

Charte de l'Alimentation pour le restaurant municipal



Validation de la charte le 14 mai 2025

Travail réalisé en partenariat avec :

La municipalité d'Augan souhaite inscrire le développement des prochaines années de la commune dans une dynamique de transition écologique. Nous réappropriation la restauration collective et gagner en autonomie sur l'alimentation nous paraît être un levier essentiel.

Nous souhaitons que la restauration scolaire communale montre l'exemple, soit approvisionnée au maximum par des produits locaux et/ou bio, et soit en adéquation avec les objectifs politiques tels que le soutien à l'agriculture locale en circuit court, le développement durable du territoire et la préservation de l'environnement.

La municipalité souhaite offrir une alimentation scolaire plus saine et de qualité aux enfants de la commune, car elle favorise leur bonne santé, pour cela nous avons choisi de passer la cuisine en régie.

Nous souhaitons également être attentif sur le confort et la qualité du temps de restauration des enfants durant la pause méridienne. Une attention particulière sera portée sur le service et la sensibilisation des enfants au goût.

Cette démarche volontariste se complétera par des actions pédagogiques déclinant le thème de l'alimentation, car l'enfant d'aujourd'hui est l'acteur majeur de demain.

La municipalité souhaite également développer une proposition de restauration collective de qualité aux aînés de la commune.

La restauration collective - ou scolaire doit cesser d'être déconnectée du reste des objectifs de l'école, de l' élu et de la société. Car la "cantine autrement" ne peut être une réalisation enthousiasmante que si on la considère dans sa globalité en n'en négligeant aucune facette : éducation, santé, culture, économie, environnement. Cela implique donc, pour chacun de ces aspects, l'association de tout le monde : élus, parents, personnel non-enseignant et enseignants, élèves, producteurs, transformateurs et commerçants, les anciens...

C'est avec ces convictions et dans cette dynamique que la charte alimentaire a été co-construite à plusieurs mains.

Les objectifs de la Charte de l'Alimentation

Le plan est proposé selon 4 axes, sans hiérarchie :

1. LES APPROVISIONNEMENTS

- Des produits frais, de proximité et labélisés
- La contractualisation avec les partenaires locaux
- La maîtrise du budget dédié aux achats de denrées avec une adéquation Prix/ qualité

2. EN CUISINE & LES MENUS

- Des menus diversifiés et simples
- Des repas avec du goût, une belle présentation (de la couleur), et qu'on puisse reconnaître le produit (+)
- Le personnel de restauration qualifié et investi dans le projet de restauration

3. AVEC LES ENFANTS

- Une pause méridienne de qualité avec :
- L'éducation à l'alimentation mise en avant grâce à :
- L'équipe de restauration, cuisine et services, formée et en nombre suffisant
- La présentation de l'assiette est soignée

4. LE SUIVI & LA COMMUNICATION

- Une Charte de l'Alimentation - portée par un Comité de Pilotage
- Un lien régulier et resserré entre toutes les parties prenantes
- Des temps de rencontres réguliers

Le plan d'action

1. LES APPROVISIONNEMENTS

OBJECTIFS	ACTIONS
<p>Des produits frais, de proximité et labélisés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Favoriser la proximité • Permettre l'achat d'autres produits régionaux – <i>exemple du Comté</i> • Respecter la saisonnalité et donc favoriser les produits frais • Respecter la loi EGAlim et aller au-delà avec 50% de produits issus de l'agriculture biologique <p>La contractualisation avec les partenaires locaux</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour rassurer la cantine • Pour rassurer les paysans <p>La maîtrise du budget dédié aux achats de denrées avec une adéquation Prix/ qualité</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suivre un prix matière lissé sur le mois 	<p>ACTION n°1 : Identifier les producteurs de proximité</p> <p>ACTION n°2 : Planifier les besoins de la cuisine en fonction de la saisonnalité</p> <p>ACTION n°3 : Proposer une trame de contrat aux fournisseurs locaux avec un minimum d'engagement</p>

2. EN CUISINE & LES MENUS

OBJECTIFS	ACTIONS
<p>Des menus diversifiés et simples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Des recettes simples et bonnes • Des animations tout au long de l'année : liens avec semaine du goût, animations par pays, ... • Le respect de l'équilibre nutritionnel <p>Des repas avec du goût, une belle présentation (de la couleur), et qu'on puisse reconnaître le produit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Savoir-faire et motivation au cœur de la fiche de poste du responsable de cuisine • Utiliser des bons produits <p>Le personnel de restauration qualifié et investi dans le projet de restauration</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recruter un·e responsable de restauration avec de la motivation • Mettre à disposition du personnel des moyens (matériel et de montée en compétences) pour permettre d'atteindre les objectifs de la Charte de l'Alimentation 	<p>ACTION n°4 : Proposer des menus diversifiés :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planifier les menus à l'avance • Proposer des menus diversifiés en lien avec la saisonnalité <p>ACTION n°5 : Travailler sur une fiche de poste du responsable de la cuisine : Motivation à travailler avec des fermes locales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Expérience et savoir-faire pour travailler les produits bruts • Motivation à travailler avec des enfants et en équipe • Motivation à participer à des formations continues (travail des légumineuses et céréales) <p>ACTION n°6 : Mettre en œuvre un plan de formation pour les équipes chaque année selon leurs besoins (dont la cuisine des céréales et légumineuses, ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Responsable et second de cuisine (= équipe complète) <p>ACTION n°7 : Avoir des outils de transmission type fiches techniques (en cas d'absence de la responsable de cuisine)</p>

