



**CREATION D'UN REFECTOIRE  
ECOLE MATERNELLE LES THERMES ET  
D'UNE UNITE DE PRODUCTION /  
CUISINE MUNICIPALE  
(COMPATIBLE OFFICE)**

**DANS LE CADRE DU PROJET D'EXTENSION DE L'ECOLE  
MATERNELLE**

**MEMOIRE DETAILLE**

**DOSSIER DEMANDE DE SUBVENTION  
-REGION 2023-  
DISPOSITIF EN FAVEUR DE LA TRANSITION  
ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE**

# SOMMAIRE

|  |             |
|--|-------------|
| <b>I. ÉTAT DES LIEUX</b>                   | <b>P.3</b>  |
| A. Éléments de contexte                    |             |
| B. Intérêt du projet, démarche             |             |
| C. Fonctionnement actuel                   |             |
| <b>II. DESCRIPTION DÉTAILLÉE DU PROJET</b> | <b>P.6</b>  |
| A. Bâtiment, logistique                    |             |
| B. Ressources humaines et fournisseurs     |             |
| C. Aspects environnementaux                |             |
| <b>III. OBJECTIFS THÉMATIQUES</b>          | <b>P.7</b>  |
| A. Éducatifs et nutritionnels              |             |
| B. Économiques                             |             |
| C. Environnementaux.                       |             |
| <b>IV. ÉTUDE DE FAISABILITE, PLANS</b>     | <b>P.8</b>  |
| <b>V. MONTANT OPERATION ET CALENDRIER</b>  | <b>P.12</b> |
| <b>ANNEXES</b>                             | <b>P.13</b> |

## Résumé

La commune de Lunel-Viel porte un projet de cuisine de production, en lien avec l'extension de l'école maternelle menée conjointement, visant à confectionner sur place 500 repas par jour à destination des enfants des écoles, des crèches et des personnes bénéficiant du portage des repas.

Le projet s'inscrit dans une démarche de développement des circuits courts, et à terme, de revitalisation agricole à l'échelle communale et intercommunale.

Le projet s'inscrit dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial du PETR Vidourle Camargue  
La réalisation du projet est programmée sur 2023.

## I. ÉTAT DES LIEUX

### A. Éléments de contexte.

#### 1. Crise systémique et résilience alimentaire des territoires.

Changement climatique, épuisement des ressources, effondrement de la biodiversité... Des crises systémiques menacent aujourd'hui la sécurité alimentaire. Après plus de deux années marquées par l'épidémie de COVID et une inflation des denrées alimentaires qui soulignent la vulnérabilité de notre système alimentaire, il est légitime que les collectivités locales, notamment les communes se saisissent d'un enjeu central dans leurs compétences : proposer un service de restauration scolaire, de portage des repas pour certains publics spécifiques (personnes en situation de handicap, dépendantes...) permettant une résilience des territoires face aux défis auxquels ils sont confrontés.

#### 2. Une déclinaison locale pour la résilience alimentaire : le Projet Alimentaire Territorial du P.E.T.R\* Vidourle-Camargue

Le projet s'inscrit également dans la démarche du Projet Alimentaire Territorial porté par le PETR Vidourle Camargue. En effet, les [projets alimentaires territoriaux](#) (PAT) ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines.

### B. Intérêt du projet, démarche.

#### 1. Relocaliser la confection des repas

Dans ce contexte, la commune de Lunel-Viel a le projet de relocaliser la confection des repas des enfants des écoles, des crèches ainsi que des personnes bénéficiant actuellement du portage.

La relocalisation de la confection des repas permet à la commune :

- de choisir ses fournisseurs parmi les agriculteurs locaux

- d'améliorer la qualité gustative des repas grâce à un délai de fabrication / livraison raccourci

## **2. Privilégier la liaison chaude pour une meilleure qualité de la restauration :**

Soucieuse d'offrir aux enfants des repas de qualité grâce à une réflexion poussée concernant la nutrition, l'origine des plats proposés, leur composition, tout en privilégiant le respect de l'environnement et les actions qui en découlent, il est envisagé de réaliser une cuisine municipale en liaison chaude (la semaine), totalement équipée et pourvue d'un réfectoire pouvant accueillir 130 enfants.

La mise en place de cette cuisine autonome favorisera une cuisine réalisée sur place avec du personnel qualifié. Cela se fera au bénéfice des enfants qui pourront goûter des plats réalisés le jour même, grâce à des produits frais, issus de circuits courts, locaux, de saison, et d'origine biologique dans la mesure du possible.

La réalisation de repas pourra également bénéficier, aux personnes âgées ainsi qu'aux personnes à mobilité réduite, peut-être également aux crèches présentes sur la commune.

## **3. Répondre à l'augmentation des effectifs de la cantine, démocratiser l'accès à une alimentation de qualité**

L'enjeu est de taille : l'évolution significative des effectifs de ces deux écoles, ainsi que la transformation de la société entraînent une augmentation croissante du nombre de repas délivrés au sein de chacune des cantines (en 2022, 41756 repas ont été servis sur les 2 écoles soit plus de 6.76 % de repas servis par rapport à 2021. En 2021, 39110 repas ont été servis sur les 2 écoles soit plus de 5.5 % de repas servis par rapport à 2019, 2020 étant une année peu représentative avec la crise sanitaire et les fermetures d'écoles)

La future cuisine sera dimensionnée pour produire 500 repas par jour en semaine.

En effet, il est anticipé une augmentation des effectifs au vu de l'amélioration attendue de la qualité des repas et de la croissance démographique sur la commune.

La commune souhaite également que le repas de midi, qui est parfois le seul repas de la journée répondant aux recommandations nutritionnelles, soit accessible à l'ensemble des familles et des personnes fragiles bénéficiant du portage (en 2022, 4133 repas ont été livrés en liaison froide).

Les coûts devront rester mesurés pour rester accessibles aux bénéficiaires du service.

## **4. Rendre les enfants acteurs de leur alimentation.**

Ce projet permettra aux enfants d'être placés au cœur de leur rôle de « consommateur actif et responsable ». En les sensibilisant à l'éducation au goût, les responsabilisant sur les notions de gaspillage et d'équilibre alimentaire, en leur permettant de découvrir de nouveaux produits, de nouveaux goûts, tout en favorisant les produits locaux et de saison, le pari du « mieux manger » pourra être atteint.

