

# « Bien manger à l'école C'est l'affaire de ma commune »



# A Un projet alimentaire partagé

La dimension participative du projet permet aux différents acteurs de se rencontrer, de connaître et partager les points forts et faibles du service de restauration, de se sentir concerné et impliqué par le projet alimentaire.

→ Création d'un socle commun pour travailler ensemble.

Elu-es / gestionnaire-s / cuisinier-es / personnel de salle / enseignant-es / animateurs-trices TAP/ enfants - parents / diététicien-ne / fournisseurs-producteurs / conseils de citoyens et de développement / comités de quartier /

Il suffit cependant de quelques acteurs motivés pour s'engager et amorcer le projet, d'autres s'investiront au fur et à mesure.

**LA CONCERTATION ET LA COMMUNICATION** de toutes les personnes impliquées dans le projet alimentaire de la commune, interviennent à toutes les étapes :

- ▶ **Etat des lieux/lancement de la démarche « Bien manger à l'école »**
- ▶ **Plan d'actions**
- ▶ **Bilans et évaluations**
- ▶ **Diffusion et valorisation des actions menées par une stratégie de communication à élaborer** (exemple : dans des prospectus, des journaux, des bulletins municipaux, une page sur internet, etc.)



## Objectifs

- ▶ Créer un **cadre de dialogue** convivial et constructif.
- ▶ **Organiser des réunions entre tous les acteurs de la chaîne** du projet alimentaire (commissions restaurations, ...)
- ▶ **S'autoévaluer** pour améliorer la prestation (enquête de satisfaction, tableau d'indicateurs, ...)
- ▶ Prévoir des **temps de formations et d'échanges interprofessionnels** en interne et/ou en externe.



# B L'art de cuisiner



## Objectifs

- ▶ Favoriser le « fait maison » à hauteur de 80% de la prestation<sup>1</sup>.
- ▶ **Organiser des réunions entre tous les acteurs de la chaîne** du projet alimentaire (commissions restaurations, ...)
- ▶ **S'autoévaluer** pour améliorer la prestation (enquête de satisfaction, tableau d'indicateurs, ...)
- ▶ Prévoir des **temps de formations et d'échanges interprofessionnels** en interne et/ou en externe.

1. Entrées, plats et garnitures sont concernés.

Une majorité de plats servis est préparée sur site ou sur la cuisine centrale approvisionnant les satellites rattachés.

Un plat « **FAIT MAISON** » est un plat entièrement cuisiné sur place et mettant en œuvre une transformation et une valorisation des produits bruts ou surgelés (non cuits et non transformés), et ce pour les différentes composantes du repas : entrées, plats et garnitures.

Dans le cas de recettes composées, on parle de « fait maison » quand plus de 50 % (au grammage) des ingrédients mis en œuvre sont bruts ou surgelés.

Le « fait maison » permet de valoriser, auprès des convives, le métier et la technique des personnes qui élaborent les menus et cuisinent les plats.

Les formations et les échanges interprofessionnels permettent au personnel d'acquérir et de partager des techniques et des savoir-faire.

La préparation et la qualité des repas sont soignées et en permanence améliorées.



# C L'éveil alimentaire

Le service de la restauration scolaire offre aux enfants un repas complet et équilibré<sup>1</sup> mais il a aussi une **MISSION ÉDUCATIVE**, il permet :

- ▶ d'améliorer leurs connaissances sur les différentes dimensions de l'alimentation : **sociales, culturelles, nutritionnelles et environnementales**,
- ▶ de leur apprendre à connaître les aliments et leurs particularités (saisonnalité, variétés...);
- ▶ de leur apprendre à utiliser et affiner leurs sens, de prendre le temps de s'arrêter sur la couleur, l'odeur et la texture de ce qu'il mange ; le repas à l'école participe ainsi à l'éducation au goût ;
- ▶ d'éduquer les enfants à la santé par l'alimentation (comportement alimentaire sain, diversité et équilibre entre manger et bouger) ;

- ▶ **d'encourager les enfants à être curieux** et impliqué pour qu'ils diversifient leur alimentation (contrer la néophobie, faire remonter aux parents des envies...).

Les produits et les recettes évoquent des savoir-faire et des spécialités régionales (de proximité ou d'autres régions françaises et du monde). **Ils mettent en valeur des patrimoines culinaires**<sup>2</sup>.

La restauration scolaire est donc un support pour préserver et cultiver la connaissance de ces patrimoines culturels et immatériels.

