

/01



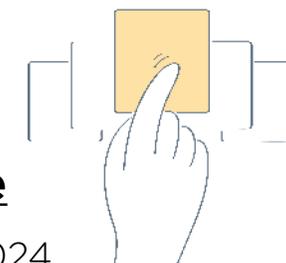
Parents, agir pour une restauration scolaire de qualité

"La cantine scolaire doit être accessible à tous les enfants sans discrimination tarifaire et tout particulièrement aux enfants les plus plus pauvres".

Jules Ferry, loi du 28 mars 1882

Webinaire

13 novembre 2024



Au programme

I - Généralités - Enjeux multiples

II - Que pensez-vous de la cantine de votre enfant ?

III - Pour améliorer sa cantine, s'informer d'abord

IV - Des solutions présentées par des pros

Sommaire détaillé

1/ Enjeux.....	03
Les interlocuteurs	05
Les différents fonctionnements	06
2/ Que pensez-vous de votre cantine?	08
MP Membrives: Cantine Révolution	09
Ce n'est pas bon	10
Mon enfant ne mange pas à sa faim	11
Tarif, coûts et qualité	12 à 13
Les aides pour payer	14
Equilibre nutritionnel	15 à 16
Accessible à tous?	17
La loi Egalim fixe la qualité	18
Environnement et santé	19 à 23
Viande et poisson	24 à 27
Temps du repas	26
Informers les convives	25
Pénalités	28
3/ Pour améliorer sa cantine	
S'informer d'abord	29
Agir avec le groupe de travail	30
Fiche technique	
Faire des propositions	31

Exemple de questions CA	32
Projets pédagogiques	
Education à l'alimentation	33
4/ Solutions proposées par des pros	35
PY Rommelaere, chef cuisinier	36 à 40
V Quoniam-Dourel, conseillère municipale	41 à 45
G Delsaux, chef cuisinier	46
Conclusion	47

Annexes

Baisser les coûts	48
Subvention Lait et Fruits à l'école	49
PAT lauréats subventionnés	50
Se faire aider	51
Menus	
Label Ecocert en cuisine	
Campagne FCPE	
Liens, ressources internet	
Lexique	
Remerciements	

Enjeux multiples

La restauration scolaire est un levier utilisé dans de nombreuses politiques publiques :

Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Programme National pour l'Alimentation

Le ministère de la Santé

Programme National Nutrition Santé

Le ministère de l'Éducation nationale

Programme d'éducation à l'alimentation

Le ministère de la Transition écologique

avec l'ADEME, agence de la transition écologique

L'Union Européenne

Programme Lait et Fruit à l'école

Les collectivités locales

(villes, métropoles, communautés de communes, départements, régions)

Pour satisfaire leurs électeurs et dynamiser leur territoire.

Les associations de parents d'élèves

Garantir aux élèves les conditions de réussite, devenir citoyen et préserver leur santé



Art. L. 312-17-3 du
code de l'éducation

Tous ces acteurs ont le même objectif :
Proposer une cantine de qualité

Saine

Durable

Accessible à tous



Vous n'êtes donc pas seuls à agir dans ce sens !

La cantine doit offrir un repas - cher, + sain qu'au fast-food
...et savoureux

Les interlocuteurs de la cantine

Les décideurs sont les **élus locaux** de la collectivité :

Ils financent le matériel de cuisine, les locaux,
le personnel / les prestataires extérieurs,
Ils fixent les tarifs pour les parents

Ecoles	Mairie
Collèges	Conseil départemental
Lycées	Conseil régional

Les autres interlocuteurs :

Personnels Éducation Nationale

- Gestionnaire / intendant / secrétaire général
- Chef d'établissement
- Surveillants / AED (assistants d'éducation)

Personnels des collectivités

- Cuisiniers
- animateurs périscolaires
- Agents d'entretien et de service

Les différents fonctionnements d'une cantine

Modes de gestion

Régie / gestion directe :

Repas cuisinés par la collectivité
(49% des écoles et 93% du secondaire)

Mixte :

ex : cuisiniers privés dans locaux cuisine municipale

Délégation de service publique / gestion concédée

Le donneur d'ordre (la collectivité) choisit un prestataire par appel d'offre.

C'est le donneur d'ordre qui décide du contenu de l'assiette

Le contrat dure 1 à 3 ans

Modes de production

Cuisine centrale :

(la plupart des écoles)

Cuisine sur place

Liaison froide : les repas sont préparés 2 à 5 jours à l'avance, refroidis à 10°, puis livrés et stockés à 3° au satellite pour être réchauffés

Liaison chaude : livrés à 63° juste après la fabrication (peu fréquent)



I - Généralités - Enjeux multiples



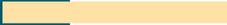
II - Que pensez-vous de la cantine de votre enfant ?



III - Pour améliorer sa cantine, s'informer d'abord



IV - Des solutions présentées par des pros



Êtes-vous satisfait de votre cantine ?

- Très satisfait
- Plutôt oui
- Plutôt non
- Très mécontent



II - Que pensez-vous de la cantine de votre enfant ?

- 39% 1. Ce n'est pas bon
- 59% 2. Quantité insuffisante
- 39% 3. Le tarif : trop élevé
ou pas assez
- 26% 4. équilibre nutritionnel
- 8% 5. accès (PAI, allergies, inscription refusée...)
- 45% 6. la qualité des produits
- 24% 7. le respect de l'environnement et de la santé
(plats en plastique, gaspillage, viande à tous les repas...)
- 49% 8. les conditions du repas
(bruit, queue, temps du repas assis, service, périscolaire...)
- 32% 9. Être mal informé (menus, ingrédients, gaspillage, projets...)
- 8% 10. Payer des pénalités



Intervention de Marie-Pierre Membrives



Consultante en innovation alimentaire

Représentante de parents d'élèves

Membre de l'Association de
l'Alimentation Durable



Enquête Ifop

cantines
révolution



auprès des parents d'élèves de primaire en 2024

1. Ce n'est pas bon

Les enfants se sont habitués aux plats industriels

Dans les grandes villes, concurrence difficile avec les fast-food

La liaison froide peut diminuer le goût et les textures

Solutions : 

- Habituer les jeunes à manger de tout
→ sensibilisation, éducation à l'alimentation (goût, nutrition, santé, environnement...)
- Rendre le jeune acteur, le faire participer :
lien avec le cuisinier, choix des recettes, visites, ateliers cuisine
- Trouver des recettes savoureuses, équilibrées, durables et qui plaisent aux jeunes
- Soigner le service et la présentation



2. Mon enfant ne mange pas à sa faim ?

Quantité servie insuffisante ?



Quelle quantité de **gaspillage** / jour ?
Système **Grosse faim** / **Petite faim** ?
Possibilité de **se resservir** ?

Il **n'aimait pas** le menu du jour
choux fleur, bourguignon, pois chiche...



Education au goût ?
Et à la maison ?

Il **n'aimait pas** la **recette**
trop de sauce grasse, texture molle,
viande trop dure, poisson desséché...



Voir les fiches techniques
Pb de réchauffe satellite ?
Fait maison ?

Il a pris une **collation**
dans la matinée
barre chocolatée, snack, soda...



Distributeurs de snacks et sodas interdits dans les
établissements scolaires



Art 30 loi de santé publique n° 2004-806 du 9 août 2004



crédit : © Aiman Saad Ellaoui / Ville de Saint-Denis

3. Tarif du repas peu lié à la qualité des produits

Le **tarif payé par les parents** ≈ 25% à 50% du **coût total payé par la collectivité**
3€ à 7€ **8€ à 15€**

salaires (cuisiniers, service, animateurs...),
achats denrées et produits d'entretien,
eau, électricité, chauffage, administratif
traitement des déchets, temps périscolaire

Coût denrées ≈ 25% du coût global d'1 repas

Une étude de l'ADEME* (2023) montre :

Augmenter la qualité (de 6% à 20% de bio) change peu le coût global

École standard en 2018

6% bio, 200 repas/j

Coût global 8,72€

Coût denrées 2,21€



Même école en 2021 appliquant la loi Egalim :

20% bio, ↓ 20% du gaspillage, 1 repas VG/sem

Coût global 9,00€

Coût denrées 2,27€



Le bio n'augmente pas beaucoup le coût denrées

D'autres éléments sont déterminants sur le coût global: l'organisation du service, la formation du personnel, les installations en cuisine, les relations fournisseurs, l'aide de la collectivité...

Coût denrées selon la quantité de bio à la cantine :



Selon le type d'établissement :



Les aides pour payer la cantine

En école primaire :

Tarifification sociale selon le **quotient familial** dans certaines collectivités

Autres aides :

- Mairie, assistante sociale, secrétariat de l'école, CAF

Cantine à 1€

L'État accorde une aide de 3€/repas aux collectivités qui mettent en place la cantine à 1€ **pour les familles dont le quotient familial est < 1000€**, dans les **petites communes rurales** défavorisées < 10.000 habitants. Et 1€ de plus depuis 2024 si les communes ont renseigné «macantine» et respectent la loi Egalim.

<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/blog/42>

En collège et lycée:

Le Fonds social

→ Chef d'établissement qui consulte la commission Fonds Social.
Un représentant parent y siège.

