Projet Alimentaire de Référence

de Saint-Brevin-les-Pins

Rapport final

Accompagnement réalisé par Caroline Dailly et Thierry Marion, membres du Mouvement des Cuisines Nourricières, pour l'association Campus Fertile

De Septembre 2021 à Février 2022

Contexte

Face à l'urgence écologique et climatique actuelle, nos habitudes alimentaires sont désormais questionnées au regard de leur impact sur l'environnement et la santé. Ainsi, selon l'Ademe[1], « la part carnée de notre alimentation mais aussi les pratiques agricoles sont déterminante dans ce bilan (empreinte énergétique et carbone) » et « le second secteur à l'origine des émissions totales de GES est le secteur des transports (…) Chercher à rapprocher les lieux de production des lieux de consommation est donc un enjeu majeur, y compris pour les produits transformés. »

L'Etat tente d'impulser le changement avec la loi EGalim qui impose des évolutions pour la restauration collective (sortie du plastique, réduction de la consommation de viande, augmentation des achats de produits issus de l'agriculture biologique et locale…). Cependant, c'est au niveau des collectivités territoriales que la réflexion et l'action sont souvent les plus efficaces et opérationnelles.

Considérant l'alimentation comme un des principaux leviers garantissant la préservation de la planète et de ses ressources (agriculture paysanne bio locale, qualité de l'eau, biodiversité…), la ville de St-Brevin a décidé de faire de la cantine scolaire un axe de travail prioritaire pour engager la commune dans la transition écologique.

Le Comité de pilotage sur l'alimentation durable constitué en mai 2021 au sein de la Mairie souligne la nécessité de disposer d'un projet clair et partagé pour la restauration scolaire, domaine de compétence communale, avant d'envisager de travailler avec d'autres acteurs de la ville.

Ce sujet étant vaste, la municipalité de Saint-Brevin-les-Pins a choisi d'associer de nombreux habitants et professionnels à la réflexion sur la restauration scolaire et a confié au Mouvement des Cuisines Nourricières et à l'association Campus Fertile la tâche de les accompagner.

Pour le Mouvement des Cuisines Nourricières, les critères écologiques sont essentiels mais insuffisants pour qualifier la qualité du service proposé par une cantine scolaire. Nous avons donc proposé un travail de concertation, appelé **Projet Alimentaire de Référence (PAR)**, dont l'objet est de définir une ligne directrice cohérente pour faire évoluer le système de restauration scolaire vers une alimentation plus durable et qui satisfasse les convives. Il s'agit avant tout de définir la qualité souhaitée (forcément multidimensionnelle) des repas servis à la cantine puis de déterminer les étapes pour y parvenir.

L'accompagnement a débuté à l'automne 2021 et prend fin en février 2022, avec la remise de ce document final et sa présentation lors de la dernière réunion du Groupe de travail constitué en septembre 2021.

Ce Groupe de travail est constitué de 17 personnes[2] qui ont participé aux réunions de réflexion sur les missions et objectifs de la restauration scolaire de Saint-Brevin-les-Pins, pour ensuite définir des actions à mener. Ce document présente le schéma directeur qui ressort de ces six mois de travail, avec notamment les idées fortes suivantes :

- privilégier le « fait maison » et les approvisionnements en produits de qualité ;

[1] Ademe, L'empreinte énergétique et carbone de l'alimentation en France. Janvier 2019.
[2] Voir liste des 17 personnes ayant participé au Groupe de travail en annexe 1.

- encourager et valoriser la relation éducative entre le personnel de cuisine et de service et les enfants. Faire du temps de repas un temps éducatif ;
- mieux communiquer sur la démarche de progrès menée par la restauration scolaire, pour aller vers des repas de meilleure qualité.

La réflexion du Groupe de travail a également été nourrie par d'autres actions menées pendant cet accompagnement :

- une journée de sensibilisation, avec un atelier cuisine, qui a permis aux membres du Groupe de travail de s'interroger sur comment mieux « cuisiner pour nourrir » ;
- la réalisation d'un diagnostic de la restauration scolaire (avec visite de deux sites livrés) ;
- la participation de trois cuisiniers à une formation « cuisine alternative » organisée par la restauration scolaire de La Plaine sur Mer, en janvier 2022.

Ce rapport final présente la réponse faite par le Groupe de travail à la question "Qu'est-ce que bien manger à la cantine de Saint-Brevin-les-Pins ?" et les actions qui ont été identifiées par le groupe comme permettant d'atteindre les objectifs généraux cités ci-dessus.

Qu'est-ce que "bien manger" dans les cantines de Saint-Brevin-les-Pins ?

Cette question a été le point de départ de la réflexion du Groupe de travail sur la qualité des repas servis dans les cantines de Saint-Brevin-les-Pins. Pour aider la réflexion du groupe, il a été rappelé qu'un service de restauration scolaire remplit différentes missions :

- **Une mission nourricière** : il s'agit de nourrir les enfants de la commune, avec de bons produits, et des plats appétissants et bien cuisinés.
- **Une mission de santé publique** : la plupart des enfants mangent à la cantine de manière régulière (4 à 5 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 lourdement 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 en communauté, mais aussi d'éducation alimentaire (découvrir de nouveaux ingrédients, plats, saveurs, cultures…). Des actions à visée éducative peuvent être mises en place pour remplir au mieux ce rôle de découverte, de transmission et d'apprentissage.
- **Une mission sociale** : la cantine scolaire est un moyen, pour la ville, d'assurer un repas de qualité, abordable financièrement, pour tous les enfants (quels que soient les revenus de leur famille). 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'approvisionnement, la commune peut avoir un impact économique et soutenir certains types de production agricole : choix du local / paysan / bio ou de l'industriel. Elle peut également favoriser l'emploi et l'économie locale.

- **Une mission environnementale** : de la même manière qu'au niveau économique, les choix réalisés au moment des approvisionnements (en produits alimentaires et en produits lessiviels) ont un impact environnemental. Acheter à des producteurs en AB (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 et maitriser la consommation de fluides permet aussi de réduire l'impact négatif sur l'environnement.

Chaque commune définit des priorités au sein de ces missions, en fonction de sa situation, de sa population et de la ligne politique. C'est en déterminant quelles missions et objectifs sont importants pour la ville de Saint-Brevin-les-Pins que l'on pose le cadre nécessaire aux actions à mener. Ces actions s'inscrivent également dans un système basé sur quatre axes[3] qui mettent en lumière l'aspect multifactoriel de la qualité des repas :

Axe 1 – la qualité des matières premières : elles constituent la base des repas que l'on consomme et doivent être sélectionnées pour leur qualité et caractéristiques gustatives (fruits et légumes ramassés à maturité), nutritionnelles (fruits et légumes cultivés sur sols vivants et riches en oligo-éléments, lien entre l'alimentation des animaux et le profil en acides gras -oméga 3 et 6 notamment- de la viande), environnementales (produits issus de l'AB), économiques (système permettant de bien rémunérer les producteurs), etc.

