles). Les légumes sont fournis par les maraîchers du bassin appaméen et les éleveurs locaux fournissent des viandes d'animaux élevés de façon traditionnelle au fourrage et au grain. Le laboratoire conseil en hygiène agroalimentaire – Bioqual – contrôle les produits régulièrement.

D'année en année, la cantine accueille un nombre d'enfants toujours plus important.

En 2006, ce sont 400 enfants et 55 adultes qui bénéficient de cette cantine. Les locaux devenant trop étroits pour accueillir plus de monde, la municipalité a décidé de construire un nouveau pôle de restauration prévu pour produire 500 repas par jour. Il devrait être opérationnel fin 2006.

Date de lancement du projet : Janvier 2000.

Porteur du projet : Ville de Pamiers.

Population : 16 000.

Contexte :

Pour faire face aux exigences de traçabilité après la crise de l'encéphalopathie spongiforme bovine, la commune a décidé d'appréhender les risques alimentaires et de renforcer la qualité des repas servis à la cantine scolaire en s'approvisionnant de produits issus de l'agriculture biologique ou raisonnée.

Partenaires :

Internes :

- * Services techniques.
- * Service affaires scolaires.

Externes :

- * Agence régionale pour l'environnement de Midi-Pyrénées (Arpe).
- * Parents d'élèves.
- * Producteurs locaux.
- * Laboratoire Bioqual.

Dates clés :

- 16 juin 2000 : sensibilisation des parents d'élèves lors des « portes ouvertes » avec la participation de l'Arpe.
- 11 mars 2004 : Programme d'actions 2004 de Pamiers approuvé par le conseil municipal.
- chaque année : actions d'éducation des élèves des écoles maternelles et élémentaires dans le



Le développement durable, c'est possible !

cadre de la « semaine du goût ».

- 2006 : Mise en service prévue du nouveau pôle de restauration prévu pour produire 500 repas par jour.

Objectifs :

- Privilégier la qualité des produits alimentaires en mettant en place, pour la cantine scolaire, des menus composés à partir de produits bio ou du terroir.
- Faire apprécier aux jeunes de Pamiers le goût des produits naturels en préservant leur santé.

Points forts :

- De nombreuses municipalités françaises se sont inspirées de l'expérience de Pamiers.

Points faibles :

- Difficultés d'approvisionnement en légumes bio.

Principes :

La cantine de terroir, installée dans les locaux du centre de loisirs de Las Parets, fonctionne depuis janvier 2000 pour 400 enfants des écoles maternelles et primaires et 55 adultes. Le nombre d'enfants accueillis augmente d'année en année. Les plats sont préparés par du personnel communal à partir de produits frais de saison uniquement (ni surgelés ni préparations industrielles). Les légumes sont fournis par les maraîchers du bassin appaméen et les éleveurs locaux fournissent des viandes d'animaux élevés de façon traditionnelle au fourrage et au grain. L'origine des produits est contrôlée : ils sont labellisés bio ou issus d'une agriculture raisonnée. Depuis la signature d'un contrat Plan Qualité en 1999, c'est le laboratoire conseil en hygiène agroalimentaire – Bioqual – qui contrôle les produits régulièrement. Le service Restauration veille à la régularité et à la fiabilité des approvisionnements en termes de quantité. Le surcoût d'environ 0,65 € par repas et par enfant n'est pas répercuté aux familles, ce surcoût représente 0,30 % du budget de la ville.

Résultats en matière de...

* Environnement :

- Développement d'une agriculture biologique ou raisonnée qui permet de limiter les pollutions et de préserver les ressources.
- Réduction des transports de marchandises puisque une agriculture de proximité est privilégiée, dans les limites des règles publiques de concurrence.

Economie :

- Développement des productions locales et des filières de qualité.
- Surcoût limité ce qui permet une maîtrise de la tarification.

Social :

- Diminution des risques sanitaires.
- Amélioration de la santé des enfants des écoles par l'utilisation de produits de qualité.
- Tarification accessible à toutes les familles.

Clés de la réussite

- Sensibilisation des enfants et parents.
- Formations du personnel municipal.

Chiffres clés

- Nombre de personnes bénéficiant de la cantine du terroir : 400 enfants et 55 adultes.
- Nombre de personnes assurant le service restauration : 9.



Le développement durable, c'est possible !

Budget :

Budget annuel 2006 de la collectivité :

457 780 €/an pour la restauration dont 176 000 € pour l'alimentation.

Bioqual : 1 300 €/an

Pour les familles coût d'un repas : 1,69 € le repas (au lieu de 6,86 à 7,62 € tous frais et charges inclus pour la commune).

Critères de suivi et d'évaluation :

- Tableau de bord mensuel de fréquentation de la cantine (fréquentation en hausse depuis le 1er janvier 2000).
- Suivi hygiène/qualité par Bioqual : compte-rendu d'analyses trimestriel.
- Coût du repas de terroir/repas normal.
- Quantité et qualité des produits alimentaires : variables selon les saisons et les coûts, les approvisionnements.