Le Fonds social pour les cantines

→ Secrétariat de l'établissement

Bourse → portail Scolarité-Services

Aides locales :

- Département, Région, CAF, assistante sociale
- **ARS** : Aide à la Restauration Scolaire dans les collèges de Haute-Garonne
- **FRAR** : Fonds Régional d'Aide à la Restauration scolaire dans les lycées

Tarifification sociale en expérimentation

4. Directives pour un bon équilibre nutritionnel



Décret du 30/09/2011

fixe des **obligations nutritionnelles** en restauration scolaire

complété et actualisé par la Loi Egalim

Le GEMRCN* recommande des **grammages** par tranches d'âge

Son guide de 2015 n'est plus d'actualité depuis l'introduction des menus végétariens par la loi Egalim

Conseil National de la Restauration Collective* recommande :

Légumes secs : + de 2 fois / semaine

féculent complet : + de 1 / jour (de préférence bio)

Programme National Nutrition Santé

Ministère de la Santé

Un **diététicien** peut être mandaté par la collectivité pour élaborer ou valider les menus (facultatif)



Recommandations du PNNS 4 Programme National Nutrition Santé

Nouveautés :

+ de légumineuses

LÉGUMES SECS :

au moins deux fois par semaine : lentilles, haricots secs, pois chiches, etc..., riches en protéines, fer, fibres, potassium, calcium, sélénium et vitamine B9

+ de féculents complets

+ de fibres

+ d'éducation à l'alimentation

Pour un mode de vie plus équilibré, commencez par

Augmenter ↗



Les fruits et légumes



Les légumes secs :
lentilles, haricots, pois
chiches, etc.



Les fruits à coque :
noix, noisettes, amandes
non salées, etc.



Le fait maison



L'activité physique

Aller vers ↗



Le pain complet
ou aux céréales, les pâtes,
la semoule et le riz complets



Les poissons gras
et maigres en alternance



L'huile de colza,
de noix, d'olive



Une consommation
de produits laitiers
suffisante mais limitée



Les aliments de saison
et les aliments produits
localement

BIO

Les aliments bio

Réduire ↘



L'alcool



Les produits sucrés
et les boissons sucrées



Les produits salés



La charcuterie



La viande :
porc, bœuf, veau, mouton,
agneau, abats



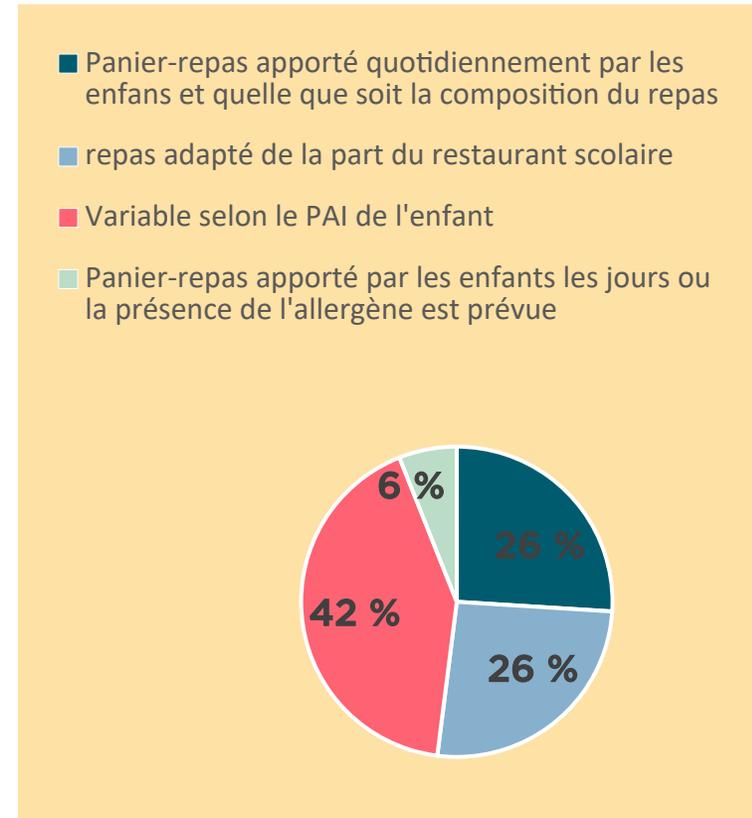
Les produits avec
un Nutri-Score D et E



Le temps passé assis

5. La cantine accessible à tous ?

- Ce n'est pas un service public obligatoire ;
- L'accès à la cantine est un droit pour tous les élèves scolarisés sans discrimination (*) ;
- Les élèves allergiques peuvent bénéficier d'un PAI (**)
ou amener un panier-repas ;
- Le tarif est parfois trop élevé pour certaines familles.



(*) [Article L131-13](#) du code de l'Education, issu de la loi égalité et citoyenneté du 27 janvier 2017

(**) Projet d'accueil individualisé

6. La loi fixe la qualité des produits



La **loi Egalim** (2018) impose aux approvisionnements :

50% de produits sous label de qualité



SIQO*: label Rouge, AOC, AOP, IGP, STG, pêche durable... Commerce équitable



dont **20% de bio**



60% des viandes et pêche durables au 01/01/2024

Le **Conseil National de la Restauration Collective*** recommande :

- privilégier le **Fait maison**  = 100% à partir de produits crus
- limiter les produits ultra-transformés (boulettes, galettes, nuggets, panés, friands, cordons bleus, desserts industriels...)



Décret 2014

7. Respect de l'environnement et de la santé



Les lois **Egalim** (2018) + **Agec** (2015) + **Climat et résilience** (2021)

Substitution des **plastiques** :



- Interdiction des bouteilles d'eau
- Interdiction des objets à usage unique : plateaux-repas, pots à glace, couverts...
- interdiction de contenants alimentaires (cuisson, réchauffe) au 01/01/2025

Diversification des sources de **protéines** :



- menu végétarien sans viande ni poisson au moins 1 fois / semaine
- expérimentation d'une alternative végétarienne quotidienne
- 60% des viandes et pêche durables au 01/01/2024

Lutte contre le **gaspillage** alimentaire :

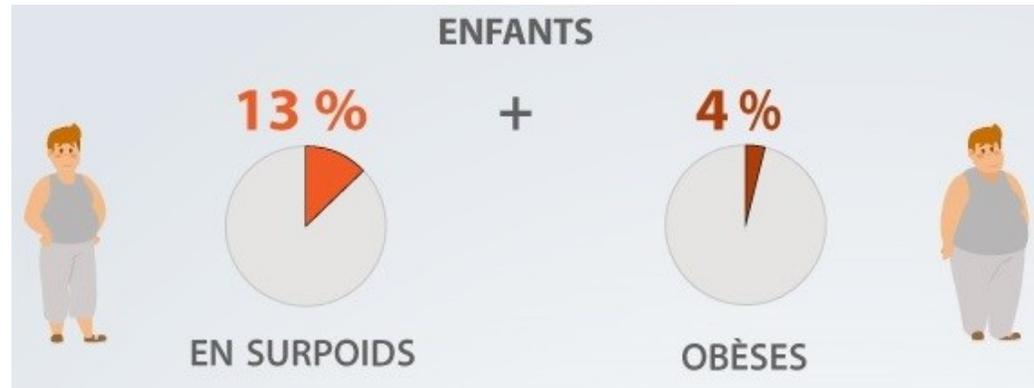


- diagnostic et démarche obligatoire
- réduction du gaspillage de 50% d'ici 2025 par rapport à 2015
- Dons aux associations
- expérimentation de réservation de repas

Santé publique et Environnement

17% des enfants obèses ou en surpoids

Les milieux défavorisés sont 2 fois plus touchés



Mauvaise alimentation



Diabète
Obésité
Maladies cardio-vasculaires
Cancers

L'élevage intensif = 14,5 % des Gaz à Effet de Serre et 81% de l'amoniac

- Déforestation due aux importations de fourrage (maïs, soja OGM), violences aux peuples indigènes
- pollution (nitrates), besoin en eau, CO2 monoculture de maïs => perte de biodiversité, pesticides
- épizooties, pandémies, résistance aux antibiotiques

UNE ALIMENTATION PLUS DURABLE C'EST POSSIBLE DÈS AUJOURD'HUI

- ✓ EN MANGEANT SANS EXCÈS
- ✓ EN MANGEANT VARIÉ, SANS SUPPRIMER UNE CATÉGORIE D'ALIMENTS
- ✓ EN DIMINUANT LA CONSOMMATION DE VIANDE ET DE CHARCUTERIES
- ✓ EN AUGMENTANT LES FRUITS ET LÉGUMES, LES PRODUITS CÉRÉALIERS COMPLETS ET LES LÉGUMES SECS

✓ NE PAS DÉPASSER ****
500 G DE VIANDES ROUGES
150 G DE CHARCUTERIES
PAR PERSONNE /SEMAINE

INRAE

Pour une alimentation saine et durable depuis l'enfance

HABITUDES ALIMENTAIRES : «ENCOURAGER UNE ALIMENTATION Saine ET DURABLE DEPUIS L'ENFANCE»



8 à 15 ans



À la cantine, moins de gaspillages et des «gestes métiers» plus durables

- ▶ 50 % de produits durables dont 20 % d'origine bio d'ici 2022 (Loi EGALIM, 2018)
- ▶ En 3ème, **18 %** des enfants sont en surcharge pondérale et 5 % sont obèses (DRESS, 2019)
- ▶ 7 millions de convives par jour
- ▶ Limiter la consommation d'aliments sans bénéfice nutritionnel
→ Boissons sucrées, sodas, snacks salés...