## **5. Revitaliser le terroir agricole, à l'échelle communale et intercommunale.**

Cet équipement est la première brique d'une politique globale en faveur de la revitalisation agricole du terroir de Lunel-Viel et de ses environs. À terme, en partenariat avec la CCPL et la

chambre d'agriculture, la commune envisage d'offrir aux agriculteurs locaux un débouché pour leurs productions en luttant contre la déprise agricole (et parfois sa conséquence négative, la cabanisation).

D'ores et déjà, la commune se constitue un patrimoine foncier par une politique de préemption des parcelles vendues en zone agricole dans le cadre de la lutte contre la cabanisation.

Avec le concours de la SAFER, ces parcelles sont mises à disposition d'agriculteurs locaux.

Il s'agit donc d'un projet qui s'inscrit dans une démarche globale, et dans différentes échelles de territoire.

## C. Fonctionnement actuel

### 1. Quantité

La commune de Lunel-Viel fournit des repas à deux publics différents : les enfants des écoles (maternelle et primaire) et les personnes dépendantes et / ou en situation de fragilité (problèmes de santé, dépendance, handicap...).

Au total, en 2022, 41756 repas ont été assurés pour les enfants des écoles (13272 pour la maternelle et 28484 pour l'école élémentaire) et 4133 pour le service de portage à domicile.

### 2. Provenance

Les repas sont livrés par un prestataire.

Pour les écoles, ils sont livrés en liaison froide et réchauffés dans les offices respectifs des deux écoles.

Pour le service de portage à domicile, les repas sont livrés en liaison froide puis distribués en porte à porte par un agent de la commune.

### 3. Aspects qualitatifs.

Le marché actuel des scolaires prévoit des repas avec composantes BIO, des repas sans viande ou de substitution sans porc.

Pour l'école élémentaire, il est proposé deux entrées et deux desserts pour s'adapter à la formule self du site.

Pour le portage, les repas sont livrés en liaison froide et conditionnés dans des emballages présentant une garantie sanitaire totale. Les livraisons sont effectuées **du Lundi au Vendredi entre 10h00 et 11h30.**

Pour ceux qui souhaitent le samedi, celui-ci sera livrée le vendredi au même moment que celui du jour. Les repas doivent être réservés avant le mardi pour la semaine suivante.

**La composition d'un repas** : une entrée ; une viande ou un poisson et sa garniture ; un laitage ; un dessert ou un fruit

### 4. Tarification.

Depuis 2008, une tarification sociale a été adoptée pour n'exclure aucun public fragile du service public de la cantine.

## GRILLE TARIFAIRE

| QUOTIENT FAMILIAL  | ANCIEN TARIF CANTINE | NOUVEAU TARIF CANTINE | TARIF ALP INCHANGÉS |
|--------------------|----------------------|-----------------------|---------------------|
| Q1 (-399€)         | 2,80 €               | 2,90 €                | 0,30 €              |
| Q2 (400€ - 800€)   | 3,00 €               | 3,30 €                | 0,40 €              |
| Q3 (801€ - 1199€)  | 3,30 €               | 3,80 €                | 0,50 €              |
| Q4 (1200€ et plus) |                      | 4,00 €                | 0,60 €              |

Le tarif du service de portage à domicile est fixé à 4.56 € (avec possibilité d'une aide déduite du département)

Ce service existant depuis de nombreuses années donne aujourd'hui satisfaction du point de vue des règles nutritionnelles et de la fiabilité logistique.

Néanmoins, au regard du contexte, une évolution paraît souhaitable pour s'adapter aux enjeux du XXIème siècle.

## II. DESCRIPTION DÉTAILLÉE DU PROJET

### A. Bâtiment, logistique.

- La cuisine se situera en limite du réfectoire de l'école maternelle, au 24 rue des thermes, 34400 Lunel-Viel, en rez-de chaussée. Cela réduira au maximum les déplacements de repas des enfants de l'école maternelle, et sera inférieur au kilomètre pour ceux de l'école primaire.
- La cuisine aura la capacité de produire un maximum de 500 repas par jour servis le midi en direction des enfants des deux écoles, mais également des personnes du troisième âge ou à mobilité réduite de la commune, en liaison chaude.
- Les repas seront réalisés du lundi au vendredi, durant les périodes scolaires. Afin de pérenniser ce service auprès des adultes concernés, une prestation supplémentaire, en liaison froide, viendra éventuellement compléter les samedis, jours fériés et durant les vacances scolaires.
- La réalisation des bâtiments sera conforme à l'ensemble des réglementations liées à la construction, ainsi qu'à la restauration humaine.

### B. Ressources humaines et fournisseurs.

- Un chef cuisinier sera nommé afin de veiller à la réalisation des repas mais également gérer la gestion des commandes, la réalisation des menus, la bonne entente de son équipe.
- Il sera épaulé par un second, ce qui permettra également de sécuriser la confection des repas en cas d'absence du chef.
- Les agents techniques qui composeront son équipe seront formés à l'adaptation aux pratiques et comportements sur les lieux de travail, afin d'encadrer au mieux les

objectifs alimentaires en faveur des enfants (éducation au goût, sens de l'alimentation, réduction du gaspillage, choix de produits de saison et de proximité...).

- Le choix des fournisseurs ou producteurs se tournera le plus possible vers des établissements de proximité privilégiant ainsi les circuits courts, les fruits et légumes de saison et favorisant au mieux la gestion des bio-déchets.

### C. Aspects environnementaux

- Le bâtiment, qui sera contigu au réfectoire, lui-même intégré à l'école maternelle des Thermes devra facilement se fondre dans son environnement et fera l'objet d'une étude visant à éliminer toutes nuisances olfactives ou visuelles (odeurs, fumées, bruits...).
- L'utilisation, que ce soit en cuisine ou lors du service en salle, de tous les éléments, contenants, ustensiles ou couverts en plastique, sera bannie. Les choix seront effectués en amont et validés selon le respect des normes sanitaires en vigueur.
- Située au cœur du village, au sein même de l'école maternelle, et à peu de distance de l'école primaire, cette cuisine permettra de minimiser le déplacement des repas, règle essentielle de toute liaison chaude.

