



Bien manger à la cantine scolaire « Les Diables au Thym » de La Chevallerais

**Projet Alimentaire de Référence -
Réalisé en 2025**

Création du projet

Le restaurant scolaire de La Chevallerais « Les Diables au thym » a ouvert ses portes en Février 2025 permettant ainsi de passer la restauration scolaire sur un fonctionnement en régie directe.

La Commune de La Chevallerais a souhaité être accompagnée à la mise en place d'un Projet Alimentaire de Référence afin de définir et pérenniser les orientations de la restauration scolaire pour les jeunes chevalleraisien et chevalleraisienne. Pour cela, la Commune a été accompagnée par le GAB44 et le Mouvement des Cuisines Nourricières.

Ce document projet est propre à la commune de La Chevallerais, il définit clairement :

- les missions de la restauration scolaire
- la qualité des repas servis
- les objectifs visés
- les actions à mener
- les moyens nécessaires, les outils à mettre en place
- les modalités de mise en œuvre
- les indicateurs de réussite qui permettent d'évaluer la mise en œuvre opérationnelle des missions identifiées
- le calendrier précis des actions à 2 ans

Ce Projet Alimentaire de Référence donnera le cap et servira de repère durable aux élus, aux familles et aux agents du restaurant scolaire « Les Diables au Thym »

Contexte

La commune de La Chevallerais propose un service de restauration sur place pour ses écoles. Cette cantine « *Les Diables au Thym* » est gérée par la commune.

Notre commune a repris la main sur sa restauration, suite à la construction d'un nouveau restaurant scolaire de 400m² qui a ouvert ses portes en Mars 2025. Les plats y sont cuisinés sur place et c'est un point fort pour le projet mis en place par la commune.

Le Chef-gérant, Martial Durand, est salarié de la commune. Il est secondé par Marie-Laure en tant que Seconde de cuisine. Les locaux et les agents dépendent de la mairie.

Le restaurant scolaire accueille environ 210 élèves chaque jour venant des écoles maternelles et élémentaires de l'Ecol'eau (*école publique*) et de l'école Saint-Aubin (*école privée*).

Notre restaurant scolaire est doté d'une cuisine moderne et équipée pour la réalisation des repas sur place. Au travers de ce nouveau restaurant, la commune souhaite aller vers une alimentation durable, locale et de qualité et cette volonté est réaffirmée et légitimée avec la loi EGAlim.

Avec l'ouverture de ce restaurant scolaire et le passage à une cuisine et des plats confectionnés sur place, ce sont de nouvelles opportunités qui s'ouvrent au niveau de la restauration scolaire pour répondre aux attentes des enfants, des parents, des agents et des élus de notre commune.

L'objectif de ce projet est de pouvoir proposer une restauration scolaire de qualité accessible à tous.

L'écriture d'un projet Alimentaire de Référence devait alors permettre :

- ✓ De fédérer tous les acteurs concernés par la restauration scolaire autour d'un projet commun
- ✓ De définir une ligne directrice commune, inscrite dans la durée (*indépendamment de changements de personnes, agents, élus*)
- ✓ D'identifier des objectifs et des moyens pour les atteindre



Pour cela, il nous paraissait indispensable d'être accompagné par des professionnels compétents et c'est pourquoi, nous avons fait appel au Groupement des Agriculteurs Biologiques de Loire-Atlantique (GAB 44) et au Mouvement des Cuisines Nourricières.

Notre méthode de travail

L'écriture de notre projet alimentaire de référence a mobilisé l'ensemble des acteurs concernés par la restauration scolaire, c'est-à-dire l'ensemble de la « chaîne de coresponsabilité » :

- ✓ Les personnels du restaurant scolaire
- ✓ Les parents d'élèves
- ✓ Les encadrants du temps méridien et leur responsable
- ✓ Les élus
- ✓ Les enseignants

Ainsi des représentants de l'ensemble de ces groupes d'acteurs ont été associés à l'ensemble des étapes.

30 NOVEMBRE 2025 : 1^{ère} Réunion de travail du Comité de pilotage sur le projet alimentaire de référence

DU 13 JANVIER AU 5 MAI 2025 : Mise en place de réunions du COMITE de PILOTAGE pour définir les objectifs et les actions de notre Projet Alimentaire de Restauration

27 JUIN 2025 : INAUGURATION du restaurant scolaire « Les Diables au thym »

Qu'est-ce que "bien manger" au restaurant scolaire de La Chevallerie ?

