

**LA
COURONNE**
CHARENTE

PROJET ÉDUCATIF ALIMENTAIRE

2024-2027

*« Un pilier de la
politique
municipale »*





Table des matières

AVANT-PROPOS.....	3
INTRODUCTION.....	4
MÉTHODOLOGIE DE TRAVAIL POUR LE PROJET ALIMENTAIRE	5
A- LA POLITIQUE EDUCATIVE ALIMENTAIRE PORTÉE PAR LA COMMUNE.....	6
1. Les valeurs et les attendus du projet éducatif alimentaire	6
2. Renforcer l'intégration du service restauration dans la politique éducative municipale	7
3. Les objectifs du PEDT 2024-2027 et les liens avec le service restauration	7
B- LE RÔLE DU RESTAURANT SCOLAIRE DANS LA POLITIQUE ÉDUCATIVE COMMUNALE	7
1. La structure.....	8
2. Le personnel et professionnels associés.....	8
3. Les publics concernés.....	9
4. L'organisation du service du repas	9
5. Les besoins des convives et les attendus du service.....	12
6. La composition et la communication des menus	13
C- LES PARTENAIRES	13
ANNEXE 1 – LES NIVEAUX DE LABELLISATION - LABEL ECOCERT EN CUISINE	15
ANNEXE 2 – LES PRINCIPALES RÉGLEMENTATIONS, RECOMMANDATIONS ET TEXTES LÉGISLATIFS EN VIGUEUR.....	16
ANNEXE 3 : LA CARTE MENTALE DU PROJET PÉDAGOGIQUE.....	20

AVANT-PROPOS

La ville de La Couronne offre un service de restauration communale en s'attachant à proposer une alimentation de qualité, respectueuse de l'environnement et de la santé.

Cela conduit le service restauration à ancrer son rôle pédagogique au cœur de la journée des enfants, aux carrefours des savoirs dispensés par les enseignants et l'Éducation Nationale, sur les temps périscolaires et sur d'autres manifestations ponctuelles etc. Le projet éducatif alimentaire consolide et harmonise les cadres pédagogiques élaborés sur les différents temps de vie de l'enfant et de l'adolescent : école, ALSH, temps périscolaires, Centre Socio-Culturel Le Colibri, Espace Jeunes etc. Plusieurs objectifs sont poursuivis :

- enrichir le volet éducation à l'alimentation dans la relation adulte-enfant,
- établir une transparence sur les attendus du service, de la posture des agents et des enfants,
- développer l'animation sur les temps de repas et l'extension d'actions sur d'autres temps

En complément du rôle nourricier qui est sa mission première, les élus et techniciens s'attachent à y développer une dimension éducative. En effet, s'alimenter n'est pas qu'un acte physique, c'est aussi un construit social. La constitution d'un tel projet est d'autant plus importante qu'en 2023, La Couronne possède un taux de fréquentation du restaurant scolaire oscillant entre 96 et 98 % des enfants scolarisés¹.

« L'école nourrit pour mieux éduquer et éduque pour mieux nourrir. » Marie Berthoud

¹ Le taux de fréquentation se calcule de la façon suivante : rapport aux enfants inscrits à la restauration / enfants inscrits dans les écoles élémentaires et maternelles.

INTRODUCTION

La ville de La Couronne présente son projet éducatif alimentaire, exposant les valeurs structurantes du service restauration, son organisation, sa méthodologie de travail et ses perspectives sur le plan pédagogique. Ce projet éducatif, renouvelable et amendable, est établi pour une durée de 3 ans.

L'alimentation scolaire est au cœur de nombreuses politiques publiques, l'éducation à l'alimentation est donc transversale. Pour les écoles élémentaires et maternelles, le moment du repas est intégré dans la « pause méridienne ». Sa gestion est une prérogative dont les contours organisationnels sont notamment structurés par le texte cadre de la politique éducative communale : le projet éducatif territorial (PEDT), balisant de manière pluriannuelle la promotion de valeurs et d'objectifs pédagogiques généraux et les temps scolaires et périscolaires. Ce projet éducatif alimentaire sera présenté régulièrement dans le cadre des comités de pilotage du PEDT. Cette version et ses éventuelles évolutions seront présentées en commission restauration et en réunion PEDT.

L'arrivée d'un animateur-coordonateur pédagogique des restaurants scolaires depuis 2021 permet la construction du projet éducatif alimentaire, de le présenter, le porter et le faire vivre toute l'année.

La commune s'est aussi engagée depuis de nombreuses années sur les enjeux de santé publique et d'accessibilité financière, via une tarification sociale progressive, basée sur le quotient familial. À savoir que 72 % des familles dont les enfants sont au restaurant scolaire bénéficient du repas à 1€/jour (chiffre année 2023).

Le service de restauration impulse une démarche alimentaire, environnementale et de santé publique très volontariste. En témoigne la certification depuis 2 ans du niveau « 3 Carottes, Mention Excellence »² par *ECOCERT EN CUISINE*, venant récompenser les pratiques du service, en avance sur les réglementations nationales (voir annexe 2) :

En effet, 81% de denrées alimentaires labélisées en agriculture biologique pour l'année 2022 (en valeur d'achat, hors poisson), auprès de fournisseurs locaux (Charente ou limitrophes). Ce chiffre dépasse de loin les 20% exigés d'ici 2022 par la loi Egalim. Le choix de ce label est important car il est celui avec les plus fortes exigences de conditionnalités environnementales, de bien-être animal et de niveau de rémunération des producteurs.

De même, Egalim introduisait une expérimentation du repas végétarien dans les restaurants scolaires. La Couronne propose deux repas végétariens hebdomadaires depuis 2021, avec un plan de formation des cuisiniers sur les protéines végétales et la juste cuisson. Les menus sont composés dans le strict respect de la saisonnalité des produits.

Bien en amont de la loi AGEF, le service restauration a établi un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire dès 2012, qu'elle remet à jour tous les ans pour se fixer de nouveaux objectifs. Des pesées quotidiennes sur l'ensemble des sites de restauration sont réalisées depuis 2019 et les données sont traitées, analysées et compilées, avec des remarques qualitatives pour faciliter l'analyse et les actions correctrices, pour réaliser des bilans, réaliser des comparaisons entre repas à protéines carnées et repas à protéines végétales.