1. Les menus sont validés par un-e diététicien-ne. Ils respectent la réglementation et les recommandations du GEMRCN (« Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition ». Le GEMRCN sert de guide pratique dans l'élaboration de l'offre alimentaire.

2. Ils prennent différentes formes : les pratiques, les savoirs faire, les recettes, et les traditions qui accompagnent l'alimentation et la cuisine et entrent dans le bien commun.

## Objectifs

- ▶ **Proposer une recette/animation** par trimestre autour d'un produit ou d'une culture alimentaire spécifique.
- ▶ **Faciliter au quotidien le contact** entre l'équipe de cuisine, le personnel de service et d'encadrement des écoliers.
- ▶ **Former le personnel** de salle afin qu'il **accompagne et incite les enfants à être acteur** dans la découverte des nouveaux produits ; il doit donc goûter l'objet de l'animation.

## D

# L'approvisionnement local et responsable

Le circuit court<sup>1</sup> couplé à la proximité géographique entre le gestionnaire et les fournisseurs permet :

- ▶ **de mettre en valeur le producteur, l'artisan et les produits,**
- ▶ **d'être attentif aux labels d'origines et de qualité de la production,**
- ▶ **de s'assurer de la saisonnalité du produit,**
- ▶ **d'éduquer les enfants** sur le parcours de transformation des aliments que l'on sert à l'école (visites des exploitations, interventions de producteurs dans les écoles, etc.).

**En choisissant cet ancrage territorial alimentaire,** cela permet de conserver le lien social « producteur-consommateur » et une dynamique de territoire positive.

**CRÉER UN LIEN ET INSTAURER LE DIALOGUE** entre les acheteurs des collectivités et les fournisseurs locaux donne la possibilité **d'adapter les approvisionnements aux besoins de chacun** (aléas climatiques, surplus de production et impossibilité de stockage, changement d'effectif, etc.).

1. Le circuit-court est un mode de distribution des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire entre l'exploitant et le consommateur.



## Objectifs

- ▶ **Planifier** les approvisionnements.
- ▶ **Instaurer des partenariats** entre acheteur et producteurs, **c'est faire du développement local** par la commande publique, sur le plan économique, social et environnemental.
- ▶ **Former élu-e-s et personnel de restauration** à faire des choix d'approvisionnement responsable, local et de qualité.



## Objectifs

- ▶ **Former le personnel** de salle pour un service responsable et pour sensibiliser l'enfant aux enjeux du gaspillage.
- ▶ **Sensibiliser** l'enfant aux enjeux du gaspillage alimentaire et **l'impliquer** dans la lutte contre ce dernier en lui **apprenant** à agir et consommer de façon responsable.
- ▶ **Identifier les causes et entamer des actions de diminution du gaspillage.**

## E

# La lutte contre le gaspillage



**LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE**<sup>1</sup> intervient à **trois étapes de la production des repas** :

- ▶ en amont dans la définition des besoins (évaluation erronée des quantités nécessaires aux différents groupes de convives, effectifs incertains),
- ▶ pendant la production (épluchage, juste cuisson)
- ▶ au moment du repas (non consommation).

**Lutter contre le gaspillage** c'est **réduire la production de déchets** (en cuisine, au service) et c'est aussi **les valoriser**<sup>2</sup>. Pour cela il faut :

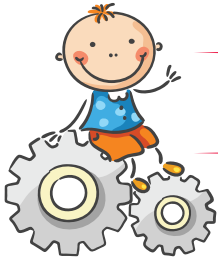
- ▶ **diagnostiquer**
- ▶ **établir et appliquer un plan d'action**
- ▶ **sensibiliser**

**Du champ à l'assiette,** tous les acteurs de la restauration scolaire doivent être impliqués dans la lutte contre le gaspillage alimentaire pour agir utilement.