## III. OBJECTIFS THÉMATIQUES.

### A. Éducatifs et nutritionnels

- Faire des enfants des agents actifs de la transition alimentaire
- Considérer les enfants comme de vrais acteurs de leur consommation en les responsabilisant quant au gaspillage (pesée et tri des déchets), et leur permettant d'accéder à un composteur actif et entretenu .
- Sortir les enfants du circuit de l'alimentation industrielle dans lequel ils sont placés dès leur plus jeune âge
- Améliorer la qualité gustative des repas
- Privilégier les produits frais et éviter le plus souvent possible les produits transformés
- Diversifier les sources de protéines, profitables à la santé et à la nature.
- Penser la cantine comme un lieu d'éducation au goût et favoriser un travail sur les équilibres alimentaires
- Contribuer à l'équilibre nutritionnel des enfants

### B. Économiques

- Encourager les filières agroalimentaires et paysannes locales
- Valoriser les produits du terroir et la diversité alimentaire
- Participer à maintenir des emplois et en créer de nouveaux et dynamiser l'économie locale (partenariat avec les agriculteurs locaux)
- Remettre en culture des terres en friche qui génèrent aujourd'hui des frais: entretien, occupations illégales...

### C. Environnementaux.

- Réduire l'impact écologique de chaque repas servi aux enfants (la consommation de produits issus de circuits courts permet de réduire les transports et minimiser les changements climatiques).

- Réduire au maximum les emballages afin de contribuer à la transition énergétique mais aussi de diminuer le travail de recyclage et l'espace de stockage de ces résidus.
- Éliminer totalement les plastiques, susceptibles de contenir des perturbateurs endocriniens, pouvant migrer vers l'alimentation, et ne pouvant pas toujours être recyclés
- Lutter contre le gaspillage alimentaire en responsabilisant personnel et enfants
- Envisager la cantine scolaire comme un lieu stratégique pour accélérer la transition écologique.
- Réaliser des efforts significatifs de végétalisation du site,
- Se doter d'un équipement labellisé « Bâtiment Basse Consommation ».

#### **IV. ÉTUDE DE FAISABILITE, PLANS.**

Suite à l'étude réalisée par le bureau d'étude cuisine (BET grandes cuisines RUBIO) et l'architecte (SCOP ECOSTUDIO), cette unité de production (cuisine municipale) sera implantée en limite du réfectoire également créé au niveau de l'école maternelle, en rez-de chaussée. Cela réduira les déplacements de repas des enfants de l'école maternelle qui seront servis sur place, et la livraison des repas chauds vers l'école élémentaire située à moins de 200 mètres sera facilitée.

La cuisine aura la capacité de produire un maximum de 500 repas par jour servis le midi en direction des enfants des deux écoles, mais également des personnes du troisième âge ou à mobilité réduite de la commune ainsi que la petite enfance.

Les travaux porteront sur la :

- > la création d'un réfectoire de 135 m<sup>2</sup> (pour environ 130 enfants),
- > la création d'une unité de production (compatible office) d'environ 130 m<sup>2</sup> comprendra :
  - Office (espace de préparation et chauffe)
  - Espace de plonge
  - Locaux de préparation froide et légumerie
  - Local poubelles
  - Chambres froides
  - Vestiaires
  - Bureau
  - Sanitaires
  - Local technique



Tableau de surface du projet :