Nourrir nos enfants 4 midis par semaine, ce n'est pas rien !

Voici les différentes missions de la restauration scolaire qui se cachent derrière un « simple repas » et que nous souhaitons mettre en œuvre à La Chevallerie :

- **Une mission nourricière** : il s'agit de nourrir les enfants chevalleriens et chevalleriennes, avec de bons produits, des plats appétissants, bien cuisinés et cuisinés sur place. Il est important que les enfants mangent à leur faim et que les repas soient équilibrés.
- **Une mission de santé publique** : la majorité des enfants mangent à la cantine de manière régulière (*4 fois par semaine*). Les repas qui leur sont servis font partie de leur quotidien et ont un impact sur leur santé, d'autant que les enfants sont des personnes en pleine croissance, pouvant être impactées par les polluants, les perturbateurs endocriniens ou plus généralement, une alimentation de mauvaise qualité. Il est donc important de leur proposer des repas les plus sains et nutritifs possible.
- **Une mission éducative** : le repas à la cantine est un moment d'apprentissage du bien vivre ensemble, mais aussi d'éducation alimentaire (*découvrir de nouveaux ingrédients, plats, goûts...*). Des actions à visée éducative peuvent être mises en place pour remplir au mieux ce rôle de découverte, de transmission et d'apprentissage. Il s'agit par exemple de favoriser l'autonomie des enfants pendant le repas et de leur confier des responsabilités. Le respect des autres (*camarades, agents de la collectivité...*), de la nourriture... fait partie intégrante de notre projet alimentaire de restauration.

De plus des actions en partenariat avec les écoles, le périscolaire et les familles pourront être mises en place.

- **Une mission sociale** : la cantine scolaire est un moyen d'assurer un repas de qualité, abordable financièrement, pour tous les enfants (*quels que soient les revenus des familles*). Le repas à la cantine est aussi l'occasion pour tous les enfants de la commune, quelle que soit leur religion, origine, etc. de partager un repas et plus généralement un moment convivial.
- **Une mission économique** : par les choix opérés en matière d'approvisionnements, la restauration scolaire peut avoir un impact économique et soutenir certains types de productions agricoles.
A La Chevallerie, nous tenons à travailler en priorité avec les producteurs locaux, des producteurs qui proposent des produits de qualité, respectueux de l'environnement. Cela favorise l'emploi et soutient l'économie locale.
- **Une mission environnementale** : de la même manière qu'au niveau économique, les choix réalisés au moment des approvisionnements (*en produits alimentaires, produits lessiviels...*) ont un impact environnemental. Acheter à des producteurs en Agriculture Biologique est une manière de soutenir une agriculture qui prend soin de la biodiversité et promeut des sols vivants. Faire des choix de produits non toxiques, respecter la saisonnalité des produits, maîtriser la consommation de fluides et limiter la production de déchets permet aussi de réduire l'impact négatif sur l'environnement.

Nos actions s'inscrivent également dans un système basé sur quatre axes¹ qui mettent en lumière l'aspect multifactoriel de la qualité des repas :

De bons produits (<i>Matières 1^{ères}</i>) - Des produits bio - Des produits français - Des partenariats locaux avec des producteurs (<i>viande, lait, glaces, produits laitiers, lentilles</i>) - Des produits de saison - Des produits frais - Une veille sur les apports nutritifs	Le soin apporté en cuisine - Présence de 2 cuisiniers de métiers - Personnel cuisinant en phase avec le projet communal - Former les personnels en cuisine (<i>techniques en cuisine, recettes...</i>) - Investissement dans du matériel de cuisine pour confectionner des recettes diversifiées de l'entrée jusqu'au dessert : du "fait maison" - Réduction du sel, du sucre et des matières grasses - Réduction des plastiques (<i>projet arrêt total</i>), arrêt des produits individuels operculés : type yaourt ou compote - Veille écologique : tri
La variété et l'équilibre des menus - Respecter la loi EGAlim (<i>proposition de repas végétariens</i>) et aller au-delà (<i>produits de qualité et biologiques</i>) - Etablissement des menus par période - Création d'une commission restauration mêlant agents/élus et parents - Veille anti-gaspillage - Collaboration avec les enfants du conseil municipal pour établir des menus	Les conditions et le sens du repas - Développer l'autonomie des enfants : se servir seul/ couper sa viande seul - Débarrasser les tables par les enfants - Trier et réduire le gaspillage alimentaire - Sensibilisation au tri - Avoir un référent au sein du restaurant scolaire - Présence des adultes auprès des enfants pour inciter à goûter - Jeux pour rythmer le repas et "maîtriser" les dynamiques de groupe - Soutien de la convivialité : l'enfant choisit sa place ; musique en fin de repas (<i>retour au calme avant de retourner vers les écoles</i>) - Proposer des repas intergénérationnels (<i>ouvrir le restaurant à un public autre que scolaire</i>)

