

Septembre 2016



COMMUNE DE PLERGUER



PROJET ALIMENTAIRE DE REFERENCE

INTRODUCTION

Dans le cadre du développement de la commune, la municipalité a décidé de repenser l'organisation du groupe scolaire regroupant les écoles maternelle et élémentaire, ainsi que celle du service de restauration à destination des enfants des écoles publiques et privées.

Afin que ce restaurant scolaire réponde au mieux aux attentes et aux besoins des usagers, le comité de pilotage du projet a souhaité définir avec précision la **qualité attendue des repas** servis en rédigeant un **Projet Alimentaire de Référence** qui pose les bases d'une culture commune, explique les choix retenus pour l'organisation et le fonctionnement du service, facilite la compréhension de ces choix, en interne, comme en externe auprès des différents acteurs concernés.

I. OBJECTIFS VISES

Ce document définit les valeurs que la municipalité veut promouvoir en matière d'alimentation et les missions essentielles auxquelles doit répondre le restaurant scolaire.

Ce document a pour objet de :

- Définir les missions fondamentales du service de restauration et les différentes options matérielles et techniques retenues pour sa conception.
- Partager une culture commune au sujet de l'alimentation des enfants en général et de la structuration du service de restauration municipal en particulier.
- Permettre à chacun des acteurs concernés par la qualité des repas servis, d'adopter la posture professionnelle la mieux adaptée dans sa sphère de compétences.
- Etablir des plans d'actions prioritaires.
- Faciliter la communication sur ces choix d'organisation de la restauration scolaire, en interne à destination du personnel communal, mais aussi en externe à destination du corps enseignant et des familles.

II. LES OBJECTIFS DE QUALITÉ

La municipalité a décidé de mettre en place un dispositif qui prenne en compte la **qualité globale des repas servis**.

L'approche globale de la qualité se décline autour de 5 composantes principales :

1. **La sécurité sanitaire** : les normes d'hygiène en vigueur seront respectées avec validation par les services sanitaires.
2. **La qualité nutritionnelle** dans le choix des denrées et l'équilibre alimentaire.

3. **La qualité gustative** liée à la qualité des ingrédients sélectionnés et à la qualité de la cuisine (*pratique d'une cuisine « maison » faisant appel à des techniques culinaires efficaces, facilité de mise en œuvre, valorisation des produits*).
4. **La qualité du service** (*environnement physique et encadrement, conditions matérielles et conviviales du temps de repas*).
5. **La qualité environnementale**, c'est-à-dire, le recours croissant à des matières premières brutes, de proximité, de saison et labellisées (*modification du rapport protéines animales/végétales*); la lutte contre le gaspillage alimentaire, la réduction des consommations d'eau, d'énergie, de détergents, la réduction des emballages et des déchets, puis leur valorisation.

III. VALEURS ET MISSIONS DE LA RESTAURATION MUNICIPALE

5 missions fondamentales caractérisent le service de restauration de la commune.

1) LA MISSION ALIMENTAIRE

La cantine : un lieu où je mange à ma faim.

Le repas de qualité est avant tout chose celui que je mange, que je partage et que j'apprécie...

La mission première du service de restauration est de nourrir chaque jour les usagers (enfants, adultes).

Cela implique que la prestation réalisée réponde aux besoins de chaque type de convives.

Pour réussir cette mission alimentaire et proposer une cuisine dont la qualité réponde aux attentes des convives, la commune va développer une cuisine majoritairement réalisée en régie à partir de produits frais bruts, locaux, de saison, de préférence sous cahier des charges (label) (produits issus de culture et d'élevage : Bio, Blanc, Cœur,...). Le recours à des produits agro-alimentaires finis ou prêts à consommer devra rester marginal.

Pour cette mission la municipalité s'engage à :

- Construire une nouvelle cuisine performante et former le personnel pour en utiliser toutes les fonctionnalités.
- Avoir une bonne connaissance des besoins, des attentes et des comportements alimentaires des enfants.
- Sélectionner de manière rigoureuse et objective les matières premières utilisées.
- Organiser et animer régulièrement des commissions de restauration pour analyser les retours des usagers et faire évoluer l'offre.
- Réaliser des enquêtes de satisfaction.

2) LA MISSION EDUCATIVE

La cantine : un lieu où je gagne en autonomie.

Le repas de qualité sollicite ma participation, c'est un moment d'apprentissages, d'échanges et de respect...

La municipalité souhaite que la mission éducative liée au temps du repas soit posée comme pierre angulaire du Projet Alimentaire de Référence et constitue une mission prioritaire, transversale à toutes les autres.