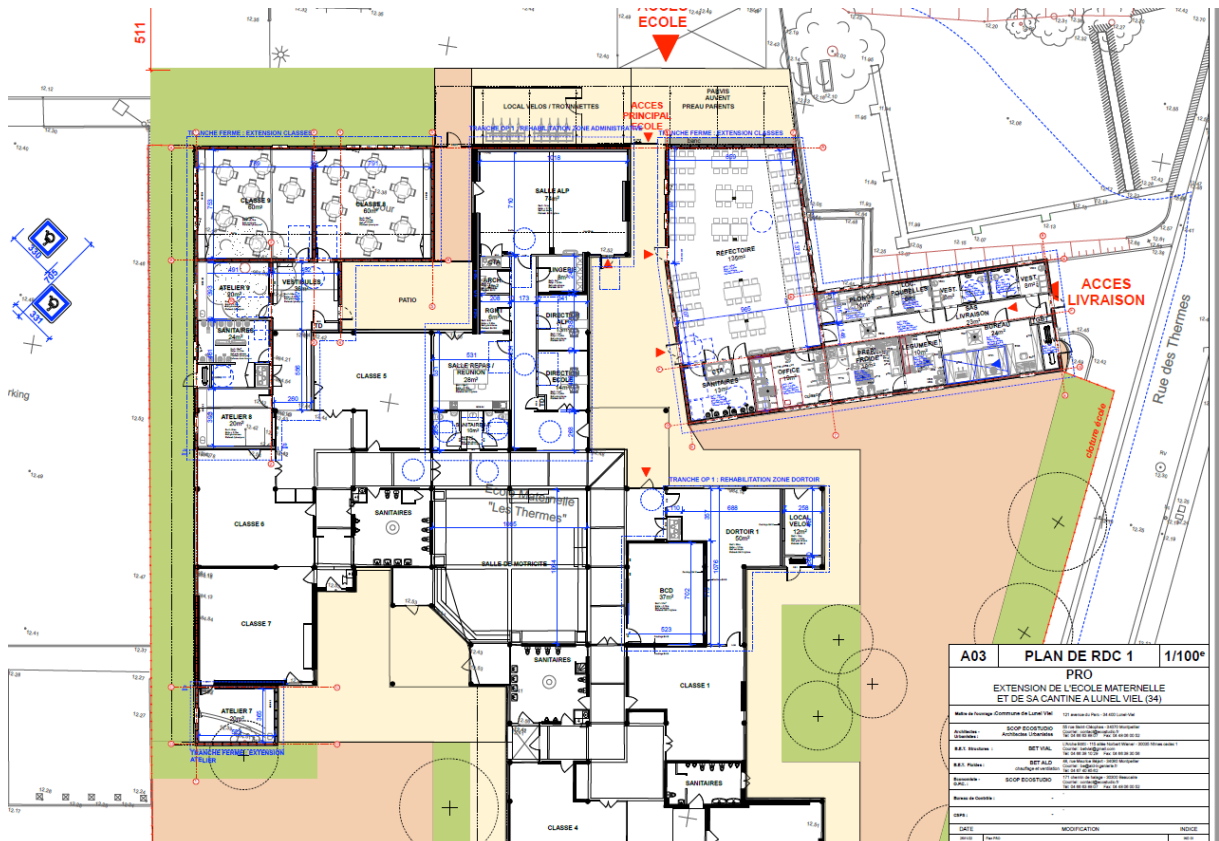
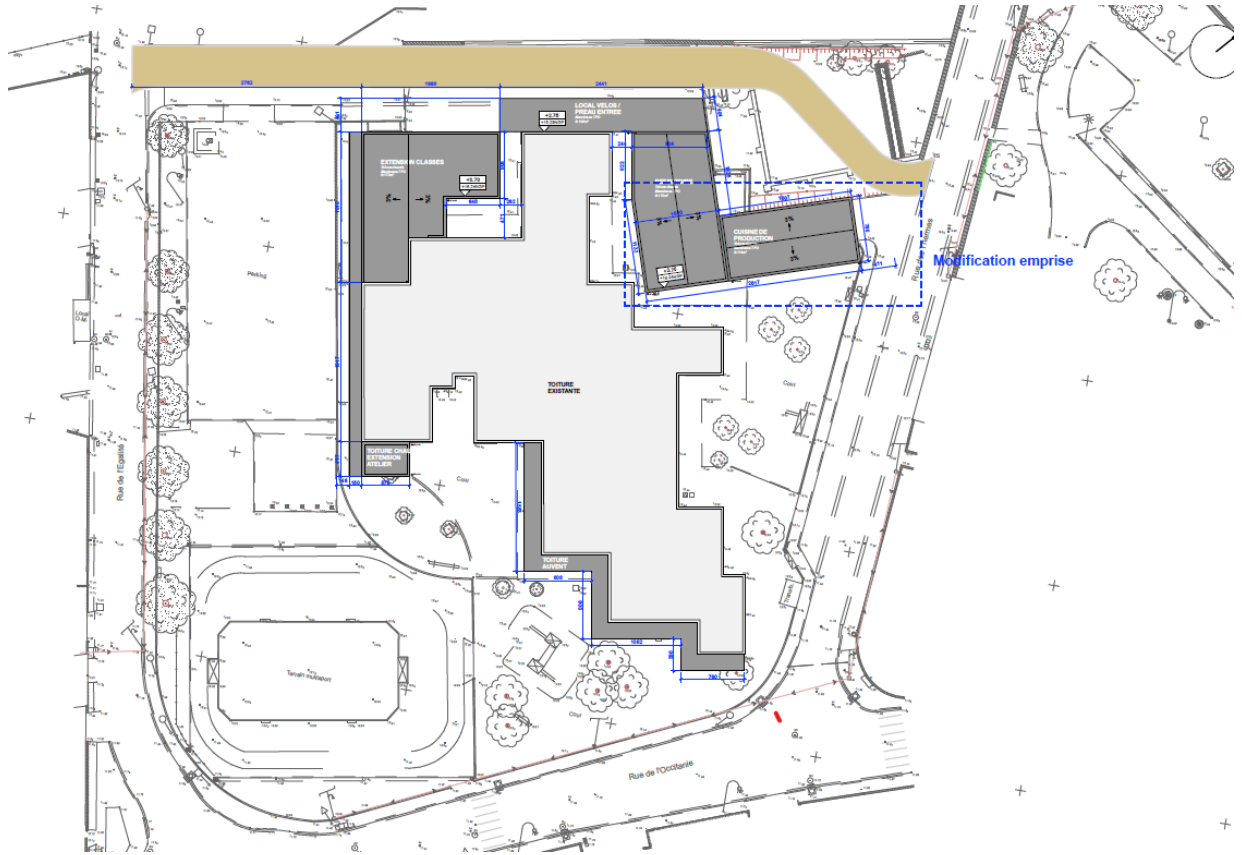
***Focus sur le volet création d'un réfectoire et cuisine de production à l'école maternelle, objet de la demande de subvention Région pour 2023 (dans le cadre du dispositif en faveur de la transition alimentaire dans la restauration collective) :***

| BATIMENT NEUF                |     |   |     |
|------------------------------|-----|---|-----|
| <b>Réfectoire</b>            |     |   |     |
| Réfectoire                   | 135 | 1 | 135 |
| Sanitaires enfants           | 13  | 1 | 13  |
| Local Ménage                 | 2   | 1 | 2   |
| CTA                          | 2   | 1 | 2   |
| <b>Cuisine de production</b> |     |   |     |
| Préparation chaude           | 19  | 1 | 19  |
| Préparation froide           | 18  | 1 | 18  |
| Légumerie                    | 10  | 1 | 10  |
| Stockage / Ch Froide         | 13  | 1 | 13  |
| Sas livraison                | 32  | 1 | 32  |
| Plonge                       | 10  | 1 | 10  |
| Vestiaires                   | 6   | 2 | 12  |
| Local entretien              | 3   | 1 | 3   |
| VRV                          | 4   | 1 | 4   |
| TGBT                         | 2   | 1 | 2   |
| Local Poubelles              | 7   | 1 | 7   |

**PROGRAMME COMPLET EXTENSION ECOLE ET RESTRUCTURATION  
AVEC CREATION D'UN NOUVEAU REFECTOIRE ET D'UNE CUISINE MUNICIPALE**