Axe 2 – le soin apporté en cuisine : les techniques culinaires utilisées pour transformer les matières premières (notamment les techniques de cuisson) sont déterminantes pour assurer la qualité des plats préparés. Un bon légume cuit trop longtemps ou trop fort, mal assaisonné, ou noyé dans une recette mal équilibrée ne pourra pas être apprécié à sa juste valeur. Il convient donc de transformer de manière précise et adéquate les bons produits pour en faire de bons plats.

Axe 3 – la diversité et l'équilibre de l'offre alimentaire : la diversité et la variété sont un déterminant de qualité et permettent d'assurer un certain équilibre alimentaire : équilibre entre protéines animales et végétales ; élargissement des gammes de produits tels que céréales variées, fruits et légumes locaux et de saison - et ne pas s'en tenir aux traditionnels carotte, pomme de terre, oignon, salade que les enfants connaissent bien – utilisation de produits complets ou semi-complets, apports variés en acides gras (différentes huiles).

Axe 4 – les conditions et le temps de repas : les conditions dans lesquelles sont pris les repas (temps alloué au repas, disposition de la salle, niveau sonore…) influent sur le sentiment d'avoir bien mangé – ou pas. Pour des enfants, la relation et l'échange avec les adultes qui les servent peut également contribuer à faire du repas une expérience positive et appréciée. C'est notamment le rôle de passeur de sens et d'éducateur que jouent les adultes quand ils expliquent et informent les enfants sur ce qu'ils mangent, qui est en jeu.

[3] 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 : des élus qui prennent les décisions politiques et allouent les ressources, des gestionnaires qui passent les commandes et font des choix de produits, des cuisiniers qui préparent les plats, des agents de service qui accompagnent les enfants pendant la pause méridienne, des enfants qui jouent le jeu de la découverte, des familles qui encouragent leurs enfants à bien se nourrir et soutiennent les démarches de progrès, etc. Chacun a un rôle à jouer dans une **chaine de co-responsabilité** permettant d'agir à différents niveaux du système faisant la qualité de l'alimentation.

La ville de Saint-Brevin-les-Pins a choisi d'impliquer un groupe d'habitants et d'agents municipaux se situant à divers niveaux de cette chaine de co-responsabilité, dans la réflexion sur la qualité des repas à atteindre. Il ressort de cette concertation trois axes prioritaires, au sein desquels s'inscriront des actions à mener :

1. **Continuer à améliorer la qualité de l'offre alimentaire**

Les approvisionnements de la cuisine centrale ont largement évolué pendant ces deux dernières années afin de répondre aux exigences de la loi Egalim (50% des achats en produits SIQO[4], dont 20% en bio). Depuis le 1er septembre 2021, 60 % des approvisionnements sont en produits SIQO et 45% en bio. Le coût matière est passé de 1.15 € à environ 1.50 € / repas. Il est possible de continuer à améliorer la qualité des matières premières en s'assurant que le coût matière ne dépasse pas 1.60 €[5]. Les premiers objectifs d'amélioration ayant été atteints, avec le dépassement des pourcentages fixés par la loi Egalim, la réflexion plus globale menée dans le cadre du PAR doit permettre de fixer de nouveaux objectifs, cohérents avec un plan d'action global.

Afin de continuer à améliorer la qualité de l'offre alimentaire, les actions à mener peuvent être organisées et priorisées autour de deux lignes directrices :

- Améliorer les techniques culinaires et favoriser le « fait maison » : maitrise des techniques de cuisine évolutive et alternative, achat d'équipement permettant de meilleures cuissons…
- Définir une politique d'approvisionnement favorisant les produits de qualité en maintenant le coût matière en deçà de 1.60 €.

2. **Renforcer l'éducation alimentaire des enfants de** Saint-Brevin-les-Pins

La qualité des repas servis à la cantine de Saint-Brevin-les-Pins tient très largement à la production de ces repas et donc au travail et choix opérés par les cuisiniers. Cependant, en restauration scolaire, la mission éducative est certainement aussi importante que la mission nourricière. Le Groupe de travail a identifié l'éducation à l'alimentation durable comme étant l'un des objectifs principaux de la cantine. Cela implique des changements dans plusieurs domaines :

- Repenser le rôle des agent.es de service auprès des enfants, pour faire du temps de repas, un temps éducatif dans les cantines de Saint-Brevin-les-Pins. Longtemps défini comme de la

[4] SIQO signifie Signe Officiel de Qualité et d'Origine. Cela regroupe un grand nombre de labels (notamment label rouge, Haute Valeur Environnement) et de signes d'origine contrôlée tels que AOC, AOP, etc.
[5] Coût matière maximum ayant été validé par les élus de Saint-Brevin-les-Pins.

« simple surveillance », la fonction des agent.es a évolué vers l'accompagnement les enfants dans la prise du repas, en les encourageant notamment à goûter de tout. On leur demande également de s'impliquer dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Tout cela participe d'un rôle éducatif qui leur est souvent dévolu sans être très bien estimé, circonscrit et reconnu. Leur recrutement, formation et accompagnement doit se faire en fonction de ce rôle éducatif.

- Organiser des actions éducatives conjointes entre la cantine et les écoles, afin de renforcer l'impact qu'elles auront auprès des enfants.

3. Mieux communiquer auprès des familles

Les familles font partie de la chaine de coresponsabilités quand il s'agit de bien nourrir leurs enfants à la cantine. Elles ne sont pas toujours informées des projets et changements opérés par la cuisine centrale ou parfois n'en comprennent pas le sens (par exemple pour le repas végétarien hebdomadaire). Pour que les progrès effectués à la cantine soient portés et soutenus par les familles, le Groupe de travail propose de développer une stratégie de communication à destination de ces familles et plus largement du grand public.

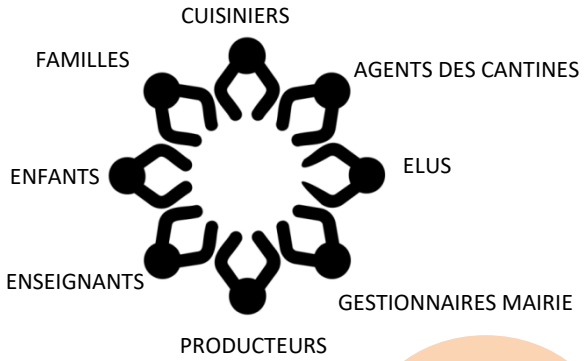
Ces trois points permettent d'organiser la réponse du Groupe de travail à "Qu'est-ce que bien manger à Saint-Brevin-les-Pins ?" Mais pour aller plus loin, il était important de voir comment concrétiser ces axes prioritaires.