Fort de ces bonnes pratiques, la commune souhaite établir ce volet éducatif pour promouvoir des pratiques alimentaires et comportements exemplaires (environnement, santé) à ses agents, aux enfants et aux habitants de la commune.

Ces facteurs facilitent et encouragent les parents à inscrire leurs enfants au restaurant scolaire dans une relation de confiance. Par conséquent, les orientations du projet éducatif et les actions qui en découlent sont d'autant plus pertinentes au vu du fort taux de présentéisme des élèves. Il

² Voir annexe 1

valorise le savoir-être des agents, pour favoriser la reconnaissance de leurs rôles auprès des enfants.

Le service ne part pas d'une feuille blanche. De nombreuses passerelles sont déjà effectives avec la communauté éducative et les acteurs/actrices du temps méridien. Des actions sont mises en place sur différents temps, structures et publics. Le projet pédagogique (adossé au projet éducatif) souhaite répertorier les actions afin :

- de les planifier et les anticiper ;
- de les accompagner et les systématiser ;
- les budgétiser et les valoriser publiquement ;

Le service de restauration communale tient ici un fil rouge pour continuer à approfondir la **démarche constante de progrès** qui le caractérise, à engager des réflexions afin de poursuivre la recherche d'un environnement physique et relationnel toujours plus attractifs au sein des sites de restauration. Les acteurs doivent ainsi réinterroger les pratiques y opérant pour favoriser une bonne ambiance générale et un espace sécurisant pour les convives et le personnel. Cela permettra aussi aux agents d'être force de proposition, prendre un pas de recul sur les pratiques et évolutions à apporter.

MÉTHODOLOGIE DE TRAVAIL POUR LE PROJET ALIMENTAIRE

Ce projet s'inscrit dans une démarche pluriannuelle. Cette dernière vient :

1. Répondre à l'exigence des réglementations et des recommandations incitant les collectivités territoriales à créer une dimension pédagogique adossée à leur service facultatif de restauration. De surcroît, la collectivité de La Couronne s'est elle-même engagée sur différentes démarches incitatives plus exigeantes qualitativement que le cadre réglementaire (voir annexe 2).
2. Formaliser les objectifs éducatifs du service afin de porter une démarche et une dynamique pérenne, adossé à un projet pédagogique qui définit et coordonne un plan d'action détaillé et budgété, ainsi que des indicateurs et des états d'avancement.

A- LA POLITIQUE EDUCATIVE ALIMENTAIRE PORTÉE PAR LA COMMUNE

1. Les valeurs et les attendus du projet éducatif alimentaire

LA SOLIDARITÉ : La commune marche sur un chemin de crête. Attachée à rémunérer au prix juste les fournisseurs de denrées alimentaires par l'intermédiaire des marchés publics, la municipalité est tout autant attentive à l'accessibilité financière des repas, donnant accès à une alimentation de qualité pour leurs enfants. De même, lors du service en salle, les agents sont attentifs à développer la notion de collectif et de solidarité entre enfants, notamment dans la tenue de la table, du service de l'eau, du passage de la lavette etc.

L'EXEMPLARITÉ : L'attachement aux enjeux de santé environnementale, de suppression du plastique, des perturbateurs endocriniens, des polluants et risques chimiques, est bénéfique pour tous et toutes, autant pour les enfants que pour les agents qui y évoluent au quotidien. La primauté de se fournir en denrées alimentaires du label AB (le plus exigeant dans les pratiques agricoles) et l'engagement du service vers une logique de conscientisation/diminution de son empreinte environnementale, de l'évolution nécessaire vers la proposition de plus de protéines végétales, une valeur primordiale à transmettre.

LA RESPONSABILITÉ : La commune exerce son rôle nourricier et surtout éducatif par ses pratiques responsables :

- Proposer une véritable diversité pour aiguïser la curiosité et la découverte des aliments
- Valoriser les cuisines du monde et le patrimoine culinaire français
- S'assurer de l'équilibre nutritionnel des repas et inciter à respecter cet équilibre y compris sur l'ensemble des autres temps : repas à la maison, pique-niques pendant les sorties scolaires
- Assurer le service de produits sains pour la santé physique et l'absence de facteurs nuisibles de l'ordre de la santé environnementale (perturbateurs endocriniens, modification des process et suppression de tous les produits à risque chimique, suppression du plastique)
- Suivre de très près et assurer un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Trier correctement les déchets et tout faire pour les éviter et / ou en revaloriser.

LA PARTICIPATION : En favorisant la participation active de tous les acteurs impliqués, qu'il s'agisse des élèves, des agents, des parents et de la communauté éducative, le projet vise à créer une démarche collaborative. Chacun peut contribuer avec ses idées, ses connaissances et son engagement, faisant ainsi de l'éducation alimentaire une initiative partagée reflétant les besoins et les aspirations de chacune des parties. Cette approche participative renforce le sentiment d'appartenance et permet de construire ensemble un environnement éducatif enrichissant et pérenne.