↓ boissons sucrées, sodas, snacks

Accompagner les parents pour gérer la néophobie alimentaire et l'autonomisation de leur enfant



3 à 7 ans



- ▶ **97,5 %** des enfants scolarisés dès 3 ans (DEPP, 2016)
- ▶ Manger de tout en quantité adaptée
- ▶ Respecter l'appétit : ni trop ni trop peu
- ▶ Diversifier les sources protéiques

Manger de tout
Respecter l'appétit
Diversifier les protéines

Notre consommation de viande

Plats végétariens depuis toujours à travers le monde :



Céréales + légumineuses → procure les 8 acides aminés des protéines
blé, riz, maïs... + pois, lentilles, haricots, soja...

France = 1er consommateur de volailles en Europe

50% consommation de poulets est importée (déjà avant la guerre en Ukraine)
et ne respecte souvent pas les normes françaises 👎

Notre consommation de viande a augmenté ces dernières années
à cause de : **restaurants, fast-food, restauration collective, plats industriels** 👎

La consommation de viande au domicile a baissé en France

Globalement, la France importe 30% de la viande qu'elle consomme*

Le porc = viande la plus consommée en France (31,6 kg / habitant en 2020)

Notre consommation de viande



Élevage à l'herbe et au foin ➡ bilan bas carbone

- Prairies et haies stockent du CO₂, protègent la biodiversité, valorisent des territoires non cultivables
- La luzerne (légumineuses) en fourrage agit en engrais naturel ré-azotant le sol, comme le fumier

Vaches laitières, poulets, porcs élevés en bâtiment ➡ émetteur de GES 👎

- importations de soja OGM du Brésil (cause de déforestation)
- grandes cultures de maïs gourmandes en eau (méga bassines)
- Importations croissantes de GNL russe pour fabriquer des engrais azotés pour cultiver du fourrage



Fromage bio à la coupe, cantine de Montpellier

Notre consommation de poissons et produits de la mer

Explosion de la consommation de poissons :

9kg/an/personne en 1960 => 20kg aujourd'hui dans le monde
34kg/an/personne en France dont 80% est importé

Production de 171 millions de tonnes en 2020 dont 47% en aquaculture
il faut 4 kg de poissons sauvages pour nourrir 1 kg de saumon d'élevage



chalut usine 400.000 t/j

Surpêche:

90% des stocks de poissons sauvages pleinement exploités

Exploitation durable des stocks: 90% en 1974 → 20% aujourd'hui (FAO) 
Pertes et gaspillage = 27% du poisson débarqué (en + des prises annexes)

Pollution:

Métaux lourds, PCB et plastiques s'accumulent dans les organismes marins 
→ **mercure dans les gros prédateurs** (thon, requin, espadon...)

Les génération futures pourront-elles continuer à manger du poisson ?

Les océans pourront-ils continuer à absorber 30% du CO2 émis par nous ?

Et les millions d'habitants dépendant de la petite pêche côtière pour survivre ?

Notre consommation de poissons : recommandations

ANSES: → privilégier la qualité plutôt que la quantité, varier les espèces (mercure)

OMS: 11 kg/an/personne ➡ **les français mangent 3 fois trop de poisson en moyenne**

PNNS: manger du poisson 2 fois / semaine, respecter les saisons de pêche

Loi Egalim: 60% des poissons doivent provenir de pêche durable 
Les menus VG ne doivent pas augmenter la consommation de poisson



Label **MSC** → veut maintenir le renouvellement des espèces exploitées
→ lutter contre la pêche illégale

Mais des **techniques de pêche** peuvent être destructrices du milieu, tuer beaucoup de prises annexes et capturer des juvéniles: chalut de fond, palangre, senne démersale, drague... (chalut = 2/3 des captures françaises !)
Étiquetage obligatoire de la technique et zone de pêche depuis 2014 

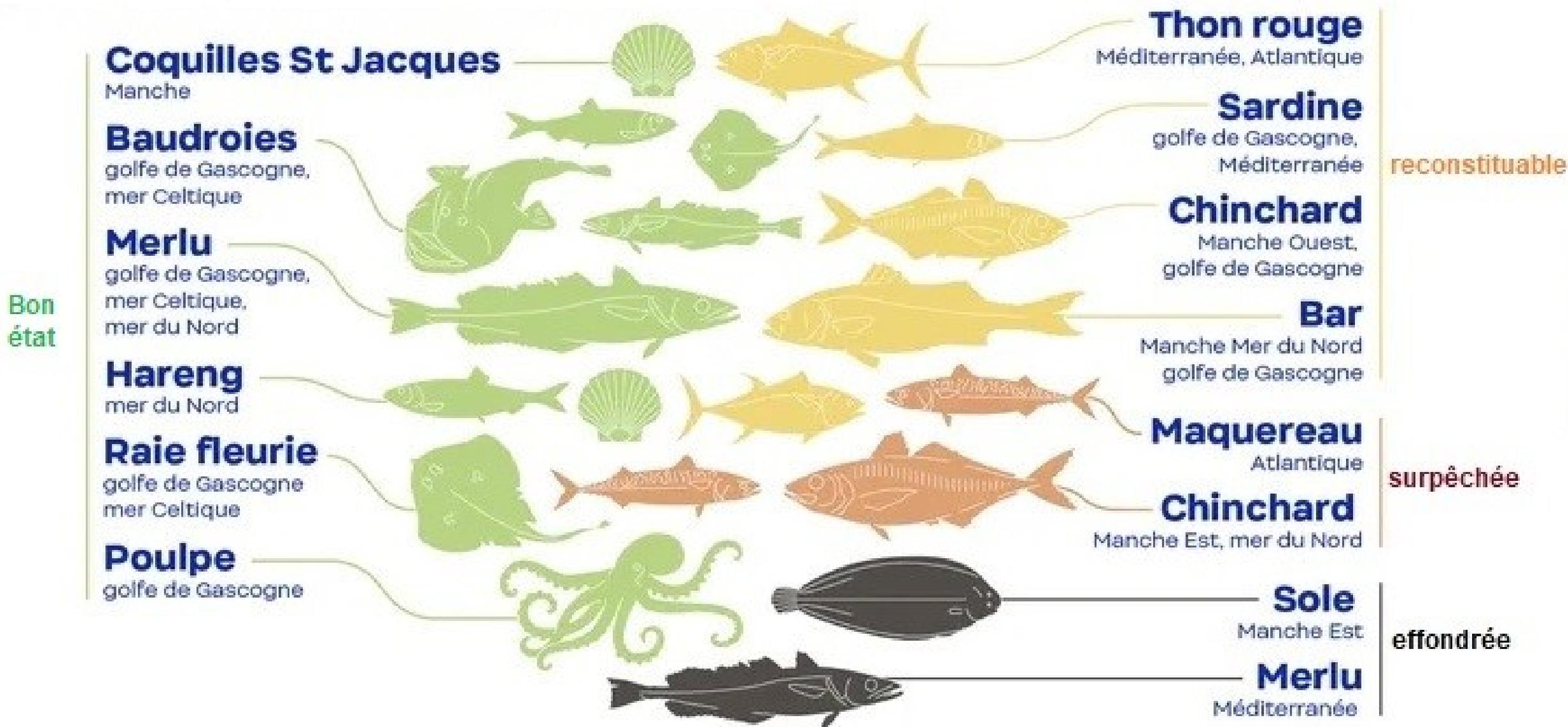


Label officiel **Pêche Durable** de FranceAgriMer
→ protège aussi les éco-systèmes (techniques respectueuses) et les travailleurs



Le label **ASC** pour l'élevage veut protéger l'environnement et les travailleurs

État des populations de poissons pêchées - Ifremer 2025 (hors prises annexes)



Merlu = colin, baudroie = lotte

8. Manger dans de bonnes conditions

Durée : 1h30 en primaire et au collège (repas **30' assis** minimum)



Décret n° 2016-1063 du 3 août 2016 au collège, Circulaire n° 2016-165 du 8-11-2016 en primaire

Pause méridienne → moment éducatif ≠ garderie
personnel qualifié

- Accès au CDI, salle informatique, étude, foyer, cafétéria, clubs (musique, jeux de société, arts plastiques...)
- Projets éducatifs : éducation au goût, à la nutrition, santé...



Bruit, temps passé dans la queue... acceptable par les enfants

9. Informer les convives



La **loi Egalim** (2018) impose d'informer les convives :

- Produits de qualité Egalim au moins 1 fois / an (dans le réfectoire + par courrier)
- Origine de toutes les viandes achetées crues (depuis 2022)

Les **menus** sont souvent publiés dans l'ENT + sur le mur de l'école

=> labels de qualité, fait maison, origine des viandes, allergènes, menus à thèmes...

27-nov.-23	28-nov.-23	29-nov.-23
 Salade de pois gourmands  Asperge mousseline	 Salade verte   Chou rouge balsamique 	 Choux fleurs sauce dip 
 Paupiette de veau aux cèpes Cervelas obernois	 Pilon de poulet poivre sechuan  Escalope de dinde marinée 	 Croc fromage
 Lentilles Dijonnaise 	 Coquillettes au beurre 	 Purée de carotte  ou  Purée de céleri 
Saint paulin Fruit	Saint nectaire à la coupe Compote de pommes	Petit suisse Fruit

 Fait maison élaboré sur place à partir de produit brut
 Produit local
 Produit bio
 Plat végétarien
 Produit AGRILocal (huile, farine, légumineuse, miel,...)

A Gratentour, le 09/10/23
La gestionnaire.