Plan d'action

L'accompagnement réalisé depuis septembre 2021 a permis de dégager plusieurs champs d'actions pour atteindre les objectifs du « bien manger » et d'une cuisine collective de qualité à Saint-Brevin-les-Pins. Ces axes de travail sont synthétisés dans le visuel ci-après, puis expliqués dans les paragraphes détaillés en suivant.
Le tableau joint en Annexe 5 de ce document met également en évidence les moyens de mise en œuvre et indicateurs de réussite de ces actions.

MISSIONS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE de ST-BREVIN

Implication de toutes les parties prenantes



Améliorer la qualité de l'offre alimentaire

- Maitrise des techniques de Cuisines Nourricières : cuisine évolutive et alternative
- Investissements en équipement cuisine cohérent avec la ligne directrice
- Priorités pour les produits AB et moins raffinés.
- **Définir une politique d'approvisionnement globale et cohérente**
- Question du poisson frais
- Vérifier la valeur des labels
- Favoriser les produits locaux (viande locale)

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Education alimentaire

- Reconnaitre leur rôle éducatif (fiches de poste, formation, analyse de pratique)
- Coordination entre cuisine centrale et sites
- **Repenser le rôle des agent.es de service (rôle éducatif)**
- Modalités de service des repas
- Actions éducatives conjointes cantine / écoles
- Encourager les agent.es à organiser des actions éducatives
- Evaluer la satisfaction des enfants

Communication auprès des familles

- Portes ouvertes annuelles
- Vidéo de présentation de la cantine
- Blog de la cantine sur le site de la ville

1. Améliorer la qualité de l'offre alimentaire

Cuisiner pour nourrir des enfants au quotidien nécessite de transformer des produits bruts de qualité, grâce à des techniques culinaires adéquates et efficaces. Il faut donc commencer par définir la qualité des produits utilisés et les techniques culinaires permettant de les préparer au mieux dans le cadre de la restauration scolaire.

a. La qualité des matières premières

La cuisine de la cantine scolaire de Saint-Brevin-les-Pins doit être adaptée aux besoins des enfants (en termes physiologiques et éducatifs) et réalisable dans les conditions de restauration sociale, donc simple, assez peu coûteuse, efficace.

Pour répondre aux besoins des enfants, il parait nécessaire de cuisiner des produits bruts, frais et de saison autant que possible afin de leur assurer vitalité et plaisir. D'autres paramètres peuvent être pris en compte qui permettent de répondre aux missions :

- Mission de santé publique : aliments produits sur sols vivants, sans intrants chimiques (AB). Limite voire élimination des produits industriels, préparés avec des additifs et avec généralement trop de gras, de sucre et de sel (fonds de sauce, pâtisseries, charcuteries, plats préparés …). Aliments le moins transformés et raffinés possible, notamment pour les céréales (farine, pâtes, semoule, riz…), le sucre, le sel et possiblement les huiles.
- Mission socio-économique : produits qui permettent de rémunérer à sa juste valeur le travail des producteurs. Choix de soutenir l'agriculture paysanne plutôt que l'industrie agro-alimentaire. Travail avec des producteurs locaux, parfois même de la commune.
- Mission environnementale : limiter les transports et emballages des produits (donc limiter l'agro-industriel et choisir des produits locaux, bruts, peu conditionnés). Élimination des plastiques et donc des risques de perturbateurs endocriniens (mission de santé publique).

Faire ces choix orientera naturellement les approvisionnements vers des produits bio, locaux, de saison. C'est une manière de donner du sens et de dépasser les exigences de la loi Egalim. Cela nécessite aussi de se questionner sur la valeur des labels qui entrent dans les SIQO au regard de cette loi.[6]

Les budgets n'étant pas illimités et les produits de qualité souvent plus chers[7] que les produits « conventionnels », des priorités doivent être établies. Le coût matière étant actuellement d'environ 1.50 € et pouvant aller jusqu'à 1.60 €, il existe une marge de manœuvre assez conséquente pour continuer à améliorer la qualité des matières premières. Et cette marge sera d'autant plus importante que le gaspillage alimentaire sera maîtrisé (même s'il est déjà assez bas en comparaison de la moyenne nationale) et des économies sur les achats de viande réalisées grâce aux techniques de cuisson évolutives.

[6] Voir la controverse sur le label HVE en annexes.

[7] Les produits bio sont souvent plus chers à l'achat, mais si l'on prend en compte tous les coûts pris en charge par la société (dépollution, santé publique notamment), les produits dits conventionnels reviennent aussi cher, voire plus cher que les produits bio. Voir cet article publié sur le site du Ministère de l'agriculture.

L'équipe de la cuisine centrale a déjà engagé de nombreux changements pour améliorer la qualité des matières premières et des plats préparés. A ce sujet un tableau reprenant les efforts déjà réalisés et ceux qui pourraient permettre de continuer à progresser sur le sujet est repris en Annexe 3.

Lors du diagnostic de la cuisine centrale, les recommandations suivantes ont été proposées :

- Le passage de l'ensemble des céréales (farine, pâtes, semoule, riz, boulgour, quinoa, sarrasin) et de l'ensemble des légumineuses (pois, haricots, lentilles) à des produits issus de l'AB et locaux si possible. Il est également intéressant, au niveau nutritionnel, de préférer des céréales demi-complètes à des céréales plus raffinées (notamment pour le riz, la semoule et les pâtes). Or si l'on consomme (une partie de) l'enveloppe des céréales et celle des légumineuses, mieux vaut limiter au maximum l'exposition aux produits phytosanitaires (donc préférer le bio)[8].

- Il en va de même des fruits dont on mange la peau. C'est d'ailleurs un point qui avait été soulevé par le Groupe de travail lors de la deuxième réunion.

  Pour le moment, les instructions données au fournisseur de fruits et légumes sont de faire les choix dans l'ordre suivant :
  1 – HVE ou CE2 local
  2 – HVE ou CE2 français
  3 – Bio local
  4 – Bio français
  5 – bio étranger
  6 – conventionnel local
  7 – conventionnel français
  8 – conventionnel étranger

  Le choix se porte prioritairement sur la norme HVE par rapport au bio pour des questions de prix. Mais il pourrait être intéressant d'identifier quelques fruits proposés régulièrement aux enfants, qui sont beaucoup traités quand ils sont produits en conventionnel et dont on mange la peau (et donc les produits phytosanitaires qu'on a aspergés), comme les pommes, poires, raisins, pêches, nectarines et de les passer en bio[9].