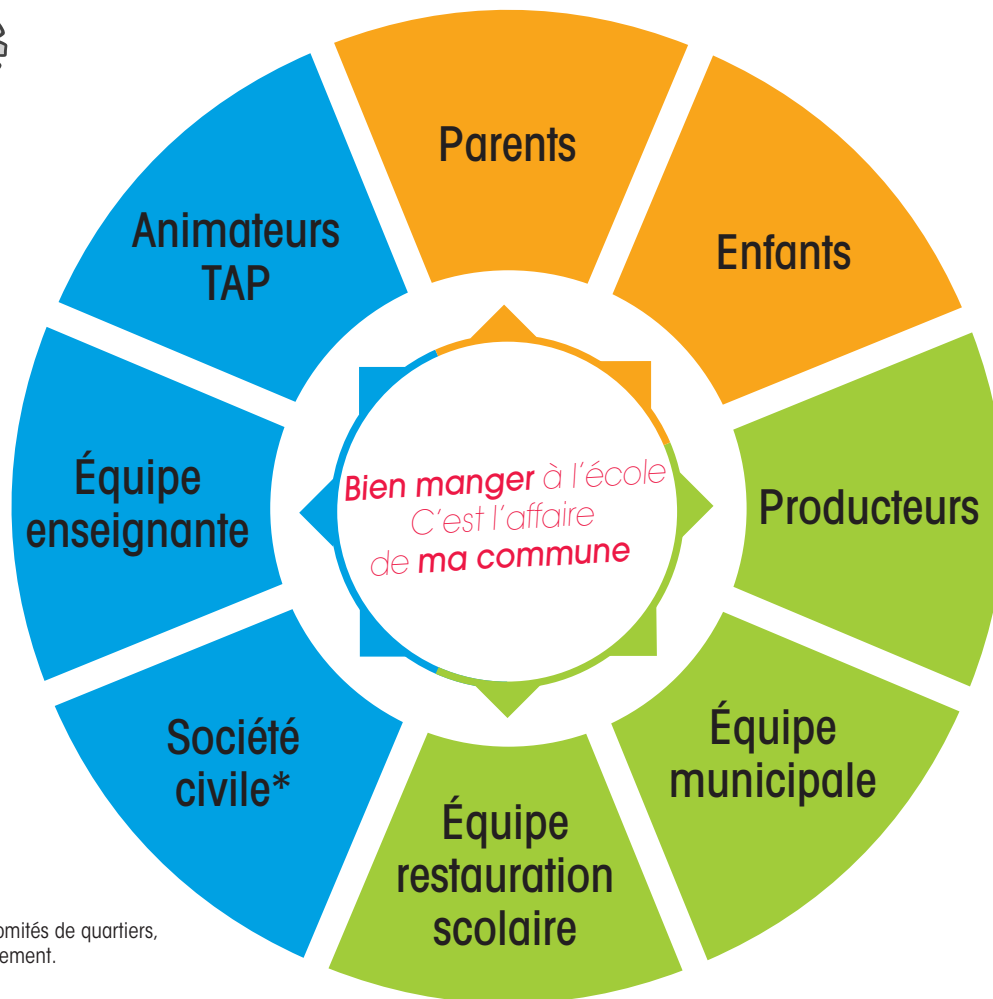
**L'intérêt est de faire des économies** (tant sur les quantités achetées que sur la taxe de redevance spéciale) **et de les réaffecter au budget restauration scolaire : matériel plus performant, approvisionnement alimentaire de qualité** (investir dans des produits locaux voire bio) ou autres achats responsables.

1. Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée.

2. Don, compostage, valorisation énergétique, poulailler, compacteur...



## Schéma des acteurs



\*Conseils citoyens, comités de quartiers, conseils de développement.

Cette charte est le résultat d'un travail co-construit par les membres du réseau «Bien manger à l'école ; c'est l'affaire de ma commune» depuis 2013 afin de promouvoir le rôle de l'alimentation pour la santé, la socialisation et l'éducation des enfants.

### Qui fait partie du réseau «BME» ?

Depuis 2013, le réseau «Bien Manger à l'école ; c'est l'affaire de ma commune» est constitué de communes réunies autour des cinq engagements de la charte.

Il s'agit de mettre en contact des élus et des techniciens pour qu'ils puissent bénéficier d'échanges et de retours d'expériences et qu'ils s'approprient ensemble les enjeux alimentaires de la restauration scolaire.

En septembre 2016, le réseau rassemble 17 communes : Angoulême, Asnières-sur-Nouère, Balzac, Brie, Champniers, Dignac, Fléac, Gond Pontouvre, Jauldes, La Couronne, L'Isle d'Espagnac, Marsac, Mouthiers-sur-Boëme, Ruelle-sur-Touvre, Soyaux, Sireuil et Touvre ainsi que Châteauneuf-sur-Charente et Coulgens.

Retrouvez toutes les informations sur :  
[www.scotangoumois.fr](http://www.scotangoumois.fr)