10. Je dois payer des pénalités

- Pénalités pour non-réservation
=> voir le règlement intérieur du service
- Pénalités pour absence au repas
 autorisé par le juge
- Pénalités pour retard en périscolaire
=> voir le règlement intérieur du service
- Pénalités pour sanction
Plutôt que d'infantiliser les parents, pourquoi ne pas avertir et expliquer ?



Ce qu'il faut savoir :

- Le traitement et l'évacuation des déchets coûte cher
- Besoin d'ajuster le nombre de personnel pour maîtriser les coûts
- cantine de qualité \neq distributeur automatique de repas
- Un service public n'a pas le droit d'être excédentaire



I - Généralités - Enjeux multiples



II - Que pensez-vous de la cantine de votre enfant ?



III - Pour améliorer sa cantine, s'informer d'abord



IV - Des solutions présentées par des pros



Commencer par s'informer

Mobiliser d'autres parents d'élèves

- informer les parents
 - créer un groupe de travail cantine
 - s'appuyer sur les valeurs FCPE
- Revue des Parents, webinaires,
Campagne FCPE Du Bio j'en veux !
Colloque cantine FCPE 66...

Rassembler les informations sur sa cantine

- Menus affichés ? Diététicien ou infirmier scolaire ?
- Site officiel  **ma cantine** <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr>
- CR de commission cantine, commission hébergement, projets pédagogiques, Comité Éducation Santé Citoyenneté Environnement (CESCE)...
- PV de CA / conseil d'école, projets éco-délégués
- Label Ecocert En Cuisine ?

S'informer sur les bonnes pratiques en restauration collective

- Colloques DRAAF restauration collective durable, Interbio, collectivités...
- Catalogue de formations CNFPT, SCIC Nourrir l'avenir...
- Guides Un Plus Bio



Colloque Restauration Scolaire Bio et locale FCPE 66



La FCPE au séminaire DRAAF Occitanie

Agir avec le groupe de travail cantine

Participer à la **commission cantine** ou demander sa création

Membres :

Ecole: représentant de la collectivité (chef cuisinier, élu), représentant du restaurateur (si gestion déléguée), animateurs, parents...

Collège, lycée : chef cuisinier ou représentant du restaurateur, direction de l'établissement, gestionnaire, infirmier, surveillants, élèves, parents...

Manger à la cantine

Visiter la cuisine

Demandez les **fiches techniques**

Composition des aliments, informations nutritionnelles, provenance...
→ Joignez-les aux comptes-rendus

Rencontrer les acteurs: animateurs, chef cuisinier, gestionnaire

➔ Conseils de la DRAAF* aux parents : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/blog/35>



Art. 26 de loi Egalim

Vos interlocuteurs prendront sur leur temps de travail pour vous recevoir et vous répondre. Soyez courtois

/30

Fiche technique

(exemple)

Ce plat industriel surgelé est servi en remplacement de la viande.

Les informations nutritionnelles indiquent la part des matières grasses / acides gras saturés / sucres / fibres / protéines / sel. (ici plus de matières grasses que de protéines)

L'origine des ingrédients principaux est indiquée (Argentine, Moldavie, Afrique du Sud, Canada, Turquie, Italie, Zimbabwe, Belgique, Chine, France, Ukraine, Uruguay, Espagne, Pérou !)

La composition indiquent la liste des ingrédients

→ Il est préférable de cuisiner des légumineuses comme plat végétarien

c'est moins cher, meilleur pour la santé et pour la planète



Galette de boulgour pois chiche emmental à l'orientale 100 g env.

Référence : 171 935



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé IQF. Cuit. Préparation à base de boulgour et de pois chiches à la carotte, courgette, oignons et emmental. Carton de 47 pièces mini., soit 5 kg.
Dénomination réglementaire :	Préparation à base de boulgour, pois chiches et emmental, cuite, surgelée.
Type de produit	Surgelé - IQF - Portion poids variable
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Argentine - Moldavie - Afrique du Sud - Canada - Turquie - Italie - Zimbabwe - Belgique - Chine - France - Ukraine - Uruguay - Espagne - Pérou

Atouts

- Produit pouvant se substituer à une protéine animale dans le cadre d'une offre végétarienne
- Portion pouvant convenir à une large cible de clientèle de l'école primaire à la collectivité adulte en servant une ou deux portions

Composition

Liste des ingrédients	BOULGOUR 39% (eau, BOULGOUR), carottes, courgettes, pois chiches 11%, oignons, EMMENTAL 8%, huile de colza, sel, épaississant : E461, épices et plante aromatique.
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Lait , Gluten , Traces de soja , Traces d'oeuf , Traces de poisson , Traces de céleri

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
164	681	9,3	2,6	12,5	1,4	3,9	5,5	0,7

Faire des propositions, poser des questions

➡ Participer au Conseil d'Administration / Conseil d'école

Poser des questions (48h avant!). Veillez à ce que vos questions et les réponses figurent sur les comptes-rendus que vous validez

➡ Participer aux commissions :

- **CESCE** : Comité d'Éducation à la Santé et à la Citoyenneté et à l'Environnement (pas nécessaire d'être élu)
- CVL : Conseil des délégués pour la Vie Lycéenne
- Commissions cantine, hébergement, Fonds social...

Des financements existent:

- appels à projets des collectivités
- rectorat (EAFC*) : **FIL***: Formation d'Initiative Locale en Citoyenneté Santé et Social / Développement Durable



Veillez à être ouvert au dialogue et constructif
→ Fixer des objectifs et des priorités

Exemples de questions au CA / conseil d'école

La **loi Egalim** est-elle respectée? Quels sont les chiffres ?
Son application est-elle inscrite dans le **projet d'établissement** ?

Avez-vous un **label** : E3D*, En cuisine, Assiettes Vertes, ville active PNNS ?

Un **diététicien** participe-t-il à l'élaboration et validation des menus ?

Gaspillage : quantité / assiette? Coût annuel ? Traitement des déchets ?

Y a-t-il des **projets éducatifs** : éducation au goût - lutte contre gaspillage - nutrition / santé - protection de l'environnement ?

Date de **renouvellement du marché** (restaurateur ou approvisionnements) ? Associer les parents au cahier des charges pour contrat avec restaurateur

Approvisionnements : qui sont les fournisseurs ? une centrale d'achat ?
Y a-t-il des commandes groupées avec d'autres établissements ?

Dresser un **état des lieux** : nb de repas / j ? Mode de gestion ?
Quel est le coût denrées ? Y a-t-il une légumerie* en cuisine ? Un salade bar dans le self ? nb de personnes en cuisine ? formations réalisées ? Pouvez-vous travailler des produits frais ?

Bénéficiez-vous du programme **Lait et Fruits à l'école** ? du dispositif "**Plaisir à la cantine**" ? de **Formation d'Initiative Locale (FIL*)**?

La collectivité adhère-t-elle à un **Projet Alimentaire Territorial** ? Vous aide-t-elle à trouver des fournisseurs locaux de qualité ?

Avez-vous publié votre démarche dans  **ma cantine** ?



crédit : © Aiman Saad Ellaoui / Ville de Saint-Denis

Projet pédagogique (exemple)

Le lycée Stéphane Hessel de Toulouse a lancé un projet pédagogique sur les **légumineuses** en 2022.

Objectifs : sensibiliser les élèves à une alimentation saine et durable et limiter le gaspillage.

Projet collectif mené par les enseignants de SVT, l'infirmière, le cuisinier, les élèves éco-délégués, dans le cadre de la **commission CESCE**, en s'appuyant sur le kit d'outils gratuits « **Legumicant** » mis à disposition par la DRAAF.

Financement grâce à l'appel à projet « **Occit'avenir** » de la région

La cantine a servi des plats cuisinés maison à partir de légumineuses.

LES LEGUMINEUSES

Projet réalisé en 2022-2023 par les éco-délégués



PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
**TERRITOIRES
D'ACTION**

PRÉFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE

Stéphane
HESSEL

Les étapes du projet en 2022-2023

- SEANCE 1: Intervention de 3 étudiantes en Diététique - Mieux connaître les légumineuses
- SEANCE 2 - Réalisation d'un questionnaire à destination des usagers de la cantine du lycée
- SEANCE 3 - Journée nationale des légumineuses - Proposition du questionnaire aux usagers la cantine
- JOURNÉE PORTES OUVERTES DU LYCÉE : Stand avec présentation du projet et dégustation de gâteaux à base de légumineuses préparés par quelques éco-délégués à la cuisine du lycée
- Vendredi 14 avril au self du lycée : Repas végétarien à base de légumineuses
- SEANCE 4 - Sortie / Visite au jardin du Ricotier à Fenouillet, association Cocagne Alimen'terre
- SEANCE 5 - Préparation, avec l'association Cocagne Alimen'Terre, de supports de communication basés sur un reportage de leur visite aux Jardins du Ricotier



Projet pédagogique (exemple)

au collège de
Gratentour (31)

VENDREDI 10 FÉVRIER **MENU SPÉCIAL**
 JOURNÉE MONDIALE DES LÉGUMINEUSES
 ET TRI SÉLECTIF DU COMPOSTABLE



**Aide au tri sélectif
par les élèves du club jardin
pour les 2 composteurs du
collège**

M E N U
Pois chiches au cumin
Lentilles en salade
Saucisses grillées
Agneau dit de 7 heures
Haricots blancs en salpiquet
Fromage
Fruit



Education à l'alimentation : ressources

- Ateliers cuisine, dégustations, journée du goût
- Journées découverte à la cantine, animations
- Projets pédagogiques autour de l'alimentation
- Visite de producteurs bio locaux, invitation de producteurs ou de chefs étoilés
- Affichage réfectoire, expositions, livrets pédagogiques...