2. Renforcer l'intégration du service restauration dans la politique éducative municipale

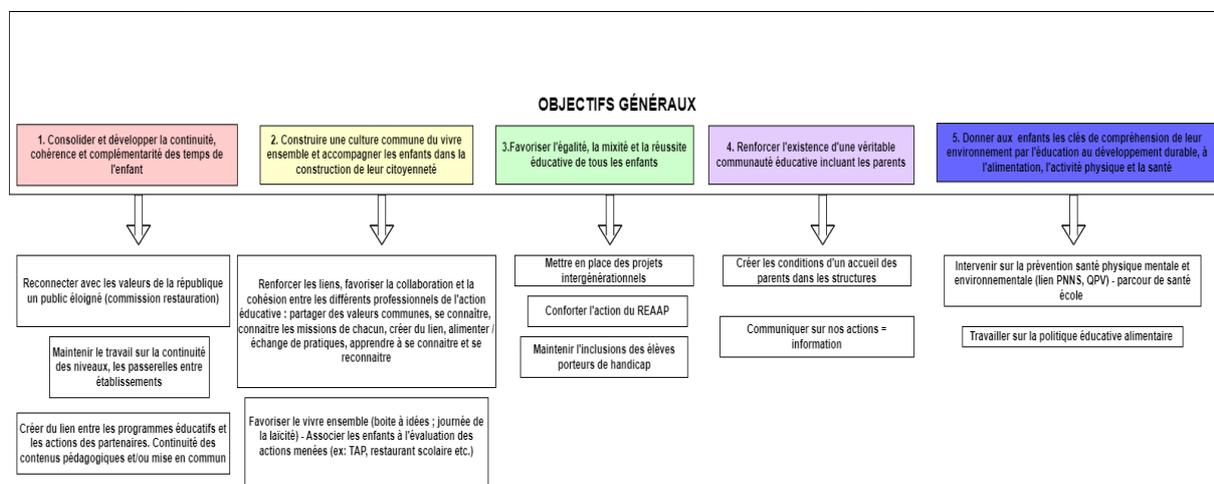
Le projet éducatif sera présenté et discuté dans le cadre de la commission restauration, ainsi qu'en conseil d'école et comité de pilotage PEDT selon l'ordre de jour. Le projet pédagogique fera l'objet d'un suivi de la part des élus et du pôle éducation, notamment pour l'évaluation des actions portées au sein du projet pédagogique. La visée éducative du projet est proposée, réfléchi et discutée de manière collective, en associant l'ensemble de la communauté éducative.

Il est indispensable que chacun puisse y partager une vision commune, s'approprie la portée du projet afin d'adopter des pratiques harmonieuses d'éducation à l'alimentation dès le plus jeune âge par l'ensemble des acteurs : communauté éducative, habitants et agents. Un enjeu est porté sur le renforcement de la communication et l'ouverture du service restauration. La bienveillance éducative et le cadre pédagogique doit être visible et approprié par tous, tout comme la possibilité de le questionner, le commenter et le faire évoluer dans une démarche de progression constante.

La création/modernisation d'outils et d'actions, suivies dans le temps, seront développées en ce sens : enquête de satisfaction, suggestion des enfants et des parents, retours critiques constructifs, évolution organisationnelle, prise en compte des attentes des différentes parties prenantes).

3. Les objectifs du PEDT 2024-2027 et les liens avec le service restauration

Le tableau ci-dessous récapitule les 5 objectifs du PEDT et sous-objectifs impliquant directement le service de restauration communal, par son rôle éducatif et ses responsabilités sur la pause méridienne et le temps de repas.



B- LE RÔLE DU RESTAURANT SCOLAIRE DANS LA POLITIQUE ÉDUCATIVE COMMUNALE

Bien que très courante, la restauration scolaire relève d'une compétence communale ou intercommunale, mais reste un service public facultatif. Une commune peut aussi faire le choix de déléguer ce service public à un prestataire, construire une régie pour mutualiser entre plusieurs collectivités, ou garder la compétence en interne. La décision politique prise à La Couronne de conserver une cuisine centrale en interne avec des agents et des locaux municipaux doit déjà être considérée comme un choix politique fort, donnant des leviers et des marges de manœuvre plus importantes quant à l'organisation du cadre éducatif de la pause méridienne. La gestion interne

permet de rendre les objectifs pédagogiques et la procédure d'achat de denrées plus facilement pilotables. Le temps du repas fait ainsi partie intégrante des attendus pédagogiques et en devient une composante majeure.

Malgré la participation des familles, la fourniture de ce service reste un poste budgétaire conséquent. Pour donner un ordre d'idée, il s'agit du 2^{ème} poste de dépense énergétique de la commune de La Couronne. D'autre part, la mise en place d'un service de restauration implique une responsabilité juridique considérable pour une collectivité. Le service doit répondre aux cadres normatifs et normes AFNOR sur plusieurs domaines (hygiène, nutrition, formation du personnel, protocoles sanitaires, traçabilité, transparence, marchés publics etc.) et engage des dépenses de fonctionnement et d'investissement (matériel, personnel etc.).

La description fine du service permet de faire ressortir la mobilisation de tous les personnels présents dans l'organisation de la pause méridienne, sur les aspects suivants :

- la planification et le suivi des protocoles
- la mise à disposition de matériel
- les lignes de conduites, le savoir-faire et la montée en compétence
- la formation des agents de restauration et de service
- l'organisation des salles et des services et du lieu de restauration.

1. La structure

Le service restauration possède une cuisine centrale adossée au restaurant scolaire des écoles élémentaires, au sein du bâtiment Marie Curie. Les cuisiniers y préparent 540 repas par jour qui sont ensuite répartis sur 4 sites, dont 3 à l'aide du chauffeur-livreur : restaurant élémentaire, les 2 écoles maternelles, la petite crèche (ex Halte-garderie). De même, le chauffeur-livreur livre une trentaine de repas dans le cadre d'un portage à domicile.

La cuisine centrale est depuis le printemps 2024 agréementée pour réaliser une liaison mixte (liaison froide/chaude). Les plats chauds sont cuisinés le jour-même, au plus proche de la consommation. L'objectif ici est d'encore améliorer la qualité des plats servis, avec des plats plus savoureux, car cuits à la dernière minute ; contrairement à la liaison froide où il était nécessaire d'ajouter une étape de remise à température. La liaison froide nécessitait une préparation des repas 2 jours à l'avance et un processus de refroidissement immédiat après la cuisson dans les chambres de refroidissement.

Le service pourra ainsi proposer de nouveaux plats grâce à la suppression de cette contrainte technique. La cuisine centrale pourra ainsi réduire la dépense énergétique engendrée par les chambres de refroidissement.

2. Le personnel et professionnels associés

Une vingtaine d'agents compose les équipes des différents sites, de l'amont à l'aval des repas. Les agents se répartissent entre équipe de production et équipe « service en salle » :

- un gestionnaire de la cuisine centrale et son adjoint responsable du service entretien
- un animateur-coordonateur pédagogique des restaurants scolaires
- les cuisiniers et les agents responsables des cuisines satellites
- les agents de restauration sur la pause méridienne
- les ATSEM pour les maternelles et la petite crèche sur les temps de repas.