- Enfin, au-delà des produits céréaliers à faire évoluer vers du semi-complet ou complet, d'autres produits d'épicerie tels que le sucre et le sel peuvent être achetés dans leur version moins raffinée. Le passage du sucre blanc raffiné conventionnel, à un sucre de canne AB moins raffiné, voire l'introduction quelques pourcentages de sucre intégral AB (5 à 10%) dans certaines préparations marquerait une évolution vers une meilleure qualité.

D'autres points peuvent être étudiés :

[8] Des filières locales de légumineuses / céréales AB sont en cours de structuration. Le GAB 44 pourra vous informer plus précisément sur le sujet.
[9] Voir l'annexe 3 pour une liste des fruits et légumes les plus chargés en pesticides quand ils sont cultivés en conventionnel.

- Les pesticides sont concentrés dans les cellules adipeuses des animaux et se retrouvent également en quantité dans le lait. Il est donc important de privilégier, au maximum, les produits bio pour les produits laitiers (c'est déjà le cas avec le cas pour la plupart des fromages, laitages et crèmerie) et les viandes (voir comment les meilleures cuissons peuvent permettre d'acheter des quantités plus faibles de viande et donc de compenser en partie au moins les hausses de prix induites par le passage en bio).

- Le sujet des fromages permet d'illustrer la qualité multifactorielle des produits. La cuisine centrale de Saint-Brevin-les-Pins a déjà fait le choix de passer des fromages portionnés et emballés sous plastique à des fromages entiers ou « à la coupe » qui sont portionnés sur place. Cela limite les emballages et peut permettre d'augmenter la qualité si l'on choisit des fromages moins industriels. Certains autres fromages sont désormais bio (kiri notamment), mais cela reste des fromages industriels et qui sont souvent déjà mangés à la maison par les enfants. Il n'y a donc pas de découverte de produits nouveaux (fromages locaux par exemple). Ainsi, plusieurs aspects de la qualité peuvent être pris en compte pour les fromages : production industrielle ou artisanale, emballage, bio ou pas, contribution à l'éducation alimentaire des enfants.

Actions proposées

- Analyser ce que recouvrent les labels tels que HVE, AB, AOC… et si nécessaire, en fonction des résultats de cette analyse, revoir le système de priorités communiqué au fournisseur pour les fruits et légumes.
- Étudier l'impact financier du passage en AB des céréales, légumineuses et autres denrées d'épicerie (sucre notamment) ainsi que les produits animaux (viandes, produits laitiers et œufs) et réaliser les changements possibles tout en restant dans le budget de 1.60 € de matières premières.[10]
- Favoriser l'utilisation de denrées semi-complètes (farines, pâtes, riz, sucre…).

b. Le choix du « fait maison »

En parallèle des efforts de monté en gamme pour les matières premières, l'équipe cuisine a commencé à produire de plus en plus de préparations sur place.

- Les pâtisseries sont toutes faites maison. Il n'y a plus de pâtisseries surgelées proposées aux enfants. Une deuxième étape pourrait être de revoir les recettes pour y intégrer des produits plus complets (farine et sucre notamment) et/ou trouver des options plus nourricières à certains desserts. Par exemple opter pour le gâteau chocolat préparé à partir de légumineuses, qui est moins gras et moins sucré qu'un brownie chocolat plus classique.

[10] La cuisine centrale a déjà été accompagnée par le GAB 44 pour faire évoluer les approvisionnements et pourrait de nouveau faire appel à leurs services sur le sujet.

- Les sauces préparées à base de fonds de sauce industriels peuvent être remplacées par des versions « maison ». C'est déjà le cas pour certaines. Toutes les sauces pourraient être étudiées pour voir comment les réaliser essentiellement à partir de produits bruts. Les techniques de cuisine évolutive peuvent être utilisées dans ce sens.

- Les plats cuisinés industriels sont souvent appréciés des enfants mais ne présentent généralement pas d'intérêt nutritif ou éducatif. Certains peuvent être réalisés maison et c'est déjà le cas pour les lasagnes et hachis Parmentier, d'autres sont plus difficiles à faire sur place (friands, crêpes salées, nuggets de poulet notamment) mais pourraient être moins fréquents et remplacés par d'autres préparations faites maison.

- Les plats végétariens posent encore problème aux cuisiniers qui sont rarement formés dans le domaine et qui ont donc recours aux options industrielles (généralement basées sur les œufs, le fromage et le soja). Quatre cuisiniers de l'équipe de Saint-Brevin-les-Pins ont maintenant suivi une formation « cuisine alternative », qui leur a donné des outils pour proposer des plats complets végétariens, basés sur les céréales, légumineuses et légumes, à décliner selon la saison (parmentiers, gratins légume / céréale, pizza, flans de légumes, crumbles salés, etc.).[11]

Actions proposées

- Continuer à remplacer progressivement un maximum de préparations industrielles par des préparations maison, qu'il s'agisse de plats complets (nuggets…) ou d'aides culinaires (sauces).
- Développer l'utilisation des techniques et formats de plats de cuisine alternative (ce que les cuisiniers ont découvert en formation en janvier 2022) pour limiter tout particulièrement les plats végétariens industriels et pour favoriser l'introduction des légumineuses et céréales dans les menus.

c. Des techniques culinaires adaptées à la restauration collective

Les recettes et techniques culinaires (notamment de cuisson) apprises par les cuisiniers lors de leur formation initiale sont très mal adaptées aux réalités de la restauration scolaire. Elles visent à préparer une cuisine gastronomique dont l'objectif est de divertir des clients qui ont fait le choix de venir manger au restaurant. Ils viennent découvrir des plats sortant de l'ordinaire, une fois de temps en temps. Les budgets matières premières sont assez élevés, les équipes nombreuses. Il n'y a pas d'enjeu de santé / nutrition puisque ces repas sont exceptionnels.

Au contraire, les repas proposés en restauration scolaire sont quasi quotidiens pour les enfants, qui n'ont généralement pas le choix de venir manger à la cantine. Ces repas doivent donc contribuer à leur

[11] Notons que si l'on souhaite diminuer la part de viande dans les menus, c'est notamment pour faire diminuer les émissions de gaz à effets de serre. Or si la viande est remplacée par d'autres produits animaux (œufs, produits laitiers), l'impact ne sera pas très important. C'est pourquoi il est important de préparer des plats végétariens à base de produits végétaux (céréales et légumineuses).

santé et leur vitalité en leur offrant une alimentation saine et digeste. Par ailleurs, comme nous l'avons vu, les budgets matières premières sont assez limités. Il convient donc de transformer avec soin et efficacités les produits achetés, pour limiter les gaspillages et pertes dus notamment à de mauvaises techniques de cuisson.