Outils du ministère de l'Agriculture :

<https://agriculture.gouv.fr/education-lalimentation-les-outils-educatifs-sur-le-programme>

- **Plaisir à la cantine**
→ lutte anti-gaspillage, approvisionnements locaux, ateliers pratiques, sorties scolaires...
- **Legumicant** : des légumineuses dans les cantines (DRAAF Occitanie)

Outils du Ministère de l'Education : pour tous les établissements scolaires, pendant toute de la scolarité, en lien avec les programmes

- <https://eduscol.education.fr/2089/je-souhaite-comprendre-les-enjeux-de-l-education-l-alimentation-et-au-gout>
- <https://www.education.gouv.fr/education-l-alimentation-et-au-gout-7616>
- <https://eduscol.education.fr/2091/je-souhaite-me-former-et-mettre-en-pratique-les-thematiques-de-l-education-lalimentation-et-au-gout>

Outil du Ministère de la Transition Ecologique : « **Optigede** » de l'ADEME

Ministère de la Santé : outils du **PNNS** Programme national nutrition santé

Bilan III : Les parents, des partenaires pour la cantine ?

- 56% Des parents ont-ils mangé à la cantine ?
- 40% Visité les cuisines ?
- 59% Rencontré les acteurs de l'établissement / de la collectivité ?
- Existe-t-il une commission cantine ou hébergement ?
- 59% La cantine est-elle évoquée dans les PV de conseil d'école ou de CA ?
- 49% Les parents participent-ils à la commission CESCE*?
- 6% Les parents sont-ils informés, consultés lors des appels d'offre pour le renouvellement des marchés (restaurateur / approvisionnements) ?

* Le **CESCE** est une commission dans les collèges et lycées : Comité d'Éducation à la Santé, à la Citoyenneté et à l'Environnement

IV - Des solutions présentées par des pros



1. Intervention de Pierre-Yves Rommelaere

Chef cuisinier au collège de Lézignan Corbières
500 repas/j cuisinés sur place
4 personnes en cuisine

Ancien formateur du
Collectif les Pieds dans le Plat

Une cantine 80% bio
locale
faite maison

c'est possible
et sans surcoût !



Maîtriser les coûts

Travailler des produits bruts en circuits courts

Lutter contre le gaspillage

Cuisson basse température

Proposer des menus végétariens

Réutiliser les restes



Partenariat avec des fournisseurs locaux

Recherche de fournisseurs locaux de qualité



Trophée Acheteur Agrilocal de l'Aude

Pour une cuisine 100% faite maison

Organiser des visites à la ferme



Faire participer les jeunes

Créer du lien avec les jeunes

Les laisser décider: choix des menus

Ateliers cuisine

Bibliothèque culinaire

Projet Erasmus "restauration scolaire"

Sorties scolaires

Sondage familles



Le métier de cuisinier est passionnant !



Il faut prendre en compte la **saison**, la **production locale**, la **qualité** des produits, la main d'œuvre, le **temps** disponible, l'équipement technique, l'**équilibre alimentaire**, la diversité, le prix des matières, la gestion du **budget**, l'anti-gaspillage, le **goût** et l'**envie de faire plaisir !!!**



**UNE AUTRE CANTINE
EST POSSIBLE**

MARC PERRENOUD
PIERRE-YVES ROMMELAERE



POUR EN FINIR AVEC DIX
IDÉES REÇUES SUR LA
CUISINE DE COLLECTIVITÉ

éditions du croquant



A la Conférence des solutions
lors du CNRC du 07/12/2023
au Ministère de l'Agriculture

(la FCPE siège au CNRC)

2. Intervention de Valérie Quoniam Dourel



L'Union , ville 12.500 habitants

Cuisine centrale en régie municipale, liaison froide, 1.147 repas /j

- 1007 repas : 3 groupes scolaires (maternelle + élémentaire)
- 100 portages repas à domicile pour les aînés
- 30 repas crèches municipales

Cuisine industrielle,
« d'assemblage »



Cuisine de saison
+ locale
+ qualité
+ concertation



Conseillère municipale
de L'Union, déléguée à
l'alimentation durable,
en charge de la
restauration scolaire et
du projet de la ferme
maraîchère biologique

Les grandes étapes

2014: “commission menu” → “commission restauration scolaire”
ouverte à tous les parents

2015: diagnostic fonctionnement cuisine par Erable 31 (FNAB)

2017: nouveau marché denrées alimentaires

2018: début lutte contre le gaspillage alimentaire

2019: labellisation Ecocert niveau 1 de la cuisine centrale



2021: récupération terrain municipal 1,4 ha

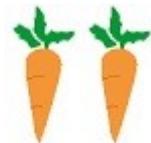
2022: projet ferme maraîchère bio.
Étude Toulouse Métropole

2024: labellisation Ecocert du terrain ferme municipale

Prévisions 2025-2026:

Transformation en cuisine des légumes de la ferme
→ Aménagement d'une légumerie + surgélation

Label Ecocert niveau 2



Associer les parents

2 commissions restauration / an.

Chaque année, 5 prises de repas proposés aux parents sur les groupes scolaires avec maire, élus et directrice de service

Visite de la cuisine centrale 1 fois / an lors de la 1 ère commission

Conseils menus du soir, menus affichés sur site et sur application municipale.
Articles réguliers sur le bulletin municipal.



Relocaliser les approvisionnements

Appel d'offre favorisant les producteurs locaux

→ allotissement (23 lots)

- 2015 Aide d'Erable 31 (Fédération d'agriculture biologique)
- 2022 : Aide du PAT de Toulouse Métropole (Projet Alimentaire Territorial)

Projet ferme maraîchère bio :

2023 : recrutement d'un maraîcher municipal pour faciliter approvisionnements légumes

4 menus végétariens + 2 menus ovo VG / 20j pour ↓ le coût denrées et ↑ la viande de qualité



Projets pédagogiques

Éducation à l'alimentation
avec les animateurs, la diététicienne ou le PAT* de TM:

- Repas à thème
- semaine du goût
- choix de repas par les élèves
- petit déjeuner participatifs
- Lutte contre le gaspillage
- Expérimentation compostage
- Présence d'animateurs à table
- Formation des animateurs



3. Guillaume Delsaux, dit "le cantinier"

Chef cuisinier au lycée de Bressuire (79)

1000 repas/j cuisinés sur place

Son livre "Secrets de cantine"
sortira en janvier 2025

1 millions d'abonnés



Engagé contre la malbouffe à la cantine,
il fait découvrir son métier,
lutte contre le gaspillage,
avec humour !



20-25g de gaspi / assiette !



Recrutement de
la Brigade Anti
Gaspi



Semaine Anti
Gaspi en chiffres
secrets



Brigade Anti
Double Dessert



Cuisine de
cantine /
cuisine gastro

Conclusion

Une **cantine de qualité** (saine, durable, accessible à tous)
est possible...

... ne coûte **pas forcément plus cher**...

... mais nécessite :

- la **motivation** et la **formation** du personnel
- la **cohésion** des équipes : chef d'établissement, gestionnaire, cuisiniers, animateurs, enseignants
- l'**accompagnement** de la collectivité et de l'Etat
- ➔ **l'implication des parents d'élèves et des électeurs**

En 2022 les cantines servaient 27% de produits de qualité dont 13% de bio, au lieu de 50% et 20%
En 2024 seul **18% des cantines** d'écoles respectent les seuils de la loi Egalim (AMF)



Annexes

Pour baisser les coûts : solutions

1. Lutter contre le gaspillage

70g en primaire, 135g au collège, 150g au lycée gaspillés / assiette / jour

- Grosse faim / petite faim
- Réutiliser les restes
- composter les déchets organiques...
- Donner les excédents aux associations
- Mettre en place un poulailler



2. Réduire les quantités de viande + servir des menus végétariens

Coût denrées moyen selon la fréquence des menus VG :



Il n'est pas nécessaire de manger beaucoup de viande pour avoir de gros muscles !



3. Commandes groupées

4. Obtenir une subvention

Subvention "Lait et fruits à l'école"

Programme européen **Lait et Fruits à l'école** au collège et au lycée pour les achats de fruits et légumes **frais** + laitages **nature**

- 3 moments de distribution éligible :
matin + midi (si SIQO* ou Bio) + goûter
- Publicité obligatoire : affichage du logo sur les menus
- Mesures éducatives d'accompagnement obligatoires
... pour promouvoir des habitudes alimentaires plus saines
... pour en savoir plus sur l'alimentation et l'agriculture
→ Fiches pédagogiques Educsol + ministère de l'Agriculture

➔ France Agri Mer



Les chambres d'agriculture peuvent aider à monter les dossiers !