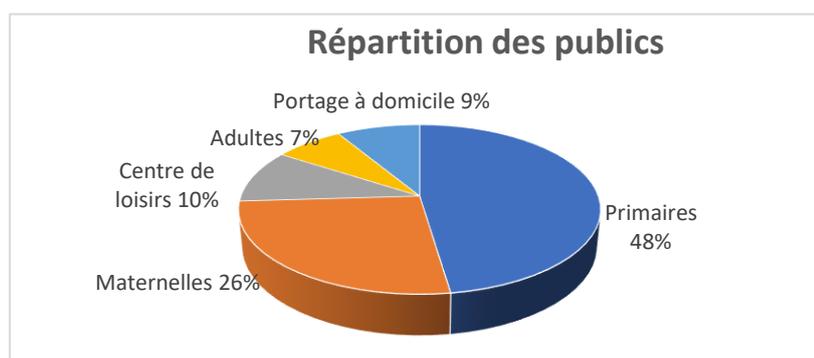
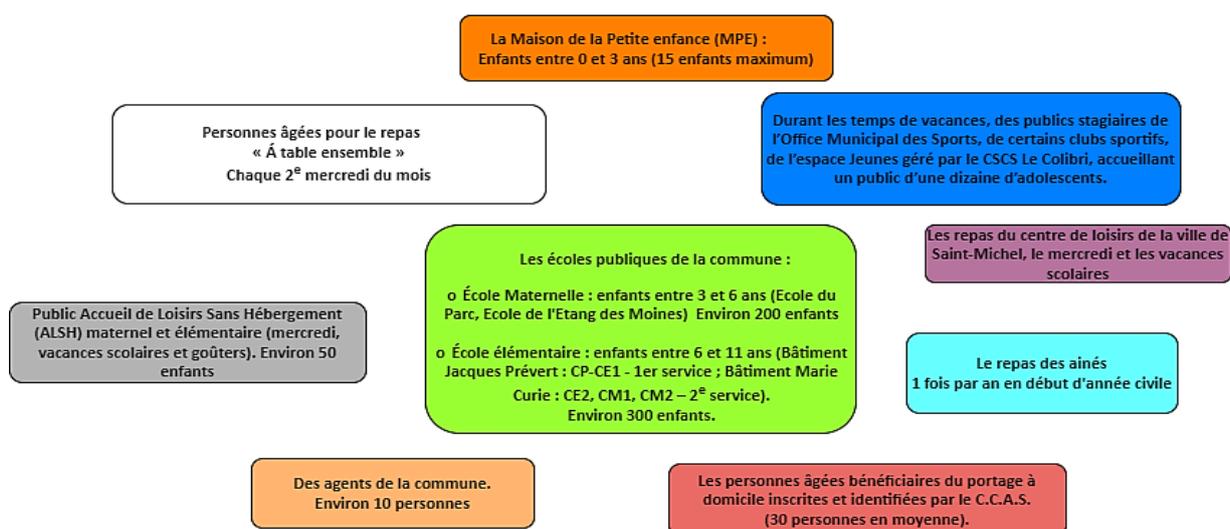
Une diététicienne intervient pour accompagner le personnel sur la garantie d'un équilibre nutritionnel.

La direction du service s'associe à d'autres services de la collectivité, notamment à la conclusion des marchés publics des denrées alimentaires et autres consommables. Les critères sont portés sur la qualité nutritionnelle, l'agriculture biologique de proximité, la responsabilité environnementale et le bien-être animal. Des marchés sont aussi conclus avec des sociétés de maintenance pour l'achat et l'entretien du matériel (four, tunnel de lavage etc.).

Le service restauration prend aussi contact avec les services techniques / espaces verts de la ville pour des travaux et entretien des salles de restauration ou une assistance sur le procédé de compostage.

3. Les publics concernés

En 2023, les publics accueillis dans le cadre des différents lieux de restauration vont de la petite enfance aux seniors :



4. L'organisation du service de repas

4.1 – Le mode de service

La collectivité fait le choix d'avoir du personnel en nombre suffisant pour assurer un fort taux d'encadrement sur le temps du repas, correspondant à un 1 adulte pour 24 enfants en élémentaire, 1 adulte pour 10 enfants en maternelle. Le gestionnaire de la cuisine centrale s'est aussi doté d'un plan de formation pour faire constamment monter en compétence l'ensemble des agents en présence (cuisiniers, agents de service).

C'est un vecteur de valeurs importantes : le plaisir d'être ensemble et d'être à table, la tolérance, le goût de la découverte, le respect du service et des interactions avec politesse. Pour la collectivité, l'amélioration de la consommation des enfants passe notamment par l'allongement du temps pour accompagner la découverte et la diversification alimentaire. Le temps de repas a donc été allongé d'un quart d'heure, enrant le fait que ce temps est primordial pour les enfants comme pour les agents. Il ne doit pas être « expéditif » car il a une utilité sociale, une visée pédagogique et présente un intérêt pour la communauté éducative. Le quart d'heure supplémentaire est une mesure phare du PEDT de la commune, prise en concertation avec toutes les parties prenantes.

Ce taux d'encadrement permet de maintenir un service à table par les agents en salle et ATSEM. Un adulte est référent pour chaque salle de restauration (ou chaque table en maternelle), associé au coordinateur qui assure une orchestration globale sur les temps de service. Les principes du service en salle sont les suivants :

- Les enfants viennent s'installer dans les salles avec les tables préalablement dressées
- Service à l'assiette avec choix de l'enfant sur des portions « Petite Faim ou Grande Faim »
- Une classe = Une salle avec une mixité des enfants intégrés dans le dispositif ULIS
- Gestion du pain par les agents de service, gestion de l'eau par les enfants
- Serviettes en tissus
- Table à débarrasser par les enfants en centre de table (pile d'assiette, empilement des verres, couverts dans des paniers) et passage d'une lavette en fin de repas sur la table à tour de rôle.

Le restaurant scolaire accueille de la maternelle au CM2. Sur chaque site, il y a 2 services, excepté pour la Maison de la Petite enfance qui a 15 enfants d'effectifs maximum :

- Pour les maternelles, un service de 11h30 à 12h20 et un autre service de 12h30 à 13h20 environ (50 min par service)

- Pour les élémentaires, un service de 12h à 12h45 pour les C.P/CE1 ; 2ème service de 13h à 13h45 pour les CE2 jusqu'au CM2 (45 minutes par service)

La commune doit en sus de la préparation des repas, proposer un cadre de restauration agréable, des menus diversifiés et cohérents nutritivement, tout mettre en œuvre pour qu'il s'agisse d'un moment de découverte, de plaisir et de développement du goût des enfants. De surcroît, hors des temps de repas, les animateurs de la pause méridienne pilotent des activités ludiques durant la pause "récréative", dans un cadre pédagogique concerté avec l'ensemble de la communauté éducative.