La nature de l'offre et son adaptation à un public d'enfants, la pertinence du plan alimentaire, la qualité du travail en cuisine et la valorisation des aliments, notamment sur le plan gustatif, relèvent du service restauration. Toutes ces dimensions contribuent non seulement au développement physiologique des convives, mais également à la construction d'un ensemble de repères culturels et d'apprentissages (sensorialité, saisons, territoires, traditions, savoir-faire culinaires...).

La valorisation et l'accompagnement du temps du repas, la capacité de communiquer, d'accompagner et de stimuler les enfants dans leurs apprentissages, l'invitation à goûter systématiquement les plats nouveaux sont au cœur de la mission éducative de l'ensemble des personnels du service de restauration.

Pour cette mission, la municipalité s'engage à :

- Proposer une prestation permettant aux jeunes d'apprendre à manger « de tout ».
- Solliciter leur participation et leur responsabilisation dans le déroulement des repas.
- Associer l'ensemble des personnels responsables de l'éducation des enfants (parents, agents de service et d'animation, enseignants) en communiquant systématiquement des informations sur les ingrédients, les menus et le travail fait en cuisine.
- Rappeler régulièrement auprès des usagers, le rôle des personnels des offices et de l'animation en matière éducative.
- Communiquer régulièrement auprès des enfants et des familles pour ne jamais perdre leur adhésion.

3) LA MISSION SOCIALE

La mission sociale de la commune en matière de restauration consiste à favoriser l'intégration, l'équité sociale et l'accès pour tous à une nourriture saine et à une bonne alimentation.

Au-delà de ce qui caractérise la mission alimentaire, l'accessibilité économique adaptée aux ressources des familles et les conditions du repas sont les garants de cette mission qui s'évalue par la qualité du service et la maîtrise des coûts.

La conception simple, à caractère familial, de l'offre alimentaire ainsi que les références régulières au patrimoine culinaire régional seront prises en compte dans la conception des menus.

La maîtrise des coûts dans la production des repas, la gestion précise des effectifs des élèves présents à la cantine impliquant l'engagement des parents, l'optimisation de la communication avec les écoles garantiront de façon pérenne une tarification adaptée aux ressources des familles.

Pour cette mission, la municipalité s'engage à :

- Proposer des plats simples et attractifs pour tous.
- Améliorer la gestion des effectifs des élèves présents.
- Assurer des menus de substitution dans le cadre de protocoles PAI.

4) LA MISSION DE SANTÉ PUBLIQUE

<p><i>La cantine : un lieu qui préserve et renforce ma santé Le repas de qualité est facile à digérer et me donne de la vitalité...</i></p>

Promouvoir la santé, c'est permettre aux convives de bénéficier d'un environnement favorable à leur bien-être physique, psychique et social.

Au sein du service de restauration, cette mission de santé publique se décline autour de 2 critères qualitatifs.

La qualité sanitaire

Elle prend en compte le respect des démarches réglementaires en vigueur.

La qualité nutritionnelle

La municipalité s'engage à respecter les tests réglementaires issus des recommandations du Groupe d'Etudes des Marchés – Restauration Collective et Nutrition (GEM RCN). Un travail sur la présence d'OGM, l'huile de palme, les teneurs en sel, en acide gras trans, ou encore en fibres des céréales ou du pain, sera mené par la municipalité.

Pour cette mission, la municipalité s'engage à :

- Développer une méthodologie et des protocoles qui assurent la maîtrise des dangers sanitaires.
- Définir les orientations permettant d'aller plus loin que ce qu'impose actuellement la réglementation nutritionnelle (par rapport aux aliments complets, à la qualité des matières grasses comme les acides gras trans, à la présence ou non d'OGM ou à la teneur en sel, par exemple).

5) LA DIMENSION ENVIRONNEMENTALE

La cantine : un lieu inscrit dans des processus durables.

Le repas de qualité est préparé à base de produits frais et sains, souvent issus du territoire.

Cette dimension environnementale est développée de 5 façons complémentaires.

5.1) Qualité des matières premières

La municipalité souhaite que la restauration développe une cuisine réalisée majoritairement à partir de produits frais bruts, locaux et labellisés si possible. Dans ce contexte et dans le respect de la réglementation en matière de marchés publics, la politique d'achat de matières premières accordera progressivement une place accrue et significative aux critères environnementaux (bilan carbone, modes de productions éco-responsables) et favorisant un développement territorial durable (circuits courts, proximité...).