N° Forfait	LISTE DES PRODUITS	Forfaits MATIN & GOUTER		Forfaits MIDI	
		Produits HORS SIQO (conventionnels)	Produits SIQO BIO, AOP, IGP, AOC, Label Rouge	Produits HORS SIQO (conventionnels)	Produits SIQO BIO, AOP, IGP, AOC, Label Rouge
FRUITS & LEGUMES FRAIS					
1	Légume frais	2,66 €/kg	3,36 €/kg	NON ELIGIBLE	1,11 €/kg
2	Fruit frais	2,43 €/kg	3,27 €/kg	NON ELIGIBLE	1,25 €/kg
3	Fruit frais découpé et emballé	6,91 €/kg	8,82 €/kg	NON ELIGIBLE	2,32€/kg
LAIT ET PRODUITS LAITIERS					
5	Lait liquide nature	0,94 €/kg	1,34 €/kg	NON ELIGIBLE	1,34 €/kg
6	Yaourt nature	1,88 €/kg	3,14 €/kg	NON ELIGIBLE	1,26 €/kg
7	Fromage blanc ou petit-suisse nature	2,90 €/kg	4,99 €/kg	NON ELIGIBLE	2,09 €/kg
8	Autres fromages	9,67 €/kg	16,19 €/kg	NON ELIGIBLE	6,52 €/kg

Forfaits subvention

P.A.T. "Communauté d'agglo du Pays de l'Or" (exemple)

Projet Alimentaire Territorial*

= dispositif proposé aux collectivités par le Ministère de l'Agriculture.

Vise à fédérer les acteurs d'un territoire sur la transition agricole, alimentaire et environnementale.

64 lauréats de l'appel à projets du PNA* 2024 (sur 170 candidatures)

20 millions € promis en 2024 par le gouvernement pour les PAT



Carte de France des PAT :

<https://agriculture.gouv.fr/projets-alimentaires-territoriaux-reconnus-par-le-ministere>

Le PAT du Pays de l'Or (34), lauréat 2021 niveau 1



Concernant la restauration collective:

- Développement des **approvisionnements de qualité, durables et locaux**
50% produits de qualité dont 40% bio en 2023
- Valoriser localement les **biodéchets**
- Etudie la **tarification sociale** des cantines
- Comment introduire des **protéines végétales** dans les menus
- Réduction des **emballages plastiques**
- ↑ **liens agriculteurs - cuisiniers - convives**

<https://france-pat.fr/pat/pat-du-pays-de-lor>

<https://paysdelor.fr/vivre-ici/restauration-collective/confection-des-repas>

Se faire aider par...

Par la collectivité

- Projet Alimentaire Territoriaux* dans le cadre du PNA*
- Fermes maraîchères municipales bio
- Plateformes d'approvisionnement :
 - régionale : Occitalim...
 - Agrilocal : plateforme d'approvisionnement de la restauration en produits locaux par département
 - Coopérative de producteurs: Réseau Manger Bio SCIC...
- Légumerie mutualisée
- Formation des équipes
- Santé : diététicien, label PNNS, possibilité de PAI
- Labellisation Ecocert
- Appels à projets : éducation à l'alimentation, à l'environnement...

Par des partenaires

- Fédération d'agriculture biologique, CIVAM...
- Collectif les Pieds dans le Plat, Assiettes Végétales, CNFPT*
- DRAAF* : ma cantine
Menus 2 fois Bons : pour des repas plus durables et équilibrés. Kit d'outils à disposition.
- CNRC* : comment rédiger un appel d'offre...
- CPIE (centre permanent d'initiatives pour l'environnement), réseau GRAINE

Exemple de menu

dans une école
en gestion directe
en cuisine centrale
en liaison chaude

Castelnau
d'Estrétefonds (31)

700 repas/j
40% bio

Castelnau d'Estrétefonds

- Produit bio
- Produit région
- Fait maison
- Aide U.E. à distribution des écoles
- Variante repas spécifiques
- Allergènes : chiffre en rouge correspondant à la légende*

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

(TOUTE MODIFICATION DANS LES MENUS EST INDÉPENDANTE DE NOTRE VOLONTÉ)

Semaine n° 47



POUR UNE CANTINE
+ BIO
+ SAINE
+ LOCAL
+ DURABLE

INFO VIANDES

Les viandes bovines sont des races à viande nées et élevées dans le sud-ouest : Blonde d'Aquitaine, Limousine, Aubrac ou Charolaise.

Notre fournisseur propose des viandes labellisées Bleu-Blanc-Cœur.

Le veau fermier est élevé sous la mère, l'agneau et le porc sont originaires du sud-ouest.

Le poulet est originaire de la région Occitanie.

Toutes les viandes et volailles servies à vos enfants sont à 100 % des viandes fraîches.



Victoire des cantines rebelles 2021

« Coup de cœur du jury »



LUNDI 20 NOVEMBRE	MARDI 21 NOVEMBRE	MERCREDI 22 NOVEMBRE	JEUDI 23 NOVEMBRE	VENDREDI 24 NOVEMBRE
Terrine de campagne 10 Bouillon de légumes aux vermicelles bio 3	Salade de pois chiches 9 (pois chiches sec bio, maïs bio, avocat, poivron, tomate séchée, coriandre)	Céleri cru râpé sauce rémoulade aux dés de pommes 2 ; 9 ; 10	Velouté pommes de terre bio, potimarron bio, lait de coco, gingembre	Mesclun et julienne de butternut sauce césar 7 ; 10 (sauce : jaune d'œuf cru, moutarde, huile d'olive, crème, ail, câpre, parmesan, citron)
Filet de merlu sauce au curry (sauce maison) 3 ; 7 ; 11 ; 14 Semoule bio 3	Parmentier de légumes et légumineuses 7	Sauté de dinde 2 Purée de pois cassés bio	Rôti de porc sauce moutarde (sauce maison) 3 ; 9 ; 14 Lentilles bio	Bœuf Bourguignon 2 ; 3 ; 14 Haricots azuki bio
Haricot beurre	Fromage 7	Polenta aux légumes	Chou braisé (chou blanc frais bio, carotte bio, oignon bio, lardons)	Coquillettes 3
Fromage frais à tartiner 7	Fruit	Laitage 7	Brie à la coupe 7	Laitage 7
Fruit			Fruit	

*Allergènes : Arachide (1) ; Céleri (2) ; Céréales contenant du gluten (3) ; Crustacés (4) ; Fruits à coques (5) ; Kiwi (6) ; Lait (7) ; Lupin (8) ; Moutarde (9) ; Œuf (10) ; Poisson (11) ; Sésame (12) ; Soja (13) ; Sulfite (14)

Exemple de menu

dans une école en
gestion déléguée
Cuisine centrale
Liaison froide
10.000 repas/j

Antony (92)

Menus des écoles

Produit Label rouge
Produit issu de l'agriculture biologique
Produit local
Produit AOP

<p>DU 14/03 AU 18/03</p>	<p>Salade de betteraves Pavé de colin d'Alaska pommes de terre sauce basilic Blé aux petits légumes Emmental Fruit Goûter : baguette, confiture de fraise, purée de pommes</p>	<p>Chou chinois Vinaigrette au soja Pâtes, ratatouille et pois cassés et emmental râpé Fourme d'Ambert AOP Crème dessert au chocolat Goûter : croissant, fruit</p>	<p>Potage cultivateur Sauté de veau sauce printanière Épinards branche et pommes de terre en béchamel Yaourt nature Fruits d'hiver Goûter : baguette, barre de chocolat, purée de pommes et ananas, lait demi-écrémé</p>	<p>Les pas pareilles Salade coleslaw Bifteck haché charolais sauce poivrade Haricots verts au persil Yaourt ferme de Sigy Moelleux chocolat lentilles Goûter : baguette, Vache qui rit</p>	<p>Potage crécy Pavé de hoki pommes de terre sauce au citron Riz cuisiné pilaf Brie Pomme locale Goûter : cake à la carotte, lait demi-écrémé</p>
<p>DU 21/03 AU 25/03</p>	<p>Salade iceberg et maïs Sauté de porc aux petits oignons Brocolis sauce béchamel et emmental râpé Lacté saveur vanille nappé caramel Goûter : baguette, camembert</p>	<p>Carottes râpées locales Vinaigrette balsamique Filet de lieu frais sauce citron persillée Purée de choux de Bruxelles au fromage Edam Fruit Goûter : baguette, confiture de prunes, fruit</p>	<p>Mousse de canard Poulet printanier et semoule Saint Nectaire AOP Fruit Goûter : pain au chocolat, yaourt nature</p>	<p>Velouté de courgettes et vache qui rit Tarte aux fromages Salade verte Brownie Goûter : baguette, barre de chocolat, fruit</p>	<p>Potage julienne darblay Rôti de veau Penne au blé complet et emmental râpé Purée de pommes Goûter : gâteau au fromage blanc, lait demi-écrémé</p>
<p>DU 28/03 AU 31/03</p>	<p>Carottes râpées locales Vinaigrette aux herbes Filet de colin d'Alaska, pommes de terre sauce coco, citron vert Boulgour Tomme grise Mousse au chocolat au lait Goûter : baguette, confiture d'abricot, fruit</p>	<p>Salade de lentilles Vinaigrette à l'échalote Sauté de bœuf façon orientale Carottes et pommes de terre persillées Camembert Fruit Goûter : gaufre poudrée, purée de poires</p>	<p>Radis rose Beurre demi-sel Filet de saumon à la julienne crème herbes Chou-fleur en gratin Yaourt nature Cake praline rose Goûter : baguette, barre de chocolat, fruit, lait demi-écrémé</p>	<p>Salade verte Vinaigrette moutarde Emincé de dinde sauce au thym Haricots blancs à la tomate Petit fromage frais Purée de pomme et poire Goûter : croissant, fruit</p>	

Tous les repas sont accompagnés de pain local. La viande de bœuf est RAV (race à viande) et locale (Migennes). Le haché de bœuf est VBF (viande bovine française). Le gigot d'agneau est français. Le sauté d'agneau, le veau, la volaille et le porc sont Label Rouge. Les poissons sont issus de la pêche durable (MSC) en majorité. Les pommes de terre sont locales en saison. Les fromages sont servis à la coupe en majorité. La mention AOP signifie Appellation d'Origine Protégée. Les cakes, auiches et tartes sont faits maison.