La cuisine évolutive regroupe des techniques adaptées aux exigences de la restauration collective (petits budgets, équipes et temps restreints, normes sanitaires et cadre nutritionnel stricts). Elle permet notamment de :

- rationaliser les gestes (on élimine les étapes qui n'ont pas de réelle valeur ajoutée, au niveau de la préparation comme du nettoyage) ;
- reproduire les recettes à l'identique et/ou les améliorer (utilisation de fiches techniques, mesure systématique des ingrédients) ;
- cuire au juste point de cuisson (notamment les produits animaux) pour assurer la digestibilité des aliments (notamment des amidons), la tendreté et jutosité des viandes et limiter les pertes de matière dues aux cuissons à température trop élevées qui provoquent des pertes en eau ;
- proposer des alternatives faites maison aux produits industriels comme les fonds de sauce.

Ces techniques très adaptées permettent d'organiser la production de manière efficace, de favoriser l'utilisation de produits bruts et de qualité et de maitriser les budgets en limitant les pertes et gaspillages.

Ces techniques qui visent à simplifier les gestes culinaires opérés sont associées à la simplification de la composition des plats. Meilleure est la qualité des matières premières (produits issus de sols vivants, ramassés à maturité, élevés dans de bonnes conditions…) plus il est important de leur donner la part belle dans les plats et d'éviter les ajouts non nécessaires de matières grasses et additifs variés. Ceux-ci ont souvent pour objectif de « donner du goût » à des produits qui n'en ont plus (fonds de sauce) ou de compenser les pertes en jutosité ou moelleux dues à des cuissons mal maitrisées (ajout de crème quand la volaille est sèche).

La technicité de la cuisine collective nécessite d'utiliser un équipement efficace et fiable, qui doit permettre de maitriser les températures et temps de cuisson de manière précise. Le rapport de diagnostic réalisé le 6 janvier, fait des recommandations pour les achats de matériel à faire en priorité :

« L'investissement dans 2 sauteuses multifonction, 1 de 150 L et 1 avec 2 cuves de 25 L permettrait à l'équipe de gagner en précision de cuisson, confort et rapidité de travail. Cet équipement permettrait aussi d'employer des techniques adaptées à la juste transformation de viandes de qualité supérieure (labels), inaccessibles aujourd'hui, faute de régulation et de traçabilité suffisantes (cuissons en basses températures, cuisson de nuit). Ce type de matériel est directement en lien avec les approvisionnements en circuits courts de viandes labellisées. En effet, les éleveurs doivent impérativement respecter l'équilibre matière entre les morceaux de 2ème et de 3ème catégorie d'une même carcasse. Les cuissons longues en basse température, permettent d'obtenir de bien meilleurs résultats pour la transformation de l'ensemble de ces différents morceaux, avec l'obtention d'une tendreté plus uniforme (viandes en sauce).
De même, dans l'optique de travailler avec des éleveurs locaux, il est possible que les cuisiniers aient un jour à préparer des morceaux de viande différents pour un même menu. Dans ce cas, la petite

sauteuse à deux cuves pourrait permettre des préparations différentes (pour différentes écoles par exemple). »

Nous proposons donc de prioriser l'achat de sauteuses multifonction, avant d'envisager l'achat d'un nouveau four qui aurait permis de cuire du poisson frais directement sur les sites satellites (car le poisson frais arrive tout sec s'il est cuit en cuisine centrale et maintenu au chaud jusqu'à livraison). Il nous semble en effet que les sauteuses permettront de gagner en qualité sur de nombreux repas (cuisson de diverses viandes, accompagnements… et réalisation d'essais dans les petites cuves) tandis que le nouveau four permettrait surtout d'améliorer la qualité du service de poisson.

Actions proposées

- Organiser une formation Cuisine Évolutive pour l'équipe cuisine.
- Prévoir les investissements en équipement qui rendront possible l'utilisation des techniques de cuisine évolutive (priorité aux sauteuses multifonction, selon les possibilités du système électrique).
- Le rapport de diagnostic contient d'autres recommandations sur l'équipement qui contribueront à une organisation optimisée de la cuisine (notamment se défaire d'équipements qui ne sont plus utilisés, de contenants en aluminium (qui sont toxiques) et de contenants qui sont trop grands et lourds à utiliser).

Ces trois axes permettront d'améliorer de manière très cohérente la qualité de l'offre alimentaire proposée par la cuisine centrale de Saint-Brevin-les-Pins.

2. Renforcer l'éducation alimentaire des enfants

Les deux objectifs principaux de la restauration scolaire de Saint-Brevin-les-Pins, tels que définis par le Groupe de travail, sont de nourrir et éduquer les enfants à une alimentation durable et de qualité.

Il s'agit donc à la fois de préparer des repas de qualité (comme vu dans la partie précédente), mais aussi d'organiser le temps de repas de manière à ce que les enfants puissent déjeuner dans des conditions favorables à leur alimentation et leur éducation.

Le Groupe de travail a identifié les pistes d'amélioration suivantes :

a. Reconnaitre le rôle éducatif du temps de repas et des agent.es de service

Le repas à la cantine est l'occasion d'éduquer les enfants dans plusieurs domaines :

- Éducation alimentaire : élargir son panel alimentaire (apprendre à goûter et apprécier des aliments ou plats qu'on ne mange pas à la maison), apprendre les bases de la nutrition ou la relation entre alimentation et santé (classification des aliments, quantités « normales »…)
- Vie en collectivité : notions de partage, de politesse, de respect des goûts et choix d'autrui, de contrôle de son comportement pour le bien du groupe (rester à table, parler doucement), codes du repas « à la française », prise de responsabilité tournante (« chef de table »).
- Éducation à l'environnement : notions de gaspillage alimentaire, de produits locaux et de saison, équilibre protéines animales et végétales…

Si l'on considère que ces apprentissages ont leur place à la cantine, il faut également penser leur transmission. Ce rôle est dévolu aux adultes qui sont présents au moment du repas et les attentes à ce niveau ont beaucoup évolué récemment, en termes de nouvelles tâches (par exemple éduquer les enfants sur le gaspillage alimentaire) ou de nouvelles méthodes (surveillance vs éducation bienveillante).