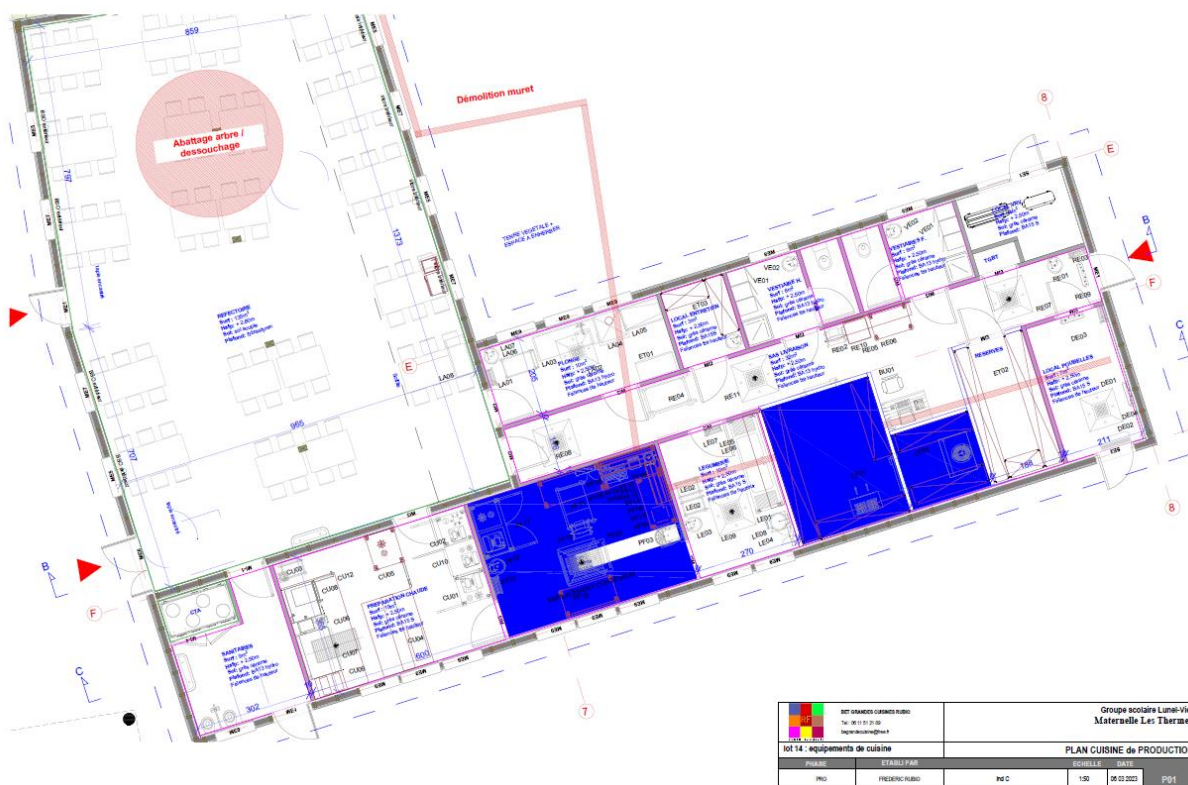
| Restructuration de l'école maternelle Les Thermes<br>APD Janvier 2023 |                     |              |            |
|---|---------------------|--------------|------------|
| Désignation   | Surfaces            |              |            |
|   | surface<br>unitaire | nb<br>locaux | total SU   |
| <b>RESTRUCTURATION</b>  |                     |              |            |
| <b>Accueil périscolaire</b>   |                     |              | <b>87</b>  |
| Salle ALSH  | 74                  | 1            | 74         |
| Bureau direction ALP  | 13                  | 1            | 13         |
| <b>Administration</b>   |                     |              | <b>72</b>  |
| Bureau direction école  | 14                  | 1            | 14         |
| Salle réunion / repas   | 28                  | 1            | 28         |
| Rangement   | 6                   | 1            | 6          |
| Archives / photocopie   | 4                   | 1            | 4          |
| Lingerie  | 8                   | 1            | 8          |
| Sanitaires enseignants  | 10                  | 1            | 10         |
| CTA   | 2                   | 1            | 2          |
| <b>Salles de classes</b>  |                     |              | <b>99</b>  |
| BCD   | 37                  | 1            | 37         |
| Dortoir   | 50                  | 1            | 50         |
| Local véo   | 12                  | 1            | 12         |
| <b>EXTENSION</b>  |                     |              |            |
| <b>Salles de classes</b>  |                     |              | <b>238</b> |
| Salle de classe 8   | 60                  | 1            | 60         |
| Salle de classe 9   | 60                  | 1            | 60         |
| Atelier 8/9   | 20                  | 2            | 40         |
| Atelier 7   | 19                  | 1            | 19         |
| Sanitaires  | 23                  | 1            | 23         |
| Vestibules  | 36                  | 1            | 36         |
| <b>BATIMENT NEUF</b>  |                     |              |            |
| <b>Réfectoire</b>   |                     |              | <b>152</b> |
| Réfectoire  | 135                 | 1            | 135        |
| Sanitaires enfants  | 13                  | 1            | 13         |
| Local Ménage  | 2                   | 1            | 2          |
| CTA   | 2                   | 1            | 2          |
| <b>Cuisine de production</b>  |                     |              | <b>130</b> |
| Préparation chaude  | 19                  | 1            | 19         |
| Préparation froide  | 18                  | 1            | 18         |
| Légumerie   | 10                  | 1            | 10         |
| Stockage / Ch Froide  | 13                  | 1            | 13         |
| Sas livraison   | 32                  | 1            | 32         |
| Plonge  | 10                  | 1            | 10         |
| Vestiaires  | 6                   | 2            | 12         |
| Local entretien   | 3                   | 1            | 3          |
| VRV   | 4                   | 1            | 4          |
| TGBT  | 2                   | 1            | 2          |
| Local Poubelles   | 7                   | 1            | 7          |
| <b>Total surfaces utiles (SU)</b>                                     |                     |              | <b>648</b> |

# PLAN GLOBALE DU PROJET (plan APD-PRO)



| A03   |                           | PLAN DE RDC 1                          | 1/100 <sup>e</sup> |
|---|---------------------------|--|--------------------|
| <b>PRO</b>  |                           |  |                    |
| EXTENSION DE L'ECOLE MATERNELLE<br>ET DE SA CANTINE A LUNEL VIEL (34) |                           |  |                    |
| Maitre de l'ouvrage: Commune de Lunel Viel                            |                           |  |                    |
| Architecte:   | SCOOP ECOLOGIQUE          | 107 avenue de Paris - 34400 Lunel Viel |                    |
| Architecte - Coordinateur:  | Architecte - Coordinateur | 107 avenue de Paris - 34400 Lunel Viel |                    |
| A.B.T. Realisateur:   | SET GAL                   | 107 avenue de Paris - 34400 Lunel Viel |                    |
| A.B.T. Peintre:   | SET ALD                   | 107 avenue de Paris - 34400 Lunel Viel |                    |
| Architecte:   | SCOOP ECOLOGIQUE          | 107 avenue de Paris - 34400 Lunel Viel |                    |
| Revisé de Qualité:  |                           |  |                    |
| DATE:   | MODIFICATION:             | INDICE:                                |                    |
| 02/02/2024  |                           |  |                    |

## FOCUS SUR PLAN DU REFECTOIRE ET DE LA CUISINE MUNICIPALE DU PROJET PRO DCE



### V. MONTANT OPERATION ET CALENDRIER

Dans le cadre des travaux d'extension de l'école maternelle, il est donc prévu de réaliser un nouveau réfectoire complété par une unité de production (future cuisine municipale compatible office dans un premier temps), dimensionnée et adaptée avec les réserves et arrivées réseaux nécessaires.