Exemple de menu

Cité scolaire
avec internat

Albi (81)

gestion directe
cuisine sur
place

	Petit déjeuner	DEJEUNER	DINER
 LUNDI 18/11/24	Café, Thé, Lait BIO Chocolat - Jus de fruits Pain, Beurre, Confitures Céréales BIO Fromage, Fruits	Salad'bar de crudités Brochette de volaille à l'orientale ou Poisson ou Plat végétal Pommes de terre vapeur et Choux fleurs à la crème Fromage - Petit suisse aromatisé ou Petit suisse nature Fruit	Potage maison - Crudités variées Normandin de veau sauce au poivre Poêlée de légumes Cantal IGP Tarte au chocolat - Fruit de saison
MARDI 19/11/24 	Café, Thé, Lait BIO Chocolat - Jus de fruits Pain, Beurre, Confitures Céréales BIO Fromage, Fruits	Salad'bar de crudités Cuisse de poulet LR et IGP ou Poisson ou Plat végétal Pâtes BIO et Carottes BIO Fromage BIO ou Yaourt nature BIO * Fruit de saison BIO *	Potage maison - Crudités variées Pizza garnie maison Haricots beurre Emmental de Savoie IGP Tarte Bourdaloue - Fruit de saison
MERCREDI 20/11/24	Café, Thé, Lait BIO Chocolat - Jus de fruits Pain, Beurre, Confitures Céréales BIO Fromage, Fruits	Salad'bar de crudités Choucroute garnie au porc ou Choucroute garnie au poisson ou Plat végétal Fromage Crème dessert - Fruit de saison	Potage maison - Crudités variées Merguez bœuf/mouton Pommes de terre sautées Comté AOP Crumble aux pommes - Fruit de saison
JEUDI 21/11/24	Café, Thé, Lait BIO Chocolat - Jus de fruits Pain, Beurre, Confitures Céréales BIO Fromage, Fruits	Salad'bar de crudités Blanquette de veau ou Poisson ou Plat végétal Semoule de blé et Courgettes BIO Fromage - Yaourt aromatisé BIO Fruit de saison	Potage maison - Crudités variées Spaghetti bolognaise Salade verte Bethmale IGP Compote de pommes - Fruit de saison
VENDREDI 22/11/24	Café, Thé, Lait BIO Chocolat - Jus de fruits Pain, Beurre, Confitures Céréales BIO Fromage, Fruits	Salad'bar de crudités Rôti de bœuf LR ou Poisson ou Plat végétal Riz pilaf et Brocolis Fromage Mousse au chocolat ou Mousse au café ou Fruit de saison	Sous réserve de disponibilité des marchandises, certains plats pourraient être changés. Ces menus sont établis suivant les fréquences imposées par le GEMRCN

Tous les soirs un plat de poisson et un plat végétal sont proposés au choix

* Le service restauration participe aux opérations "Fruits et Légumes à l'école" et "Lait et produits laitiers à l'école" avec le soutien financier de l'Union européenne
 Le Gestionnaire, Le Proviseur, Le Médecin Scolaire,

Exemple de menu

Dans des lycées en gestion directe, en cuisine centrale, en liaison froide

Toulouse (31)

12.000 repas/j, 19 établissements satellites (collèges et lycées), gère un groupement de commandes pour 48 établissements
30% bio

<https://www.cuisine-centrale-des-lycees.com>

D'autres lycées toulousains ont leur propre cuisine



Cuisine Centrale des Lycées de Toulouse

MENUS Semaine du 20 au 24 novembre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Roulé au fromage	Macédoine de légumes	Jambon du pays	Avocat / Salade Coleslaw	Céleri rémoulade
Scarole croûtons carottes	Scarole surimi	Salade poivrons maïs	Potage courge	Rillettes de porc
~	~	~	~	~
Pièce de bœuf grillée	Tielles sétoises	Steak haché grillé	Pâtes farcies sauce fromage	Tendron de veau grillé
Tranche de porc à l'échalotte	Boulettes de pois chiche	Lasagnes	Filet de merlu moutarde	Brandade
Poisson sauce langoustine	Filet de colin sauce normande	Poisson sauce citron	~	Poisson pané
~	~	~	~	~
Haricots verts persillés	Poêlée butternut choux	Poêlée potatoes légumes	Carottes thym citron	Carry de légumes
Lingots de Castelnaudary	Blé asiatique	Salade méele	Salade méele	Salade méele
~	~	~	~	~
Morbier	Emmental	Ossau Iraty	Brie de Meaux	Fromage aux noix
Yaourt	Laguiole	Beignet abricot	Fromage blanc	Barre bretonne pur beurre
Pomme	Banane	Clémentine	Poire	Raisin

Tous les jours, nous proposons des steaks hachés origine France, des frites sans huile de palme et du pain occitan.



Le **label Ecocert "En Cuisine"** évalue la restauration collective durable

Pour obtenir le label, il faut :

- être contrôlé
- par Ecocert (organisme indépendant)
- être conforme aux critères du référentiel

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 hydrogénées 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

Campagne FCPE "Du Bio j'en veux !"

À VOUS D'AGIR !

Nul besoin d'attendre une loi au niveau national pour **agir localement et solliciter les élus locaux**.

Interpellez vos élus locaux pour qu'ils soutiennent des producteurs bio locaux et une alimentation saine pour nos enfants.

Pour les crèches municipales, écoles maternelles et écoles élémentaires :

INTERPELLEZ VOTRE MAIRE

Pour les collèges :

INTERPELLEZ LE PRÉSIDENT DE VOTRE CONSEIL DÉPARTEMENTAL

Pour les lycées :

INTERPELLEZ LE PRÉSIDENT DE VOTRE CONSEIL RÉGIONAL



POUR INTERPELLER CES ÉLUS LOCAUX DIRECTEMENT ALLEZ SUR LE SITE :

WWW.MACANTINE.BIO



Sur ce site, en indiquant votre code postal vous pourrez interpellier : **le maire de votre commune, le président de votre département, le président de votre région.**



Vous pouvez aussi **mobiliser et sensibiliser localement en diffusant ce dépliant** aux parents d'élèves, aux professeurs, aux élèves, aux responsables des établissements scolaires (directeur, principal, proviseur).

POUR COMMANDER DES DÉPLIANTS ENVOYEZ-NOUS UN COURRIEL À : contact@agirpourenvironnement.org



Une campagne de :
Agir pour l'Environnement - 2 rue du Nord - 75018 Paris
www.agirpourenvironnement.org - 01 40 31 02 37
Ne pas jeter sur la voie publique - Imprimé sur du papier recyclé

DU BIO DANS LES CANTINES ÇA MARCHE !

Quelques exemples de réussite :

➤ **André Aschiéri, ancien maire de Mouans-Sartoux - 10 300 habitants (Alpes-Maritimes) : restauration scolaire 100% bio et majoritairement locale**

« Se nourrir avec une alimentation équilibrée composée de produits de qualité a des effets positifs sur la santé, notre responsabilité est donc engagée à travers les repas que nous fournissons aux élèves déjeunant à la cantine. »
Extrait d'un article de Bioaddict.fr

➤ **Samy Kefi-Jérôme, adjoint au maire de Saint-Etienne - 172 000 habitants (Loire) : repas à 80 % bio et 70 % locaux**

« Il est important pour nous d'éduquer le palais des enfants. On espère ainsi qu'il y aura peut-être des retombées dans dix, quinze, vingt ans. Que ces enfants-là auront de bonnes pratiques alimentaires. »
Extrait d'un article de Terraeco.net

➤ **Daniel Cueff, maire de Langouët 550 habitants (Ille-et-Vilaine) : repas à 100 % bio et majoritairement locaux**

« Il y a onze ans en cuisine traditionnelle, nous étions à 5 euros par repas pour la commune et dix ans plus tard, en ayant embauché, nous sommes au même prix. »
Extrait d'un article de 20minutes.fr

➤ **Jacques Pélissard, député-maire de Lons-le-Saunier - 18 000 habitants (Jura) : 5 000 repas bio par jour servis dans les écoles, maisons de retraite et à l'hôpital**

« C'est avant tout une question de volonté politique. A long terme ça ne coûte pas forcément plus cher. Le bio permet de cuisiner des produits frais de qualité et relance l'agriculture locale. » *Extrait d'un article de l'express.fr*

➤ Plusieurs départements ont pris des initiatives pour développer un **approvisionnement bio et local** pour les cantines des collèges : Drôme, Pyrénées-Atlantiques, Gard, Gironde, etc.

DES CANTINES Bio

J'EN VEUX !

AGISSEZ MAINTENANT !
Signez la pétition pour interpellier vos élu-es :
WWW.MACANTINE.BIO



POURQUOI CETTE CAMPAGNE ?

76%

des Français-e-s **sont favorables** à l'introduction d'aliments bios, locaux et de saison en restauration collective publique (sondage IFOP 2016).

88%

des parents voudraient que leurs enfants se voient proposer du bio à l'école (sondage CSA 2015).