¹ Les quatre axes de la qualité des repas, issus du Manuel de Cuisine Alternative, de Gilles Daveau. Actes Sud. Octobre 2011.

La qualité des repas servis est donc multifactorielle et dépend du travail ou de l'action de divers acteurs :

- ✓ Les élus qui font des choix politiques et allouent les ressources
- ✓ Le chef de cuisine en lien avec les services municipaux, fait les choix de produits et prévoit le fonctionnement général de la cantine scolaire
- ✓ Les personnels de cuisine passent les commandes, préparent les plats, etc.
- ✓ Les agents des services communaux qui accompagnent les enfants pendant la pause méridienne et lors des temps périscolaires
- ✓ Les enseignants qui sont soucieux de l'articulation entre les temps de l'école et le périscolaire et la qualité de repas servis aux enfants
- ✓ Les enfants qui jouent le jeu de la découverte et participent au service
- ✓ Les familles qui encouragent leurs enfants à bien se nourrir et respecter le travail des personnels au restaurant scolaire

Chacun a un rôle à jouer dans une chaîne de coresponsabilité permettant d'agir à différents niveaux du système permettant la qualité de l'alimentation.

Les 5 axes prioritaires pour le restaurant scolaire de La Chevallerais

Il ressort du Comité de pilotage de ce projet, plusieurs axes prioritaires, au sein desquels s'inscriront des actions à mener :

1. Favoriser l'autonomie et l'éducation alimentaire des enfants

A travers cet axe, il s'agit de :

- Mixer les âges à table
- Favoriser la prise de responsabilité des enfants et le vivre ensemble
- Assurer une coordination entre tous les acteurs du temps méridien
- Accompagner l'introduction de nouveaux aliments, développer la curiosité alimentaire
- Sensibiliser les enfants au contenu de leur assiette, la fabrication des produits et des repas, à la consommation de leur assiette

2. Sensibiliser les familles à l'alimentation durable par les enfants

A travers cet axe, il s'agit de :

- Permettre à chaque enfant de manger à sa faim et de façon équilibrée
- Proposer une offre alimentaire de qualité
- Proposer des plats et menus au maximum Fait maison
- Communiquer sur la saisonnalité

3. Mettre en place les règles de vie de la cantine

A travers cet axe, il s'agit de :

- Définir les règles de vie, de comportement au sein du restaurant scolaire pour les enfants et les personnels

4. Inscrire la restauration scolaire dans une démarche de développement durable

A travers cet axe, il s'agit de :

- Favoriser la production alimentaire locale et respectueuse de l'environnement

5. Favoriser l'accès de tous les enfants à l'équilibre alimentaire

A travers cet axe, il s'agit d' :

- Avoir une réflexion sur les coûts du service de restauration scolaire afin de maîtriser au mieux les coûts et les mutualisations possibles