L'environnement doit être perçu de manière globale et ne concerne pas la seule relation adulte-enfant. Le matériel, les locaux, les dispositifs mis en place durant la pause méridienne ont leur importance sur son déroulement. Des orientations pédagogiques sont ainsi créées par le cadre et les modalités structurelles de la pause méridienne : temps de pause, temps d'activités, organisation de la prise et de la durée des repas (1er service, 2ème service), mode de service (à table, self etc.).

Si les actions d'éducation sont primordiales, les choix politiques, l'organisation du service, la méthodologie de travail, l'engagement dans une démarche d'évaluation et d'identification des voies de progression sont tout aussi majeures.

4.2 Des engagements forts en termes de politique de développement durable et de santé

L'aspect organisationnel du service restauration vient parfois servir des objectifs éducatifs. Les différents volets de cette organisation (ou technicité) actionnent plusieurs leviers pédagogiques, notamment :

Par les critères sélectifs des achats de denrées et le fait maison : favoriser un mode de production de denrées alimentaires labélisées « agriculture biologique », produits bruts et transformation faite maison des denrées, limiter l'impact environnemental de la logistique en valorisant la production et le tissu économique local

Par la conception et le suivi d'un plan de lutte contre le gaspillage : Limiter la génération de déchets et réduire au maximum les produits dits consommables durant le service (serviettes papiers ; recharge des savons, essuie-main) ; contrôle et limitation du remplissage des pichets par les agents ; plateforme de compostage au sein de l'école pour limiter les déchets générés par la cuisine et post repas, comptabilisation de la vaisselle cassée, revalorisation du pain non consommés.

Par l'engagement du service dans une procédure de certification qualitative : Certifications via des cabinets d'audit extérieurs reconnus en restauration collective (Territoire Bio Engagé, ECOCERT En cuisine - Niveau III). Maintenir une exigence sur tous les offices et une démarche de progrès constante et pluridimensionnelle (achat, production, service, accueil) et valorisant la dimension pédagogique. Le service restauration de la commune est lauréat 2023 des trophées du CREPAQ Nouvelle-Aquitaine pour valoriser sa démarche globale.

Par la sobriété énergétique et de consommation des ressources : Mutualisation de chambres froides pour réduire la facture énergétique, cuisson basse température, limitation de l'utilisation du sèche-linge, baisse consommation eau et réutilisation

Par l'envie de partager et d'apporter une contribution aux évolutions de l'écosystème alimentaire local et national afin de favoriser une démarche « de la fourchette à la fourche » : Le service de restauration est co-construit et partie prenante de la charte intercommunale « Bien Manger à l'École » : c'est l'affaire de ma commune ». Le gestionnaire est référent départemental auprès de réseaux professionnels liés à la restauration collective et l'élu en charge du service est engagé au sein de différents réseaux nationaux, régionaux ou départementaux pour développer des leviers économiques en amont de la consommation et les effets produits par une restauration scolaire engagée (*Un Plus Bio* ; Maison de l'Agriculture Biologique de Charente – MAB76) ; contribuer aux renforcements de bonnes pratiques à un niveau intercommunal en partageant son savoir-faire, peser sur les décisions et s'impliquer sur l'organisation territoriale d'une filière alimentaire liée à la restauration collective

Par un changement de la liaison froide vers une liaison mixte (février 2024) : afin de garantir une préparation de plats au plus près de sa période de consommation, limiter les processus de refroidissement et de réchauffage très énergivore et pouvant parfois impacter la texture des aliments, ainsi que la composition des menus pour des contraintes de production,

Par le croisement des données entre la cuisine et le service : Réunions avec équipe production pour évaluer la consommation réelle afin d'améliorer les recettes et associations, la répartition et quantité pour le service en salle, lien alimentation-santé, éducation au goût, gaspillage alimentaire etc.

Par la quantification et la limitation des impacts sur la santé : suppression des perturbateurs endocriniens potentiels (démarche SAFE-II), pratiques de nettoyages et produits ménagers certifiés neutres pour l'environnement et les agents, suppression totale du plastique et emballage à usage unique (y compris piqueniques), contenants inox micro-ondables pour assurer le service de portage à domicile,

5. Les besoins des convives et les attendus du service

Les besoins des convives sont recensés par une norme AFNOR nf-x50220 datant de 2011 à destination d'un service de restauration scolaire sur le territoire français. C'est donc un cadre national dont la commune s'empare pour s'assurer de sa mise en œuvre concrète et tâcher de le dépasser.

La sécurité affective

Les adultes ont pour devoir d'assurer un climat propice à l'échange, à laisser la liberté de poser des questions, être une personne ressource et rassurante pour l'ensemble des convives présents dans leur salle, digne de confiance, de réconfort et emplie d'empathie et de pédagogie concernant les règles de vie et l'éducation au goût

La responsabilisation des enfants

Les règles sont annoncées, la pratique des enfants est accompagnée par les agents, les enfants sont associés à l'écriture des règles de vie (notion des 8 clefs sur l'ensemble de la journée) afin de faciliter l'arrivée des enfants dans leur environnement (passage maternelle à élémentaire).

L'hygiène et la propreté

Pas uniquement lavage des mains avant le repas, mais comprendre que le fait d'être en collectivité rend nécessaire le respect des autres par : La tenue à table ; Le port de la serviette ; Ne pas poser ses mains partout ; Se laver les mains après les toilettes, garder sa table propre

Le calme

Il est du devoir des adultes de faire comprendre que le niveau sonore est entièrement dépendant des conversations ; il est du devoir de la collectivité de créer les conditions favorables (infrastructure, aménagement spatiale et organisationnel, mode de service)

La socialisation avec les pairs et les adultes

Vivre le moment du repas comme un temps propice à la rencontre mais aussi un moment de découverte des goûts de l'autre.