Les adultes présents à la cantine et tout particulièrement les agent.es polyvalent.es sont souvent peu reconnu.es dans ce rôle et peu formé.es. Pour assurer que la mission éducative de la cantine soit prise en charge efficacement par les personnels, il faut remplir plusieurs conditions :

- Identifier clairement les objectifs et tâches liés au rôle éducatif des agent.es, notamment dans la fiche de poste et l'organisation du temps de travail (le temps nécessaire à mettre la table ou faire la vaisselle est clairement identifié, mais le temps nécessaire pour encourager des enfants à goûter ou les encadrer au moment du débarrassage l'est beaucoup moins).
- Recruter et former les agents en fonction de ce rôle (si les compétences ne sont pas présentes au moment de l'embauche, il est important d'offrir aux personnes la possibilité de se former au sein de l'équipe (prévoir le parcours d'intégration d'une nouvelle personne) et/ou en formation extérieure (identifier des formations répondant aux compétences requises).
- Accompagner les agent.es dans l'évolution de leur rôle (par exemple encadrer des enfants qui font les pesées de déchet) et leur travail quotidien.
- Affirmer ce rôle éducatif auprès des familles, des enfants et des enseignants.

Des besoins d'accompagnement du personnel de service avaient déjà été identifiés et la ville Saint-Brevin-les-Pins a pris contact avec l'association l'École des Parents pour organiser des rencontres d'analyse de pratiques. Ces rencontres permettront aux personnels de la restauration scolaire d'échanger ensemble à propos de situations difficiles à gérer. Des séances, encadrées par les professionnels de l'association, seront proposées régulièrement aux personnels qui pourront s'y inscrire sur la base du volontariat.
Il nous parait cependant important d'avoir une approche plus globale du sujet, en repensant le recrutement, la formation et l'accompagnement des agent.es de service, à la lumière de ce nouveau rôle éducatif.

Par ailleurs, pour encourager les enfants à goûter de tout, il faut que les agent.es eux-mêmes sachent de quoi sont faits les plats et soient convaincu.es de la bonne qualité des repas qu'ils ou elles servent. Cette sensibilisation des agent.es est possible s'il existe un lien avec les cuisiniers et si les agent.es de service connaissent/sont sensibilisé.es aux pratiques des cuisines et à la démarche globale de la ville.

Cela traduit l'importance d'une culture culinaire commune instaurée entre toutes les parties prenantes. Un passage en cuisine au moment de l'embauche de nouvelles personnes, ainsi que d'autres actions de formation, remplacements en cuisine, etc. peuvent être envisagés pour encourager l'interconnaissance et les échanges entre équipes de cuisine et de service.

En somme, la mission éducative, que remplissent les agent.es de service, passe essentiellement par la relation éducative établie entre ces agent.es et les enfants (voire aussi leurs familles). Plus ces derniers seront en confiance et en discussion régulière avec le personnel de la cantine, plus ils seront ouverts à découvrir de nouveaux produits et à apprécier la diversité de plats qui leurs sont proposés. Quand ce lien de confiance est établi, l'éducation alimentaire des enfants peut passer aussi par le biais d'actions plus ponctuelles qui vont susciter la réflexion, le plaisir, l'intérêt, voire l'émerveillement des enfants. Des idées d'animations culinaires et actions éducatives sont formulées dans la troisième partie.

Actions proposées

- Révision si nécessaire des fiches de poste avec clarification du rôle éducatif.
- Identification de formations pour les agent.es de service et organisation de plans de formations.
- Temps de formation en cuisine pour tous les nouveaux agent.es de la restauration scolaire pour qu'ils ou elles connaissent les conditions de préparation des repas et soient capables de les communiquer aux enfants et qu'ils ou elles comprennent bien le projet global de la restauration scolaire.
- Organisation de rencontres avec l'association *L'école des parents* pour l'analyse collective des pratiques.

b. Mieux coordonner le travail entre la cuisine et les cantines satellite

Pour assurer une qualité de service relativement égale entre les quatre cantines et faire évoluer le rôle des agent.es sur tous les sites de manière cohérente, il est important de prévoir des temps de coordination sur chaque site et entre les sites.

- Sur chaque cantine, différentes personnes interviennent auprès des enfants : les agent.es polyvalent.es (dont certain.es font la cuisine et d'autres de l'entretien quand ils ou elles n'encadrent pas le temps de repas) ; les ATSEM (qui sont employées par la mairie pour assister les enseignant.es de maternelle et assurent aussi le service de midi) ; les animateurs et animatrices de l'ACLEJ les mercredis et jours de vacances. Une harmonisation des pratiques éducatives et règles communiquées aux enfants (par exemple pour le niveau de bruit toléré et les manières de demander le calme) entre toutes ces personnes pourrait permettre de rendre plus lisibles les attentes des adultes envers les enfants. Le Groupe de travail a

également évoqué la possibilité d'organiser des temps de formation commun à toutes ces personnes.

- Ces temps de coordination sur site permettent aux agent.es d'identifier des difficultés ou réussites à faire remonter en cuisine ou partager avec les autres sites. C'est aussi l'occasion de régler collaborativement les problèmes spécifiques au site. Ces temps de coordination, qui sont très importants dans toutes les équipes, donnent la parole aux agent.es, les associent aux discussions et décisions et contribuent à valoriser leur travail.
- La collaboration et coordination inter-sites, concrétisée par des réunions entre le responsable de la restauration scolaire et les responsables de sites, permet de :
    - prévoir et organiser des actions communes à toutes les cantines (ex. des pesées des déchets) avec une certaine cohérence.
    - faire remonter les problèmes / questions / propositions de terrain et donc entendre la voix des agent.es de service (même celles et ceux qui ne viennent jamais à la cuisine centrale).
    - aux responsables de site de partager leur expérience de la gestion d'équipe et de site.
    - échanger sur les nouveaux menus : retours des sites auprès des cuisiniers sur la satisfaction des enfants et explications données par les cuisiniers sur les nouvelles recettes.

Actions proposées

- Planifier des réunions sur site à chaque inter-vacances. L'organisation de ces réunions incombe à la responsable de site.
- Planifier des réunions inter sites à chaque inter-vacances, avec le responsable de la restauration scolaire, les responsables de site et toute personne concernée par un point à l'ordre du jour. L'organisation de ces réunions incombe au responsable de la restauration scolaire.
- Lors du travail sur le plan de formation des personnels de service, considérer la possibilité de formations communes entre agent.es polyvalent.es, ATSEM et animateurs / animatrices de l'ACLEJ.

c. Proposer des animations culinaires et autres actions éducatives ou festives

Le temps de repas à la cantine est relativement contraint pour les enfants, puisqu'il y a de nombreuses règles à suivre : gestion temporelle du repas (finir à temps ou attendre pour sortir), politesse et cadre du repas, gestion du bruit… Or ce temps est socialement très important (c'est le moment où l'on peut être avec ses amis) et doit rester un moment de détente pour que les enfants aient plaisir à venir manger.