Le montant estimatif de l'opération s'élève à **882 579,00 € HT (réfectoire + cuisine municipale)** se décomposant de la façon suivante :

- Dont Travaux cuisine municipale (hors réfectoire) 412 945 ht €
- Equipements unité de production 182 460 ht €
- Petits matériels unité de production (containers isotherme, gastro...) 30 000 ht €

➤ Calendrier prévisionnel :

-Travaux réfectoire et unité de production seront réalisés en 2023 avec une livraison prévue en juin 2024 (ce projet s'inscrit dans le projet d'extension de l'école maternelle et sera réalisé dans le même phasage conjointement)

-Les équipements et petits matériels seront acquis et installés au 2<sup>ème</sup> semestre 2024. Les recrutements du chef cuisinier et son second seront réalisés sur cette période pour une prise de fonction fin 2024-début 2025.

-Opérationnalité de la cuisine municipale en mode office rentrée scolaire 2024 et en mode régie liaison chaude rentrée scolaire 2025.

# ANNEXES

**1-Présentation schématique du projet de mandat 2020-2026 dont le projet La Cuisine municipale est un axe phare (Document de campagne électorale – Juin 2020)**

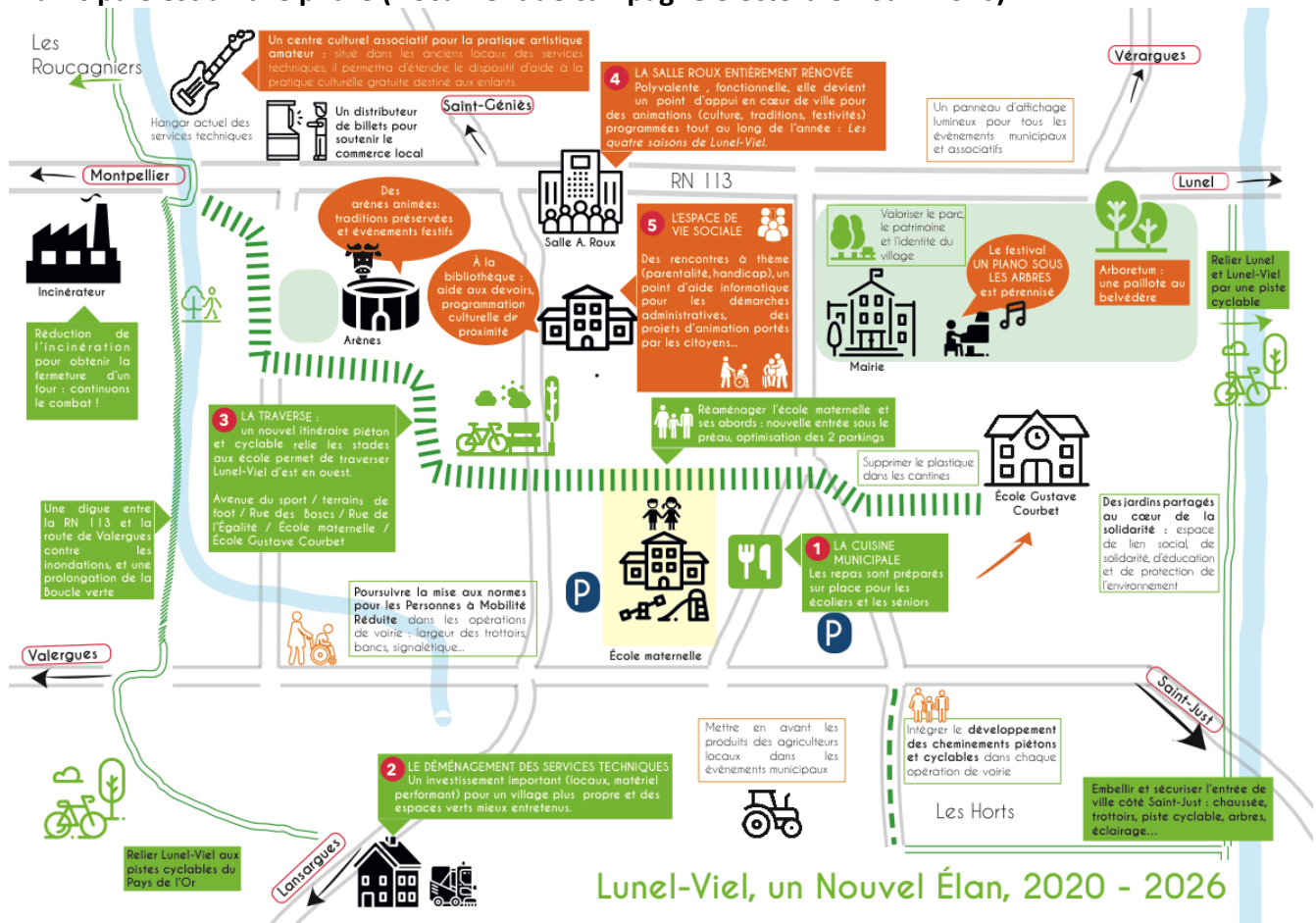
**2-Un projet structurant qui s’inscrit dans le projet municipal du mandat : feuille de route**

**3-Plan des parcelles agricoles identifiées en friche sur la commune**

**4-Focus sur les parcelles communales agricoles (propriétés de la ville) : un potentiel de parcelles à mettre à disposition d’agriculteurs**

**5-Diagnostic agricole CCPL (source 2020 : Enquête agricole Terralto)**

# 1-Présentation schématique du projet de mandat 2020-2026 dont le projet La Cuisine municipale est un axe phare (Document de campagne électorale – Juin 2020)



## 2-Un projet structurant qui s’inscrit dans le projet municipal du mandat : feuille de route

UN VILLAGE OÙ LES CITOYENS PARTICIPENT À L’ACTION  
PUBLIQUE AVEC LES ÉLUS **AXE 2**

FICHE

8

p 16

### PROJET STRUCTURANT N° 2

#### CRÉER UNE CUISINE MUNICIPALE POUR LES ÉCOLES ET LE PORTAGE DES REPAS

Créer une cuisine locale permettra de cuisiner les repas sur place et proposer des repas de qualité, en privilégiant les circuits courts, les produits locaux et de saison, tout en maintenant des coûts abordables pour tous.