Perspectives de développement :

- Construction d'un nouveau pôle de restauration prévu pour produire 500 repas par jour. A noter la création d'un réseau de chaleur entre le nouveau bâtiment de restauration et le bâtiment existant grâce à une chaufferie centrale combinant le bois énergie, un système solaire thermique, le gaz naturel.

Contacts

Cantine du terroir

Serge Bianchi

Mairie de Pamiers

Service restauration

BP 167 - 09101 Pamiers cedex

Tél. : 05 61 60 28 22

E-mail : cantine@ville-pamiers.fr

Site Internet : <http://www.ville-pamiers.fr>

Agenda 21

Anne Lebeau

Mairie de Pamiers

Service urbanisme et développement durable

BP 167 - 09101 Pamiers cedex

Tél. : 05 61 60 95 23 - Télécopie : 05 61 60 94 81

E-mail : urbanisme@ville-pamiers.fr

Site Internet : <http://www.ville-pamiers.fr>



Pamiers et le développement durable

Membre du Réseau des villes durables de Midi-Pyrénées depuis 1997, Pamiers s'est engagée très tôt dans une réflexion visant à promouvoir un développement durable. Après avoir signée la Charte d'Aalborg, elle s'est portée candidate en 1998 pour tester sur son territoire un atelier de scénario local associant la société civile, puis en 1999 elle a réalisé un diagnostic de développement durable urbain avec l'Agence régionale pour l'environnement de Midi-Pyrénées (Arpe). En 2003, la ville s'est engagée dans une nouvelle étape de sa démarche en mettant en chantier, avec l'appui technique de l'Arpe, un diagnostic partagé du territoire, préalable à la rédaction de son programme d'actions, véritable projet de ville pour Pamiers.

Ce premier programme d'actions 2004 a été expérimental et a servi de support de sensibilisation au développement durable. Il a été une étape dans l'élaboration de l'agenda 21 local en 2005 structuré en 33 actions et 5 grands axes stratégiques :

• **Axe 1 : Valoriser et protéger les potentialités locales**

Action 1 : Maîtrise des consommations d'eau et d'énergie dans les bâtiments communaux

Action 2 : Aide communale pour l'installation de systèmes d'eau chaude et d'électricité solaire

Action 3 : Production d'eau solaire et couverture isothermique . la piscine Neptunia

Action 4 : Etude pour la réhabilitation de la décharge de Barés

Action 5 : Amélioration du bâti scolaire

Action 6 : Réaménagement du centre de Las Parets et reconstruction de la restauration scolaire

Action 7 : Réfection de l'étanchéité des bassins extérieurs de la piscine Neptunia

Action 8 : Construction de la nouvelle école primaire des Canonges

Action 9 : Etude de faisabilité d'une chaudière bois sur le site de l'Ancien Hôpital

• **Axe 2 : Favoriser l'emploi et le développement économique**

Action 10 : Aménagement du parc d'activités de Gabriélat et accueil des premières entreprises

Action 11 : Plan fleurissement de la ville

Action 12 : Réaménagement du camping municipal

Action 13 : Réaménagement de la rue Gabriel Péri

• **Axe 3 : Favoriser la solidarité et l'échange avec les populations**

Action 14 : Mise en service de la maison de service au public et de l'action sociale

Action 15 : Mise en place d'un plan de lutte contre le bruit

Action 16 : Plan . destination des personnes en situation de handicap

Action 17 : Aménagement d'une plateforme sociale

• **Axe 4 : Maîtriser et rééquilibrer le développement urbain**

Action 18 : Plan Vélo 1ère phase

Action 19 : Aménagement de la zone d'habitat du Chandelet

Action 20 : Extension de l'aire d'accueil des gens du voyage

Action 21 : Réflexion gare multimodale

Action 22 : Etude pour l'extension de la navette urbaine

Action 23 : Etude pour l'élaboration d'un plan mobilité domicile/entreprise

• **Axe 5 : Promouvoir l'innovation dans la gestion publique locale**

Action 24 : Mise en place de la nouvelle stratégie de communication et concertation avec la population

Action 25 : Projet Educatif Local

Action 26 : Mise en place de réunions de quartier

Action 27 : Formation au développement durable

Action 28 : Mise en place de pratiques de développement durable dans les services municipaux

Action 29 : Mise en œuvre du plan propret. de la ville

Action 30 : Diminution progressive d'engrais et de produits phytosanitaires

Action 31 : Démarche qualité aux services accueil et population de la Mairie – Référentiel QUALI-VILLE

Action 32 : Mise en place d'Intranet dans les services municipaux

Action 33 : Etude pour la mise en place d'une cuve Diester pour les véhicules municipaux