Notre plan d'actions

Actions	Outils et moyens de mise en œuvre	Echéance
1 – Favoriser l'autonomie et l'éducation alimentaire des enfants → Mixer les âges à table → Favoriser la prise de responsabilité des enfants et le vivre ensemble → Participer au débarrassage des tables → Assurer une coordination entre tous les acteurs du temps méridien → Accompagner l'introduction de nouveaux aliments, développer la curiosité alimentaire → Sensibiliser les enfants au contenu de leur assiette, la fabrication des produits et des repas, à la consommation de leur assiette		
Favoriser la prise de responsabilités des enfants et du vivre ensemble	Les enfants choisissent leur place A partir du CP, ils se servent seuls	→ actuel
Assurer une coordination entre tous les acteurs du temps méridien	Point régulier entre les chefs cuisiniers et personnel du service restauration Point mensuel entre la direction enfance et le service restauration Point trimestriel entre les écoles et le service restauration (<i>pointage des enfants inscrits pour le repas</i>) Respect des horaires	→ Actuel
Sensibiliser les enfants au contenu de leur assiette... Développer la curiosité alimentaire	Incitation à goûter les aliments Former les personnels sur l'accompagnement du convive Affichage des menus en amont (<i>plusieurs points d'affichage</i>) Échanges en salle de restauration entre les chefs cuisiniers et les enfants Inclusion de la voix des enfants à travers la collaboration du CME Définir un nouveau lieu d'affichage pour diffuser la communication des partenaires (<i>flyer des producteurs locaux...</i>) Organiser des activités pâtisserie sur les temps de centre loisirs	→ Actuel → Au cours de l'année 2025/2026 → Actuel

2 – Sensibiliser les familles à l'alimentation durable par les enfants		
→ Permettre à chaque enfant de manger à sa faim et de façon équilibrée → Proposer une offre alimentaire de qualité → Proposer des plats et menus au maximum Fait maison		
Permettre à chaque enfant de manger à sa faim et de façon équilibrée	Garantir la qualité des repas (<i>matières premières, transformation des produits « Fait maison » ...</i>)	→ Actuel
	Garantir un temps nécessaire à l'enfant pour déjeuner	
Proposer des plats et menus au maximum fait maison	Comprendre les habitudes alimentaires des enfants et des familles : diffuser un questionnaire	→ Dans les 3 ans suivant l'ouverture (échéance 2028)
	Préparer un repas avec un groupe du centre de loisirs sur un mercredi	
3 – Mettre en place les règles de vie de la cantine		
→ Définir les règles de vie, de comportement au sein du restaurant scolaire pour les enfants et les personnels		
Définir les règles de vie	Créer un support pour présenter le déroulement d'un service	→ Dans les 2 ans suivant l'ouverture (échéance 2027)
	Création d'un affichage règles de vie en FALC pour les enfants	

4 – Inscrire la restauration scolaire dans une démarche de développement durable → Favoriser la production alimentaire locale et respectueuse de l'environnement		
Respect de l'environnement	Arrêter l'usage des gants en plastique en cuisine et en salle (réduction en cours) Arrêt total du plastique : budgétiser l'achat de matériel en inox Identifier le gaspillage alimentaire (de la production des repas, à la consommation) Développer l'approvisionnement en produits bio et passer à 100%	→ Dans les 2 ans suivant l'ouverture (échéance 2027) → Au cours de la période 2025-2031
5 – Favoriser l'accès de tous les enfants à l'équilibre alimentaire → Avoir une réflexion sur les coûts du service de restauration scolaire afin de maîtriser au mieux les coûts et les mutualisations possibles		
Avoir une réflexion sur les coûts du service de restauration	Création d'une commission restauration pour travailler sur un budget de fonctionnement/investissement Faire un inventaire annuel avec élus et agents pour projeter les investissements à prévoir Travailler en lien avec la commission enfance qui traite les différents tarifs à l'enfance Poursuivre le travail d'information auprès des familles à propos des tarifs de la restauration scolaire	→ En 2026 → Chaque année → Actuel → Actuel

Coordination de la mise en œuvre du PAR

La coordination de ce Projet Alimentaire de référence est assurée par la Commune de La Chevallerais, en lien avec les membres du Comité de pilotage.

Cette coordination vise à s'assurer de la mise en œuvre des différents objectifs et actions prévus, de la mobilisation des acteurs concernés, du bilan et des ajustements nécessaires d'une année à l'autre.

Des réunions et des commissions autour de la restauration scolaire seront l'occasion d'associer tous les acteurs concernés au suivi et l'évaluation de notre PAR.

Conclusion

Le travail d'écriture du PAR a permis de rassembler tous les acteurs du quotidien des enfants autour de cet enjeu majeur qu'est leur alimentation quotidienne, dans toutes ses dimensions. C'est un projet collectif, qui rassemble.

Il a permis d'envisager des perspectives concrètes et réalistes pour assurer l'ensemble des missions de notre restaurant scolaire.

Reste maintenant à poursuivre la mise en œuvre des actions et à assurer une animation régulière et méthodique de ce projet ainsi que sa transmission à l'ensemble des parties prenantes.