Le repas pour les enfants est un moment particulier d'apprentissage individuel et d'acculturation à la vie et l'organisation d'un collectif. S'il n'y ait pas dispensé de la connaissance comme sur la période scolaire maîtrisée par les enseignants de l'Éducation Nationale, c'est un espace-temps où se mêle apprentissage implicite de nombreux savoirs-faires et savoirs-être à acquérir lors d'un repas.

De nombreuses pratiques apportent des réponses conjointes aux besoins. Par exemple, petit à petit, l'adulte doit amener, sans culpabilisation, à faire conscientiser aux enfants de leur propre "empreinte", mais en les incitant à la rendre la moins prégnante possible, pour la planète comme pour eux-mêmes. Cela permet aussi de rendre concret les tâches cachées – réalisées en dehors des heures de venue des enfants - s'opérant en amont et en aval du repas et du goûter pour acculturer l'enfant au respect du travail de l'adulte (en cuisine, en salle, au ménage et en plonge). De l'importance de s'entraider les uns les autres pour favoriser des relations respectueuses et le confort de tous et toutes.

Si les enfants de maternelles sont accompagnés constamment par l'adulte, les élémentaires sont responsabilisés par ces différentes voies :

- Réparer ses erreurs : Passer la lavette lorsque de l'eau est renversée
- Faire attention à ce que l'ensemble de la salle soit débarrassée pour pouvoir sortir de table collectivement.
- Faire une demande de portion ajustée auprès des agents : connaissance de ses goûts, de son appétit, de sa propre satiété pour éviter tout gaspillage à l'assiette
- Contractualiser le fait de tout manger si l'enfant demande "beaucoup" ou qu'il reprend des denrées
- Le contrat de goûter aux aliments de son assiette lorsque l'agent lui sert une toute petite portion, avec une explication de l'intérêt : évolution des goûts au fur et à mesure du temps, modification d'une vinaigrette, goûter avec un morceau de pain pour camoufler un goût fort.
- Trier correctement les déchets sur la table de tri

Les agents participent à l'éveil alimentaire, instaure un cadre relationnel propice à la prise du repas ainsi qu'au respect des règles de vie communes et partagées sur l'école tout au long de la journée.

6. La composition et la communication des menus

Chaque plan de menu est élaboré par le responsable de service et le coordinateur sur 2 mois. Il est ensuite amendé par une diététicienne, soumis à discussion en commission restauration puis validé par les différentes parties prenantes. Les membres de la commission sélectionnent une recette à mettre en avant notamment sur le site internet de la ville. La commission restauration est composée d'enseignants, représentants des cuisines satellites et salles à manger élémentaires et maternelles, parents d'élèves, gestionnaire et coordinateur, élus et d'une diététicienne. Depuis 2019, la collectivité a fait le choix de proposer 2 menus végétariens par semaine.

Chaque plan de menu mensuel est affiché :

- l'entrée des restaurants scolaires et dans les salles de restauration - les cours de récréation
- sur le site internet de la ville, notamment avec les allergènes : www.lacouronne.fr
- dans les vitrines aux entrées des écoles

C- LES PARTENAIRES

Le projet éducatif amène à prioriser la mise en place d'actions vers :

- les enfants des écoles publiques de La Couronne et de la petite crèche,
- les parents d'élèves
- les agents de service au contact des enfants

Les actions et animations poursuivies servent le projet éducatif. Ces dernières seront développées en détail dans le projet pédagogique qui sera attaché au texte. Ce dernier fera l'objet d'un suivi constant, de la part de la direction du service restauration, du pôle éducation et des acteurs du PEDT, ainsi que par l'ensemble des élus concernés.

Dans un second temps, le projet éducatif alimentaire a pour ambition d'étendre la portée de ces valeurs vers un public communal plus vaste :

- les aînés et seniors
- les habitants (dans le cadre de manifestation ponctuelle)
- les comités de quartier et associations communales
- faire rayonner les bonnes pratiques sur l'ensemble de l'agglomération du Grand Angoulême
- enrichir le volet éducatif de la charte Bien Manger à l'École, conclue avec l'ensemble des partenaires du Grand Angoulême
- valoriser les actions à des niveaux départementaux, régionaux et nationaux

Ce projet éducatif ne pourrait pas voir le jour sans l'ensemble des partenaires qui nous aident, nous accueillent ou nous accompagnent dans l'ensemble de nos démarches :

- les services et élus de la commune (services techniques, communication, éducation, CCAS) ainsi que le Centre Social Le Colibri
- l'éducation nationale et ses représentants, ses instituteurs et directions d'écoles
- nos fournisseurs (alimentation, matériels, consommables)
- les structures nous permettant de rester à la pointe sur l'ensemble de nos pratiques et d'être accompagnés sur des thématiques centrales (ECOCERT en cuisine, 3AR, ARS, Territoire Bio Engagé, CREPAQ, AGORES, Un plus Bio etc.)

Que ce soit sur les modalités de fonctionnement du service ou l'innovation que nous souhaitons apporter, l'intérêt de ce document formalisé est de donner envie à tous les acteurs pouvant toucher de près ou de loin à l'alimentation sur notre commune, de progresser et coopérer, dans l'intérêt des enfants, des parents et des habitants, de notre climat et notre environnement.

Mairie de La Couronne - Restaurant communal
3bis Allée des sports 16400 LA COURONNE
gestionnaire@lacouronne.fr

ANNEXE 1 – LES NIVEAUX DE LABELLISATION - LABEL ECOCERT EN CUISINE

Les 3 niveaux de labellisation

	 Niveau 1	 Niveau 2	 Niveau 3	
+Bio	au moins 20% de bio par an	au moins 40% de bio par an	au moins 60% de bio par an	
+Local	au moins 4 composantes bio et locales par mois	au moins 8 composantes bio et locales par mois + 2 ingrédients bio équitables	au moins 12 composantes bio et locales par mois + 4 ingrédients bio équitables	
+Sain	Pas d'OGM Des menus clairs Protéines de qualité Des additifs et graisses hydrogénés interdits Fruits et légumes de saison	+ 50% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + Formation des cuisiniers	+ 80% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + De menus végétariens ou semi-alternatifs	
+Durable	Lutte anti-gaspillage Diagnostic des polluants Education à l'alimentation durable	+ Gestion écologique : déchets, eau, énergie + Limitation des plastiques et des détergents toxiques	+ Eco-détergents + Vers le zéro plastique + Optimisation des tournées de livraison	

ANNEXE 2 – LES PRINCIPALES RÉGLEMENTATIONS, RECOMMANDATIONS ET TEXTES LÉGISLATIFS EN VIGUEUR

Issue des États généraux de l'alimentation, la loi EGalim (2018) a fixé un objectif ambitieux d'au moins 50 % de produits durables ou de qualité, dont au moins 20 % de produits biologiques à compter du 1^{er} janvier 2022 dans les repas servis par l'ensemble de la restauration collective publique ou à charge de service public.