Plus les enfants « s'approprient » leur cantine, mieux ils s'y sentiront pour manger et pour apprendre. Des actions de décoration ou de rédaction des règles en commun avec les enfants favorisent l'appropriation de la cantine par les enfants.

Les consulter régulièrement sur leur satisfaction par rapport aux repas peut également permettre d'ouvrir la discussion sur les différents critères de qualité d'un repas : l'aspect nutritionnel, le plaisir, la découverte, etc. Des outils très simples, comme des affiches avec des gommettes peuvent permettre de lancer ces consultations.

Par ailleurs, des actions peuvent être proposées par les agent.es volontaires, possiblement en coordination avec les écoles. Ainsi un projet de compost a été initié par les enseignants de l'école de la Pierre Attelée, auquel les agentes de services ont décidé de participer. Des projets menés autour de thèmes historiques ou géographiques traités à l'école peuvent également faire l'objet d'un repas à thème à la cantine (par exemple, « repas Moyen-Age » ou « repas montagnard »).

Certain.es agent.es ont des compétences ou centres d'intérêt qu'ils ou elles pourraient mettre au profit d'ateliers avec les enfants. Toujours à la Pierre Attelée, des agentes seraient intéressées pour proposer des ateliers cuisine / pâtisserie par exemple.

Le volume horaire des agents municipaux doit augmenter de 60 heures en 2022. Ces ateliers pourraient être un moyen d'effectuer une partie de ces heures.

Enfin, des actions d'animation pourraient être proposées par les cuisiniers dans les différentes cantines. Le rapport remis suite à la journée de diagnostic identifie des idées d'animations culinaires (par exemple, journée hamburger, avec viande hachée fraiche et cuite sur place par un cuisinier, de même que les frites). Ces animations seraient l'occasion de proposer des plats qui perdent tout leur intérêt s'ils sont préparés à la cuisine centrale et livrés sur les satellites (la cuisine centrale ne fait plus de steak hachés qui arrivent beaucoup trop cuits sur les satellites). Ces temps créent du lien entre les enfants et les cuisiniers. Lien qui encourage les enfants à bien manger et les cuisiniers à bien préparer.

Actions proposées

- Impliquer les enfants dans la décoration des salles de cantine (déjà fait dans plusieurs cantines). Et possiblement revoir le règlement de la cantine avec les enfants (en fonction des besoins de chaque cantine). Ce travail peut également impliquer les différents personnels en charge de l'encadrement des enfants (agent.es polyvalent.es, ATSEM et animateurs / animatrices de l'ACLEJ).
- Évaluer régulièrement la satisfaction des enfants à la sortie du repas, via un outil simple et ludique (ex. affiche et gommettes).
- Encourager la participation des agents de cantine et ATSEM à des projets partagés avec les écoles (notamment projets de compost).
- Encourager et soutenir les initiatives d'agents pour organiser des ateliers de découverte sensorielle, de cuisine / pâtisserie ou toute autre activité qui contribue à l'éducation alimentaire.

- Organiser des animations culinaires assurées par les cuisiniers de la cuisine centrale sur les différents sites satellites.

3. Mieux communiquer auprès des familles

La restauration scolaire de Saint-Brevin-les-Pins a pris de nombreuses mesures depuis deux ans pour développer sa démarche qualité. Les résultats sont là – notamment le niveau de gaspillage alimentaire largement inférieur à la moyenne nationale[12] – mais il semble que les parents ne sont pas très informés ou toujours très concernés par ces progrès. Or l'implication des convives et/ou de leurs familles est une condition de réussite importante d'un tel projet. Il ne suffit pas de mieux faire à manger, il faut aussi le faire savoir et surtout faire savoir pourquoi et comment on fait mieux à manger.
C'est dans ce sens que le Groupe de travail a jugé nécessaire de prévoir des actions de communication auprès des familles dont les enfants mangent à la cantine, mais aussi en direction des autres qui pourraient être incitées à inscrire leur enfant, en connaissant la qualité de ce qui est proposé.

En octobre 2021, l'équipe de la restauration scolaire a proposé des portes ouvertes de la cuisine centrale. Cette journée a rencontré un franc succès avec une centaine de visites. Les cuisiniers y ont animé des ateliers cuisine et ont fait découvrir aux parents les gâteaux maison servis à la cantine. Des partenaires et producteurs étaient également conviés à présenter leurs produits (ferme Gineau qui livre les yaourts et desserts lactés) ou des projets en cours (service développement durable de la CCSE sur le gaspillage alimentaire, Campus Fertile / MCN sur les recettes « alimentation durable » pouvant être servies à la cantine).
De nouvelles portes ouvertes peuvent être organisées chaque année, en début d'année scolaire, pour créer un lien direct entre les cuisiniers et les familles et informer les parents sur le temps de repas.

D'autres actions de communication sont envisagées pour favoriser ce lien entre cuisiniers et famille et pour encourager les parents à suivre ce qui se fait à la cantine. Plusieurs propositions sont faites :

- Réaliser une vidéo de présentation de la cuisine centrale et de l'organisation du temps de repas, qui serait envoyée aux parents en début d'année scolaire et serait disponible sur le site de la mairie.
- Alimenter la page « restauration scolaire » du site internet de la ville avec des informations sur les fournisseurs et leurs produits, les menus, les avancées en termes de qualité de repas et toute information qui pourrait intéresser les parents.
- Échanger avec les familles sur les recettes réalisées à la cantine : communiquer des recettes de la cantine (cela peut se faire sur le site internet) et demander aux familles de donner leurs propres recettes familiales pour alimenter le répertoire de la cuisine centrale (par exemple

[12] Les pesées du printemps 2021 ont montré une moyenne de 36 g / enfant, de « déchets assiette ». La moyenne nationale est à 70 g (selon chiffres de l'Ademe) et les cantines scolaires ayant fait du gaspillage alimentaire une priorité sont souvent autour de 20 à 30 g de « déchets assiette ». Un travail est engagé avec la CCSE pour continuer à diminuer le gaspillage alimentaire.

pour les parents végétariens ou des parents d'origine étrangère qui ont des habitudes culinaires différentes).
- Communiquer sur la démarche qualité de la restauration scolaire à destination de tous les brévinois (dans le Brev'mag par exemple).

