

## Résultats et avancement 2019-2023

### **Résultats :**

*(Mise à jour le 15/01/2024, 23/11/2022, 20/01/2022)*

**En 2023 :** Le [défi foyer « Alimentation positive »](#) a été lancé le 10/10/2023 et concerne environ 80 familles

### **Depuis 2021 :**

- 143 jardins nourriciers communaux existent.
- 36,7 % des produits consommés dans les cantines sont des produits bios, avec au moins 4 composantes par mois bios et locales (rapport audit Ecocert du 15/11/2022), des fruits et légumes de saison, du fromage à la coupe, et une augmentation des légumes secs et des produits semi-complets dans les menus (pain, pâtes, riz...).
- La surface agricole remise en culture est en phase d'étude. Les objectifs sont de 50 ha dont les 20 ha de la Ferme Saint Désiré.
- 2,2 tonnes de biodéchets sont collectées et compostées chaque mois.
- L'évènement grand public [Nature en Fête](#) est organisé au printemps.

### **Avancement :**

*(Mise à jour le 20/01/2022, 23/11/2022)*

**2021-2022 :** Le projet de zone test agricole est en cours de définition, avec l'installation d'agriculteurs sur la ferme Saint Désiré d'ici 2023. La commune cherche actuellement des financements pour des travaux d'irrigation qui consistent à créer un bassin de récupération d'eau gravitaire en vue d'installer des maraichers.

L'étude technico-économique de l'Unité de Préparation Culinaire a permis d'en définir les besoins. Cette Unité de Préparation Culinaire est centrée sur le bio, le local et le « fait maison », et associe les collectivités de Grans, Cornillon-Confoux et de Saint-Chamas. Il s'agira de construire une unité produisant 2800 repas par jour, une légumerie et une liaison froide zéro plastique. Une unité de congélation et de conservation permettant de transformer des surproductions agricoles ainsi qu'une cuisine dédiée à la formation professionnelle sont également envisagées.

Un composteur électromécanique assure à la collecte des biodéchets des restaurants scolaires. Un projet de plateforme de compostage permettant d'accueillir les biodéchets des restaurants scolaires et les déchets d'espaces verts se dessine. Il viserait également à inclure les collèges, lycées et biodéchets des restaurateurs du territoire communal.

*(Mise à jour le 03/11/2020)*

### **En 2020 :**

Un diagnostic des besoins de la commune en termes d'alimentation et de disponibilité foncière est prévu. Aujourd'hui la commune de Miramas est commune pilote de la Métropole pour créer une Zone test agricole.

La nouvelle équipe municipale a réitéré l'engagement pour une alimentation durable à Miramas, en signant le pacte de la transition. Une évaluation réalisée avec l'association citoyenne « Miramas en transition » est organisée chaque année.

L'étude technico-économique de l'unité de préparation culinaire a été lancée, et la commune a procédé à l'acquisition du terrain d'implantation.

*(Mise à jour le 28/04/2020)*

**En 2019 :**

- Montée en compétences : 12 référents jardinage et agents de restauration formés ;
- Changement de pratique et meilleure coordination entre équipes périscolaires et le personnel de cantine grâce au coordinateur de la pause méridienne ;
- Augmentation du nombre de projets par école et implication des équipes : réduction du gaspillage par établissement suite à l'amélioration des questionnaires visant à recueillir le degré de satisfaction des convives ;
- Augmentation de la fréquentation aux événements liés à l'alimentation durable ;
- Installation de nouveaux commerçants et producteurs locaux : un restaurant bio, un atelier locavore, plusieurs boutiques vrac ;
- Création de 40 nouveaux jardins familiaux, se rajoutant au 103 créés en 2012.