Un projet qui permettra aussi de conduire des actions de socialisation, d’éducation au goût et à l’environnement, de découverte des producteurs locaux et des produits de saison.

##### EN RÉSUMÉ

Aujourd’hui, les repas des écoliers et des seniors bénéficiant du portage sont confectionnés par un prestataire dans une cuisine centrale. Ils sont donc élaborés, refroidis pour être livrés en liaison froide, puis réchauffés. Demain, à la cuisine de Lunel-Viel, un chef cuisinier cuisinera des repas livrés en liaison chaude, avec une priorité accordée aux aliments locaux et issus de l’agriculture biologique. Après-demain, si l’expérience est concluante, les terres proches de l’école (terrains Manse) pourraient être remises en culture par un maraîcher municipal.

##### EN DÉTAIL

L’alimentation est à la fois source de plaisir et de partage et a une importance capitale pour le développement physique et mental des enfants. Des enfants en bonne santé apprennent mieux, et sont plus heureux.

60% des élèves lunelviellois scolarisés en maternelle et primaire mangent à la cantine et environ 40 personnes âgées bénéficient du portage des repas. La qualité de l’alimentation servie aux enfants et aux seniors a un fort impact sur leur santé et le repas doit rester pour tous un moment de plaisir.

De plus, les cantines scolaires sont un lieu irremplaçable de socialisation et d’acquisition des règles d’hygiène et d’autonomie. Jusqu’à maintenant, le service de restauration collective a été délégué à un organisme privé, qui propose des repas livrés en liaison froide puis réchauffés sur place.

##### MANDAT



##### SERVICES RESSOURCES

- > Finances
- > Social

##### COORDINATEURS



##### ÉLUS RÉFÉRENTS



## PROJET STRUCTURANT N° 2

### CRÉER UNE CUISINE MUNICIPALE POUR LES ÉCOLES ET LE PORTAGE DES REPAS

Bien que ce système présente certains mérites, notamment celui de permettre des économies d'échelle en terme de personnel et d'équipements, on doit aujourd'hui questionner ce modèle eu égard à la transition environnementale à laquelle nous sommes tous tenus de nous engager. Ce type de restauration a un impact sur la qualité nutritionnelle des repas servis, sur le risque lié aux plastiques utilisés pour le réchauffement des aliments et sur la perte de lien du repas avec les saisons, les terroirs et les habitudes alimentaires.

#### OBJECTIFS

- > Éducatifs et nutritionnels
- > Faire des enfants des agents actifs de la transition alimentaire
- > Améliorer la qualité gustative des repas
- > Diversifier les sources de protéines
- > Penser la cantine comme un lieu d'éducation au goût comme aux équilibres
- > Contribuer à l'équilibre nutritionnel des enfants et des seniors
- > Économiques
- > Encourager les filières agroalimentaires et paysannes locales
- > Valoriser les produits du terroir et la diversité alimentaire
- > Participer à maintenir des emplois et en créer de nouveaux et dynamiser l'économie locale (partenariat avec agriculteurs locaux)
- > Remettre en culture des terres en friche qui génèrent aujourd'hui des frais : entretien, occupations illégales...
- > Écologiques
- > Réduire l'impact écologique (la consommation de produits issus de circuits courts permet de réduire les transports et minimiser les changements climatiques).
- > Éliminer les plastiques, susceptibles de contenir des perturbateurs endocriniens qui peuvent migrer vers l'alimentation
- > Lutter contre le gaspillage alimentaire
- > Envisager les cantines scolaires comme un lieu stratégique pour accélérer la transition écologique.