3. AVEC LES ENFANTS

OBJECTIFS	ACTIONS
	<p>ACTION n°8 : Impliquer l'équipe de restauration dans l'éducation alimentaire</p>

<p>Une pause méridienne de qualité avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suffisamment de temps pour manger • Dans un environnement calme • L'autonomie et implication des enfants sont favorisées pendant le repas <p>L'éducation à l'alimentation mise en avant grâce à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'explication du repas & l'accompagnement pédagogique : donner des informations sur le repas • Le lien avec les écoles : entretien d'un potager • Le lien avec les fermes partenaires : visite et animation sur le temps méridien <p>L'équipe de restauration, cuisine et services, formée et en nombre suffisant</p> <p>La présentation de l'assiette est soignée grâce à l'association des couleurs et textures.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prévoir un programme de formation pour l'équipe de restauration (psychologie de l'enfant, enjeux agricoles, ...) • Dégager du temps pour créer un planning d'animations et jeux pendant la pause méridienne en lien avec l'éducation à l'alimentation : pique-nique à l'extérieur, sensibilisation au gaspillage alimentaire, repas à thème, carré potager aux abords du restaurant, faire travailler les enfants sur une proposition de menus, faire venir des enfants pour aider à la préparation en cuisine, mélanger les deux écoles pour certaines activités, ... • Présence du responsable de cuisine au service, dont le rôle est d'expliquer le contenu du menu et répondre aux questions des enfants <p>ACTION n°9 : Réorganiser la pause méridienne pour avoir un temps plus convivial</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bonne adaptation des horaires entre l'école et la cantine pour qu'il y ait plus de temps dédié au repas • Organiser le temps méridien en 2 services • Amélioration du temps de récréation <p>ACTION n°10 : Réorganiser l'espace de restauration – en cours</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adapter le mobilier et le sol pour maîtriser le bruit <p>ACTION n°11 : Impliquer les enfants en amont & impliquer les personnes âgées</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mettre en place des visites de fermes • Proposer des ateliers cuisine
--	---

4. LE SUIVI & LA COMMUNICATION

OBJECTIFS
Une Charte de l'Alimentation - portée par un Comité de Pilotage pour

- Formaliser le projet de restauration
- Engager les parties prenantes et assurer le respect des usagers

Un lien régulier et resserré avec le personnel de cuisine, service, enfants, parents, élus

Des temps de rencontres réguliers via des visites de fermes

ACTIONS

Créer la Charte – *en cours*

ACTION n°12 : Organiser et suivre le Comité de Pilotage de la Charte

- Définir les fréquences de rencontre du Comité
- Définir les membres du Comité de Pilotage
- Suivre sur le terrain via le Comité de Pilotage
- Faire l'évaluation des actions grâce aux indicateurs

ACTION n°13 : Communiquer en s'appuyant sur la Charte

- Via des courriers aux familles
- Sur le bilan et le suivi des indicateurs

ACTION n°14 : Mettre en œuvre des actions de sensibilisation

- Développer les temps d'échange entre restaurant et écoles
- Développer les liens avec les parents, enfants et enseignants et la cuisine et les élu-es
- Proposer des visites de ferme
- Inviter les parents, enseignants et autres parties prenantes à venir manger à la cantine

Le pilotage de la Charte

Le Comité de Pilotage « de validation »



Il est constitué de :

- Responsable de cuisine
- Responsable de cantine
- Parents d'élève : 2 titulaires & 2 suppléants
- Elu-es : 3 ou 4

Il a pour objectif de valider et partager la Charte de l'Alimentation (ses objectifs, le plan d'action) suivre sa mise en œuvre, et son évolution.

- ⇒ 4 réunions dans l'année la première année
- ⇒ 2 réunions par an les années suivantes

Les outils à disposition

En complément de ce document, 2 outils permettent de suivre la mise en œuvre des actions sur le long terme :

- ➔ Le rétroplanning et l'outil de suivi
- ➔ Les fiches Action – voir page suivante un exemple de fiche action à remplir

Exemple Fiche « Action »

[N° de l'Action]	[Nom de l'Action]
Contexte (état des lieux, constat: pourquoi proposer cette action)	
Description de l'action	
Objectifs	
Résultats visés	
Indicateurs de réalisation (comment on mesure que les objectifs sont bien atteint?)	
Acteurs à mobiliser (Qui sera impliqué par cette action, et comment)	
Moyens	
Calendrier	
Référent de l'action	