Le bio ne cesse de progresser représentant aujourd'hui près de 6 % des terres agricoles et chaque jour près de 21 agriculteurs s'installent en bio en France. Et pourtant, malgré les promesses des gouvernements successifs, la part de la bio en restauration collective représente moins de 3 % des achats alimentaires et le bio reste encore trop peu soutenu par les pouvoirs publics.

POUR PRÉSERVER NOTRE ENVIRONNEMENT, NOTRE SANTÉ ET NOS ENFANTS, IL EST URGENT D'AGIR !

En effet, **le modèle agricole dominant productiviste et intensif est désastreux.**

Pour l'environnement : La France reste le 1^{er} utilisateur de pesticides en Europe et la qualité des eaux et des écosystèmes ne cesse de se détériorer.

Pour la santé : les pesticides posent un problème de santé publique majeur avec notamment le risque de développer des maladies graves tels que Parkinson ou Alzheimer ou encore des cancers et leucémies pour les personnes les plus exposées et les plus fragiles.

Pour l'emploi en milieu rural : 200 fermes disparaissent chaque semaine en France.

Pour amorcer la transition agricole, la restauration collective constitue un levier d'action efficace et concret. Les élus locaux : maires, conseillers départementaux et conseillers régionaux peuvent donner la priorité dans les établissements scolaires dont ils ont la charge à une alimentation bio, locale et de saison.

**VOUS POUVEZ DÈS MAINTENANT INTERPELLER VOS ÉLUS LOCAUX
POUR QU'ILS S'ENGAGENT. À VOUS D'AGIR AU NIVEAU LOCAL !**

WWW.MACANTINE.BIO

HALTE AUX IDÉES REÇUES !

FAUX

Le bio c'est plus cher

Le prix constituerait souvent un frein mais les exemples d'introduction de bio à coût équivalent sont nombreux. Cela peut passer notamment par un travail de réduction du gaspillage alimentaire et des emballages et par une diminution des protéines d'origine animale.

VRAI

Le bio c'est meilleur pour la santé

Les rapports scientifiques prouvant la dangerosité des pesticides s'accumulent (cancers, leucémies,...). À ce jour seule la filière bio garantit aux consommateurs et notamment aux enfants une alimentation de qualité exempte de pesticides.

FAUX

S'approvisionner auprès de petits producteurs locaux c'est compliqué

Les producteurs bio ont structuré dans chaque région des filières d'approvisionnement professionnelles pour la restauration collective et attendent les commandes de pied ferme !

VRAI

Bio et local c'est meilleur pour l'emploi et l'environnement

Une exploitation bio crée près de 60 % d'emploi en plus qu'une exploitation conventionnelle. Favoriser le local, c'est moins de transport routier, un des principaux responsables du changement climatique.

FAUX

Si toutes les cantines passent au bio on sera obligé d'importer

Si toutes les cantines françaises introduisaient 20 % de bio cela nécessiterait moins de 400 000 hectares de terres à comparer aux 1,5 millions d'hectares en bio et aux 29 millions d'hectares de terres agricoles en France.

Ressources internet



Ma cantine : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr>

Plateforme gouvernementale d'accompagnement pour la mise en œuvre des mesures Egalim

<https://agriculture.gouv.fr/restauration-collective-accompagnement-pour-la-mise-en-oeuvre-des-mesures-egalim>

Un Plus Bio : Guide pratique des parents n°2 pour une cantine bio

<https://www.unplusbio.org/cantines-bio-le-guide-pratique-des-parents/>

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire + Ministère de l'Éducation Nationale + Ministère de la Santé : dispositif « **Plaisir à la cantine** »

<https://agriculture.gouv.fr/plaisir-la-cantine-un-programme-pour-les-collegiens-mais-pas-que>

Film de présentation : <https://vimeo.com/467843410>

Restau collective : **comment faire face à l'augmentation du prix des denrées alimentaires en 2022**

<https://agriculture.gouv.fr/restauration-collective-comment-faire-face-laugmentation-du-prix-des-denrees-alimentaires>

ADEME : **Centre de ressources**: www.optigede.ademe.fr

Guide « Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective »

Guide « Vers une alimentation plus durable en restauration collective »

Guide « Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité »

Outils « alimentation durable, enjeux planétaires »: posters, fiches pédagogiques, quizz

Guide de bonnes pratiques concernant la gestion des biodéchets en restauration

Multimedia : On lutte contre le gaspillage alimentaire, Comment agir pour une alimentation durable

Boîte à outils « Stop au gâchis » : kit de communication

FCPE : décryptage de la loi Egalim pour les cantines

<https://www.vegecantines.fr/decryptage-de-la-loi-menus-veges-pour-les-cantines-scolaires>

Livret « Mon enfant a-t-il besoin de viande pour bien grandir ? »

Livret « 6 bonnes raisons de proposer des repas végétariens dans les cantines »

Affiche « Sans viande pour la planète » - Poster « Petit guide de l'alimentation végétale »

Ressources internet (suite)

DRAAF Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt: Encourager une restauration collective de qualité

<https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/encourager-une-restauration-collective-de-qualite-r685.html>

Outils, guides, ressources: <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/outils-guides-ressources-r293.html>

Legumicant: outil participatif de la DRAAF pour promouvoir les légumineuses, réalisé grâce à la participation de lycées agricoles, à destination de tous les établissements scolaires.

<https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/legumicant-des-legumineuses-dans-les-cantines-r598.html>

Les **PAT, Projet Alimentaires Territoriaux, facilitent les approvisionnements locaux et de qualité**

<https://agriculture.gouv.fr/quest-ce-quun-projet-alimentaire-territorial>

France Agri Mer: **Lait et Fruits à l'école**

<https://www.franceagrimer.fr/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Lait-et-Fruits-a-l-ecole>

<https://agriculture.gouv.fr/le-programme-europeen-fruits-et-legumes-lecole-et-lait-et-produits-laitiers-lecole>

Agence Bio: le B A BA du bio

https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2019/11/LEAFLET_DINNERENVILLE_V1_DEF-Sans-trait-de-coupe.pdf

Interbio Occitanie: la Bio en restauration collective, halte aux préjugés !

<https://www.interbio-occitanie.com/filiere/restauration-hors-domicile>

Label Ecocert "En cuisine" pour la restauration collective:

<https://labelbiocantine.com>

Label "Territoire Bio Engagé" pour les collectivités locales :

<https://www.territoirebioengage.fr>

Lexique

AB : Agriculture Biologique. Ministère de l'Agriculture : « Système global de production agricole qui allie les meilleures pratiques environnementales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'application de normes élevées en matière de bien-être animal ». Réglementation européenne (cahier des charges identique dans toute l'Europe). Contrôles réguliers et inopinés par des organismes certifiés et indépendants (Ecocert...)

ADEME : Agence de la Transition Ecologique, est un établissement public

CESCE : Comité d'Education à la Santé et à la Citoyenneté et à l'Environnement, commission du lycée

CNFPT : Centre National de la Fonction Publique Territoriale, propose un catalogue de formations

CNRC : Conseil National de la Restauration Collective. Le collège des représentants de la société civile et des convives comprend : Commerce Equitable France, FNH, Unaf, PEEP, FCPE, UFC Que Choisir.

DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt) s'occupe de la politique publique de l'alimentation en Occitanie via le **SRAL** (Service régional de l'alimentation).

FIL : Formation d'Initiative Locale = formation collective proposée par le rectorat via les **EAFC** = écoles académiques de la formation continue

GEMRCN : Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition, date de 2006

Légumerie : espace séparé, réservé à la préparation des légumes frais bruts, équipé d'un évier et de machines (éplucheuse...). Les légumes doivent être lavés soit avec du vinaigre, soit avec des produits biocides.

PAI : Projet d'Accueil Individualisé, document écrit qui précise les adaptations à apporter à la vie de l'enfant ou de l'adolescent en collectivité. Il concerne les enfants et adolescents atteints de troubles de la santé (asthme...), une allergie, une intolérance alimentaire, maladie de longue durée (cancer...). Temps scolaire et/ou temps périscolaire.

PAT : Projet Alimentaire Territorial, stratégies du Ministère de l'Agriculture, issus de la Loi d'avenir pour l'agriculture (2014). Ils ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires, en fédérant les acteurs d'un territoire sur la transition agricole, alimentaire et environnementale.

→ diffuser les bonnes pratiques et les retours d'expériences + construire des outils méthodologiques opérationnels. 460 PAT en France en 2024.

PNA : Programme National pour l'Alimentation 2019-2023 est l'outil du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Objectifs : justice sociale, lutte contre le gaspillage alimentaire, l'éducation alimentaire

PEDT : Projet Éducatif Territorial, du Ministère de l'Éducation

PNNS : Plan National Nutrition Santé, du Ministère de la Santé <https://www.mangerbouger.fr>

SIQO : Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine. Il s'agit des produits sous label tels que : AB (bio), Label Rouge, AOP (Appellation d'origine protégée), AOC (Appellation d'origine contrôlée), IGP (Indication géographique protégée), STG (Spécialité traditionnelle garantie)

Remerciements

La FCPE remercie :

Les parents

Marie-Pierre Membrives

Pierre-Yves Rommelaere

Valérie Quoniam Dourel

Guillaume Delsaux



La ville de l'Union



La ville de Montpellier



La ville de Saint Denis



Pour leurs photos, leurs vidéos et leurs conseils