#### MANDAT



#### SERVICES RESSOURCES

- > Finances
- > Social

#### COORDINATEURS

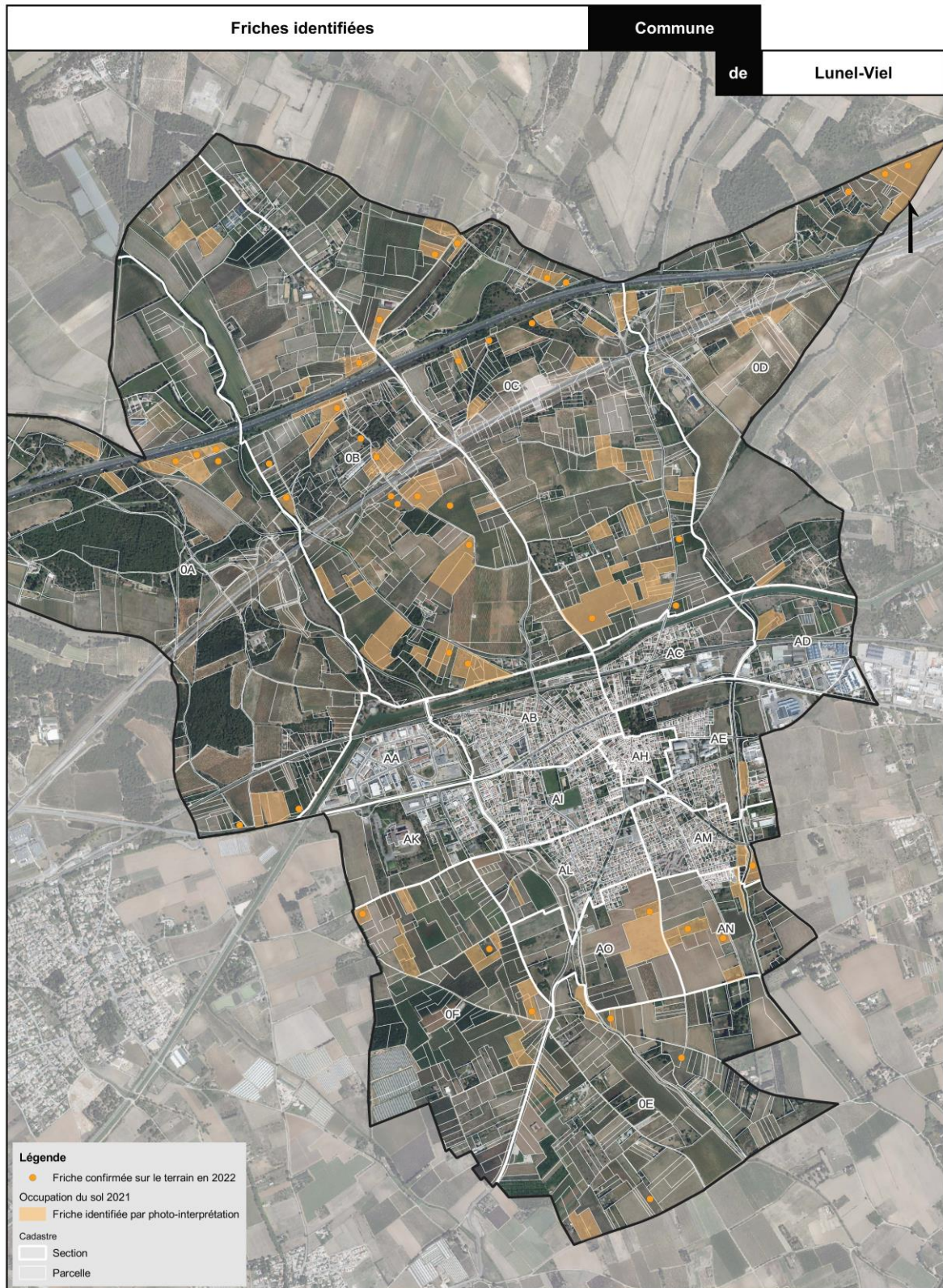


#### ÉLUS RÉFÉRENTS





### 3-Plan des parcelles agricoles identifiées en friche sur la commune



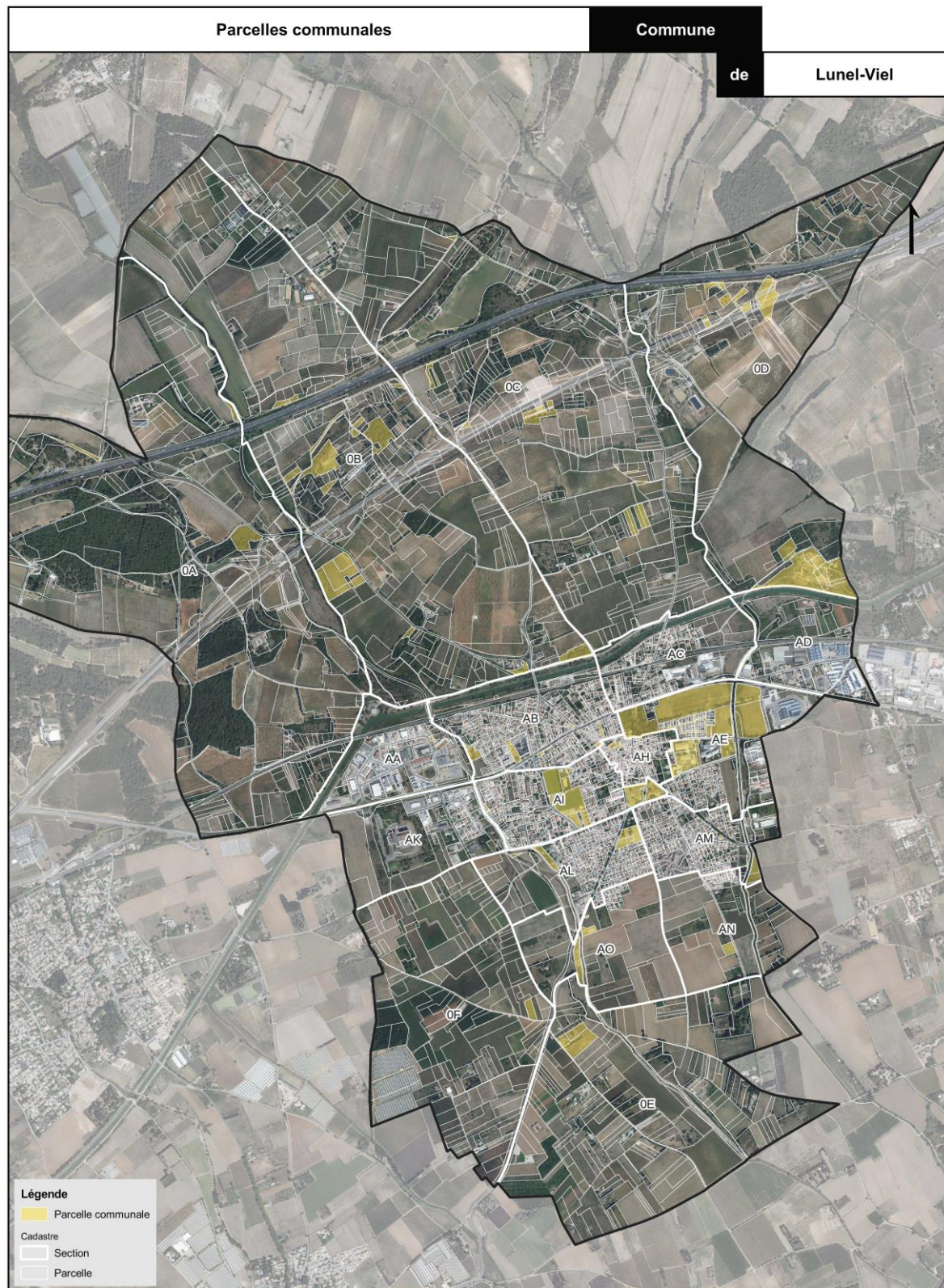
Source des données : CCPL et DGFIP  
Date de validité des données : 2021/2022  
Conception : Systèmes d'Information Géographique – Développement économique  
Communauté de Communes du Pays de Lunel  
Carte réalisée le : 21/02/2023

0 250 500 m  
1:15 000

Document de travail  
Non opposable



#### 4-Focus sur les parcelles communales agricoles (propriétés de la ville) : un potentiel de parcelles à mettre à disposition d'agriculteurs



Source des données : DGFIP  
Date de validité des données : 2021/2022  
Conception : Systèmes d'Information Géographique – Développement économique  
Communauté de Communes du Pays de Lunel  
Carte réalisée le : 21/02/2023

## 5-Diagnostic agricole CCPL (source 2020 : Enquête agricole Terralto)