De même, elle interdit les plastiques à usage unique en restauration collective. La collectivité à notamment opéré, avant la date limite fixée par la loi (2025), un basculement de barquettes plastiques vers des contenants inox réutilisables et micro-ondables, pour toutes les portions servies dans le cadre de la livraison de repas en portage à domicile.

La loi AGECE (2020) donne obligation à réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire pour l'ensemble de la restauration collective (y compris privée) et de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. La loi vise une réduction du gaspillage alimentaire de 50% d'ici 2025 par rapport à son niveau de 2015.

Le projet éducatif alimentaire de la commune de La Couronne s'inscrit au sein de plusieurs textes nationaux qui encadrent la restauration scolaire et entend répondre à :

Des objectifs définis par le Programme National pour l'Alimentation¹ (PNA 3) 2019 - 2023

L'éducation à l'alimentation s'appuie notamment sur des orientations du programme national pour l'alimentation. Elle constitue notamment un axe prioritaire du PNA 3. Les objectifs du PNA visent à réduire le gaspillage alimentaire, à promouvoir une alimentation durable dans la restauration collective et à sensibiliser les jeunes générations aux enjeux de l'alimentation. D'autre part, les différents PNA font aussi mention de certains outils et moyens à mettre en œuvre pour assurer la transmission aux plus jeunes ont été inscrits dans le PNA :

- La mise en place d'ateliers « cuisine », d'écoles du goût et de l'alimentation, de classes du goût, d'ateliers d'éveil sensoriel ;
- La redécouverte des productions locales par des visites ou des partenariats avec les producteurs locaux
- L'implantation de jardins potagers dans chaque école ;
- L'utilisation des appellations du répertoire de la cuisine traditionnelle en détaillant la composition des plats et l'origine des aliments sur les menus affichés ;
- L'obligation de la formation aux fonctions d'animations des personnels adultes chargés de l'encadrement pédagogique sur le temps de la pause méridienne
- La favorisation du rapprochement entre restaurateurs traditionnels et l'école, etc.

Des objectifs définis dans le Code de l'Éducation

Le code de l'éducation dispose qu'« une information et une éducation à l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage alimentaire, cohérentes avec les orientations du programme national relatif à la nutrition et à la santé mentionné à l'article L. 3231-1 du code de la santé publique et du programme national pour l'alimentation mentionné à l'article L. 1 du code rural et de la pêche maritime, sont dispensées dans les écoles, dans le cadre des enseignements ou du projet éducatif territorial mentionné à l'article L. 551-1 du présent code. » (L. 312-17-3). La publication d'un

Vademecum « Éducation à l'alimentation et au goût »² publié par le ministère de l'éducation nationale sur l'espace « eduscol » propose un résumé des enjeux pluriels portant sur l'éducation à l'alimentation ainsi que des propositions d'activités pédagogiques sur les temps scolaires notamment.

Des objectifs définis dans le cadre du PNNS V4 (2019-2023) – Plan National Nutrition Santé

Adossée au PNNS 4, l'éducation à l'alimentation s'articule à un objectif d'amélioration globale de la santé de la population en intervenant sur l'équilibre alimentaire et l'activité physique. L'éducation à l'alimentation est inscrite comme un objectif majeur au travers de l'action n°29 de l'axe 2 – objectif 12 du PNNS : SOUTENIR LE DÉVELOPPEMENT DE L'ÉDUCATION À L'ALIMENTATION ET L'ACTIVITÉ PHYSIQUE EN MILIEU SCOLAIRE DANS LE CADRE DU DÉVELOPPEMENT D'ÉCOLES PROMOTRICES DE SANTÉ³. Les outils mis à disposition sont principalement des documents de sensibilisation et de propositions d'activités pédagogiques à destination des enseignants de l'éducation nationale, dans un objectif de prévention santé-alimentation.

Des recommandations définies au sein des avis publiés par le Conseil National de l'Alimentation – CNA4

Le CNA n'a pas de mandat ni de pouvoir législatif. Pour autant, c'est une instance interministérielle de concertation ayant pour charge de travailler sur les différents enjeux liés à l'alimentation dans la sphère publique. De manière générale, il écrit des rapports, publie des avis et élabore des propositions pouvant être reprises lors d'un éventuel « plan » ou travail législatif par la suite par le gouvernement ou les parlementaires.

La restauration collective est naturellement un sujet de préoccupations puisqu'au cœur des politiques publiques alimentaires « hors foyer ». Sera présenté ici 2 avis majeurs :

Des recommandations portées par le CNA³ a publié l'avis n°77 « Les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire », le 4 juillet 2017.

Il y affirme que la restauration scolaire est un « lieu d'éducation alimentaire » et l'importance de « l'implication du personnel ». Il y porte notamment mention des objectifs suivants dans la constitution d'une restauration scolaire : « La civilité, le savoir-vivre, enseignés de fait durant le temps de la restauration scolaire, peuvent également être considérés comme un objectif de base, même implicite (apprendre à partager l'espace, à respecter les règles de vie, à respecter l'autre). Par ailleurs, le temps de la restauration doit être vécu dans un confort minimal en termes de temps et de condition du repas. Il doit être un moment de récupération et de ressourcement. »

Il y est aussi énoncé que « Les objectifs éducatifs sont de l'ordre de la découverte des produits, de l'apprentissage de l'équilibre alimentaires (grâce aux aliments servis mais aussi grâce aux actions éducatives éventuellement mises en place), de la transmission culturelle, des valeurs de l'aliment et de la prévention du gaspillage. La restauration scolaire est un lieu privilégié pour apprendre à territorialiser les productions agricoles et les transformations agroalimentaires et à se construire en tant que citoyen.»