5.2) Promotion d'une offre alimentaire « alternative » (selon la définition de l'institut Pasteur)

La municipalité souhaite que la restauration propose une offre alimentaire intégrant une plus grande diversité en matière d'apports en protéines par l'utilisation régulière des protéines végétales. Ceci permettra de favoriser la revalorisation des aliments d'origine animale dans les menus, par le choix d'achat de viandes de qualité, c'est-à-dire issues de productions extensives et sous label (dont AB).

Le surcoût de ces produits carnés pourra être limité par des grammages inférieurs et une offre complémentaire de protéines végétales labellisées peu onéreuses.

L'objectif n'est pas que les enfants mangent moins de viande, mais mangent « mieux » de viande, à budget maîtrisé.

5.3) Réduction du gaspillage alimentaire

Le service restauration optimisera le système d'achat de matières premières, mais aussi de production et de distribution des repas (par exemple : plats collectifs) avec l'objectif permanent de la réduction des pertes et du gaspillage alimentaire.

5.4) Réduction des emballages et des déchets

Le service restauration recherchera la réduction constante du volume des déchets produits et pratiquera le tri sélectif. Les approvisionnements et les techniques culinaires employées viseront la réduction permanente des emballages et des conditionnements utilisés (achat majoritaire de produits en vrac).

5.5) Maîtrise des consommations d'eau et d'énergie

Le service restauration prendra en compte les dépenses d'énergie, de produits lessiviels et d'eau en vue de réaffecter les économies réalisées dans la qualité des matières premières.

Pour cette mission, la municipalité s'engage à :

- Développer l'introduction dans l'offre alimentaire des denrées de saison, de proximité, issues de système de production sous cahiers des charges, introduction progressive mais pérenne, chaque année de « marqueurs environnementaux » (pommes, carottes ou oignons AB, viande de bœuf label, par exemple).
- Développer l'introduction progressive de plats ou de repas « alternatifs » en veillant à respecter les étapes qui garantissent une maîtrise de la production et la satisfaction des convives.
- Améliorer la gestion des effectifs, optimiser les techniques de production culinaire, développer la communication sur la composition des plats auprès des parents et des enfants, les associer au service dont ils bénéficient.
- Réaliser des économies chiffrées et significatives sur consommations d'énergie et de fluides, en vue de les réinvestir dans la qualité environnementale des matières premières.
- Mettre en œuvre des actions visant la réduction des déchets produits par l'ensemble du service restauration.
- Simplifier les flux, optimiser les différents circuits et l'ergonomie des postes.

CONCLUSION

A travers ce Projet Alimentaire de Référence, la municipalité de Plerguer souhaite développer une autre approche de la restauration sociale et promouvoir la qualité globale des repas servis au sein de son restaurant scolaire. Le service de restauration proposera ainsi chaque jour aux usagers (*enfants/mangeurs, mais aussi parents/prescripteurs*) des repas aux qualités optimisées.

Pour cela, des choix importants ont été réalisés :

- La reprise de la restauration en **régie**.
- La réalisation d'une **cuisine sur place** au plus près du service.
- La priorité au « **cuisiné maison** ».

- Un approvisionnement majoritairement réalisé à partir de **produits frais, bruts, locaux, de saison** et dans la mesure du possible sous **signe de qualité** (Label Rouge, Agriculture Biologique, Bleu, Blanc, Cœur, autres,...).
- La mise en place d'une **cuisine à vocation nourricière et éducative**, c'est-à-dire simple (réalisée avec un peu d'ingrédients, mais tous de qualité), au goût et au format adaptés aux enfants, mais également destinés à stimuler leur curiosité et ouvrir leur culture alimentaire.
- Un **prix des repas** devant rester **très accessible** sur le plan tarifaire, grâce à une maîtrise des coûts particulièrement efficace.

Les changements attendus sont nombreux. Il est donc indispensable de fédérer l'ensemble des acteurs dans la démarche initiée, au sein d'une **chaîne de coresponsabilités** comprenant :

- la **commune** dans son rôle de maître d'ouvrage attentif au bien-être des enfants ;
 - l'**équipe cuisine** dans son rôle de promoteur d'une cuisine simple, équilibrée, variée, dans le respect des contraintes imposées par la réglementation, les limites budgétaires et le cadre posé par la commune ;
 - le **corps enseignant** dans son rôle de partenaire constructif, ouvert sur de nouveaux enjeux éducatifs, mais aussi sociétaux et économiques ;
 - les **parents** dans leurs rôles d'encadrants, conscients du service avantageux dont bénéficient leurs enfants ;
 - les **enfants** dans leurs rôles de convives impliqués et responsabilisés, participant activement et joyeusement à la construction du service dont ils bénéficient.
-