D'autre part, le CNA y introduit une définition de l'éducation alimentaire, qui « englobe l'information nutritionnelle et des conseils comportementaux qui peuvent en découler, mais cela se fait en présence des aliments, au sein d'une éducation sensorielle qui apprend l'histoire du produit que l'on déguste et celle de la famille à laquelle il se rattache, la symbolique qu'il représente, l'importance sociale de sa consommation – manger, cuisiner, nourrir est avant tout un acte social -, le « bien-être » et les « plaisirs » organoleptiques et affectifs de l'aliment et les souvenirs (conscients ou non) qu'il déclenche, le lien social signifié et affirmé dans le rituel des repas ou le partage des nourritures. Bref, l'éducation alimentaire donne du sens à notre « manger

³ Conseil National de l'Alimentation

» et le ré-enchanter. »7[...] « l'éducation au goût, ou éducation sensorielle, est un volet de l'éducation alimentaire et se distingue de l'éducation nutritionnelle ».

Enfin, le cadre et la définition donnés au versant éducatif de l'avis 77 du CNA indique une méthodologie de projet : « La personne (le responsable du site) qui dirige une équipe locale (un site) concrétise le projet éducatif au travers d'un document que l'on nomme communément « projet pédagogique ». Le projet permet de donner du sens à toute l'organisation, aux activités proposées et aux actes de la vie quotidienne. Il est spécifique aux caractéristiques de chaque site, résulte d'une préparation collective et traduit l'engagement d'une équipe pédagogique dans un temps et un cadre donné. La totalité du projet n'est pas forcément écrite. Le projet s'inscrit dans un environnement réglementaire, social et géographique : selon un public donné, (le projet est adapté à l'âge, aux spécificités et aux attentes...), en fonction de ressources humaines, financières, matérielles et au sein d'installations spécifiques (locaux, espaces extérieurs...) et selon des modalités de fonctionnement de l'équipe. »

Pour la commune de La Couronne, il est important de bien distinguer un projet éducatif d'un projet pédagogique. Tout comme il est nécessaire de distinguer la démarche émanant de la commune d'un projet d'école ou d'établissement et de considérer. Le projet éducatif alimentaire et le projet pédagogique (fiches actions, moyens etc.) en découlant sont communaux, même si certaines activités peuvent être imaginées sur des temps scolaires, opérées en concertation avec la communauté éducative d'un établissement.

Pour autant, le projet pédagogique doit construire la majorité des actions qu'il entend mettre en œuvre sur des temps dont la gestion est imputée à l'instance territoriale communale durant la journée de l'enfant en période scolaire ou de vacances :

- La pause méridienne comme lieu de pédagogie.
- Les temps périscolaires
- Les temps de centres de loisirs et de vacances
- Des manifestations à l'initiative de la commune, de la société civile, associative etc.
- Activités en lien avec d'autres services ou structures communales

Notons l'importance de la recommandation générale n°14 portées au sein de cet avis : « Piloter un projet de service de la restauration et de la collectivité ou de l'établissement comme moteur de cohésion et de dynamique d'équipe, ouvert sur les usagers et valorisant les personnels dans leurs engagements de progrès. Gérer le partenariat avec le personnel de l'autorité organisatrice et celui de l'Éducation nationale en proposant l'adhésion à une charte d'engagement, signée par chaque structure. Clarifier les enjeux de la restauration scolaire et les responsabilités de chacun face à ces enjeux. Développer des principes consensuels de bonnes pratiques alimentaires et nutritionnelles et la curiosité alimentaire, tout en respectant l'enfant et le jeune notamment en n'exigeant pas de lui d'être porteur d'un message contraire aux habitudes alimentaires familiales. »

Des recommandations de l'avis n°84 du CNA du 26 septembre 2019

L'avis porte spécifiquement sur l'éducation à l'alimentation et précise que « cette éducation doit ainsi porter sur l'ensemble des dimensions de l'alimentation (répertoires du comestible, culinaire et gastronomique, plaisir sensoriel) et accompagner le mangeur à tous les âges de la vie. L'éducation à l'alimentation participe aussi au renforcement du lien social et à l'émergence d'une citoyenneté consciente des effets positifs ou négatifs de certains types de consommations sur l'état de notre planète. »

La recommandation n°6 de l'avis 84 du CNA indique la nécessité d'une transversalité de la thématique alimentaire au sein des différents projets et structures : « Insérer l'éducation à l'alimentation dans un continuum éducatif. »

L'école est un des lieux privilégiés d'éducation à l'alimentation. Il est nécessaire d'inscrire celle-ci dans un continuum éducatif avec des actions cohérentes et interdisciplinaires tout au long de la



**LA
COURONNE**
CHARENTE

scolarité, pour tous les élèves, comprenant des étapes complémentaires. L'éducation à l'alimentation en milieu scolaire est l'affaire de l'ensemble de la communauté éducative, qui la met en œuvre dans le respect des missions de chacun, du projet d'école ou d'établissement et en fonction des besoins identifiés en comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté dans le second degré. Il serait intéressant que les élèves puissent bénéficier régulièrement de visites de fermes, d'ateliers de transformation, puissent accéder à un jardin pédagogique, à des ateliers de cuisine, etc. Comme énoncé dans la recommandation 1, l'expérimentation et le « faire » doivent être absolument valorisés. [...] De plus, les visites et les interventions de partenaires Éducation à l'alimentation doivent respecter les valeurs et les principes du service public de l'éducation nationale (neutralité politique et philosophique et laïcité). Il est nécessaire de penser des programmes scolaires et autres relais éducatifs (activités périscolaires, centre sociaux) permettant de redonner au grand public le goût des métiers de la terre, en lien avec les enjeux de santé humaine et environnementale d'aujourd'hui. Ces mesures ont aussi pour but de redonner une véritable place à la production agricole dans la représentation collective de la production alimentaire. Ce travail éducatif et civique autour de la vie agricole et rurale sera d'autant plus vivant s'il est construit autour de rencontres et partenariats avec les agriculteurs. »

ANNEXE 3 : LA CARTE MENTALE DU PROJET PÉDAGOGIQUE

APPROCHES PAR PUBLICS CIBLES