D'autres possibilités n'ont pas été envisagées par le Groupe de travail, mais existent et contribuent à une meilleure sensibilisation et information des familles dans d'autres villes. Par exemple :
- Évaluer la satisfaction des familles pendant des temps forts comme lors de portes ouvertes ou à la rentrée des classes, via des questionnaires et des boîtes à idées.
- Évaluer la satisfaction des enfants régulièrement à la sortie du repas, via un outil simple et ludique (des gommettes sur une affiche par exemple).
- Créer des occasions pour échanger sur le sujet de l'alimentation durable, par exemple en offrant un paquet de légumineuses cultivées localement aux familles des écoles, ou un autre produit local consommé à la cantine (exemple des yaourts de la ferme Gineau).

Actions proposées

- Organisation de portes ouvertes de la cuisine centrale de manière annuelle (possiblement couplées à une enquête de satisfaction des familles et des enfants).
- Réalisation d'une vidéo de présentation de la cuisine centrale et du temps de repas, à destination des familles. Le groupe souhaite que cette vidéo soit prête pour les portes ouvertes d'octobre 2022.
- Alimentation de la page « restauration scolaire » du site internet de la ville, avec des info brèves et régulières sur la cantine.
- Utilisation des outils de communication de la ville pour informer l'ensemble de la population sur la cantine scolaire.

Une partie de ces actions de communication ont déjà été testées ou tout juste initiées (portes ouvertes et site internet). Il s'agit de les systématiser et de les faire évoluer au fil des retours faits par les familles ou les agent.es.

Conclusion

Ce Projet Alimentaire de Référence fournit à la fois un cadre et une ligne directrice pour continuer à améliorer la qualité des repas servis dans les cantines de Saint-Brevin-les-Pins. Les actions présentées permettront de proposer une alimentation de qualité, pour bien nourrir les enfants de la commune tout en favorisant l'économie locale et le développement de pratiques agricoles vertueuses. Ce plan d'action permet à la ville de Saint-Brevin-les-Pins de s'inscrire de manière très concrète dans la transition écologique. Il systématise une démarche de progrès qui avait déjà été lancée par l'équipe de la restauration scolaire et peut jouer un rôle de modèle pour d'autres acteurs de la ville ou d'autres villes de la région.

L'association Campus Fertile a la possibilité de sensibiliser et former des « personnes relais[13] » aux défis de l'alimentation durable. La mobilisation du Groupe de travail montre un fort intérêt des habitant.es et agent.es de Saint-Brevin-les-Pins pour le sujet. Ce PAR ouvre donc la porte à d'autres projets qui pourraient voir le jour à Saint-Brevin-les-Pins pour faire évoluer les pratiques alimentaires de manière concrète et conséquente sur le territoire.

Le groupe souhaite se réunir de nouveau au moment des portes ouvertes de la cantine, en octobre 2022, pour faire le bilan des premières actions engagées et s'assurer que la dynamique de changement soit maintenue de manière pérenne.

[13] Les « personnes relais » sont les personnes qui ont un lien à l'alimentation dans le cadre de leur activité (bénévole ou salariée). Par exemple, les cuisiniers d'autres restauration collective (Ehpad), les assistantes maternelles qui nourrissent les petits, les animateurs de périscolaire qui organisent des ateliers cuisine pour les enfants, les bénévoles de clubs qui donnent des goûters après les rencontres sportives, les personnes travaillant au CCAS ou à l'épicerie solidaire, etc. Faire évoluer les pratiques alimentaires de ces personnes aurait un impact sur de nombreux habitants de la ville.

Annexes

Annexe 1 Liste des membres du Groupe de travail.

Annexe 2 Qu'est-ce que le label HVE ?

Annexe 3 Tableau des améliorations de qualité par type de produit.

Annexe 4 Liste des fruits et légumes les plus chargés en pesticides quand cultivés en conventionnel.

Annexe 5 Tableau des actions à mener.

Annexe 1 - Liste des membres du COPIL

Prénom	NOM	Structure	Fonction
Magalie	Angele		Parent d'élève – école Pierre Attelée
Fanny	Barreau	Mairie	Responsable de site – école Paul Fort
Sylvine	Beauvivre		Parent d'élève – école Paul Fort
Marie	Brard-Robert	Mairie	Adjointe au maire – vie des écoles
Brigitte	Cristel	Mairie	Responsable de site – école Pierre Attelée
Sophie	Delaporte	Mairie	ATSEM – Ecole Paul Fort
Cédric	Dornier	Mairie	Responsable de la restauration scolaire
Célia	Fabing		Parent d'élève – école Pierre Attelée
Héléna	Foucher		Parent d'élève – école Max Jacob
Nicolas	Fourrier		Parent d'élève – école François Dallet
Sylvie	Gautreau	Mairie	Conseillère municipale
Frédérique	Gry	Mairie	Responsable de la vie scolaire et associative
Nathalie	Kuffer	Mairie	Agente polyvalente à l'école Paul Fort
Christelle	Meriaud	Mairie	Responsable de site – école Max Jacob
Stéphanie	Migeon-Montfurt	Education Nationale	Enseignante – école Paul Fort
Lidwine	Sachau	Mairie	Cuisinière – cuisine centrale
Marion	Toublanc	ACLEJ	Coordinatrice pédagogique

Annexe 2 - Qu'est-ce que le label HVE – Haute Valeur Environnementale ?

Label mis en place par le ministère de l'agriculture et ministère de la transition écologique.

D'après le site du ministère de l'agriculture :
« La Haute valeur environnementale (HVE) garantit que les pratiques agricoles utilisées sur l'ensemble d'une exploitation préservent l'écosystème naturel et réduisent au minimum la pression sur l'environnement (sol, eau, biodiversité...). Il s'agit d'une mention valorisante, prévue par le Code rural et de la pêche maritime, au même titre que « produit de montagne » ou encore « produit à la ferme». Il s'agit d'une démarche volontaire qui est mise en œuvre par les agriculteurs pour valoriser leurs bonnes pratiques. »

Mais, l'Office Français de la Biodiversité, Greenpeace, WWF et UFC Que Choisir ont réalisé des études sur ce label et soulèvent plusieurs problèmes :

- Effets faibles et peu avérés (notamment sur les ressources en eau, la biodiversité, la qualité de l'air et le climat).
- Argument de commercialisation qui est trompeur pour le consommateur puisque les exigences environnementales ne sont pas très fortes.
- Risque de détourner les consommateurs (et notamment la restauration collective – avec loi EGalim) des labels bio qui sont beaucoup plus surs et exigeants.

https://www.quechoisir.org/actualite-label-haute-valeur-environnementale-des-exigences-insuffisantes-n95096/

https://www.quechoisir.org/action-ufc-que-choisir-labels-alimentaires-et-signes-de-qualite-promesses-non-tenues-une-revision-s-impose-n94920/

Certification CE

Respect des règles européennes.

Ne fait pas partie des labels reconnus pour loi EGalim.

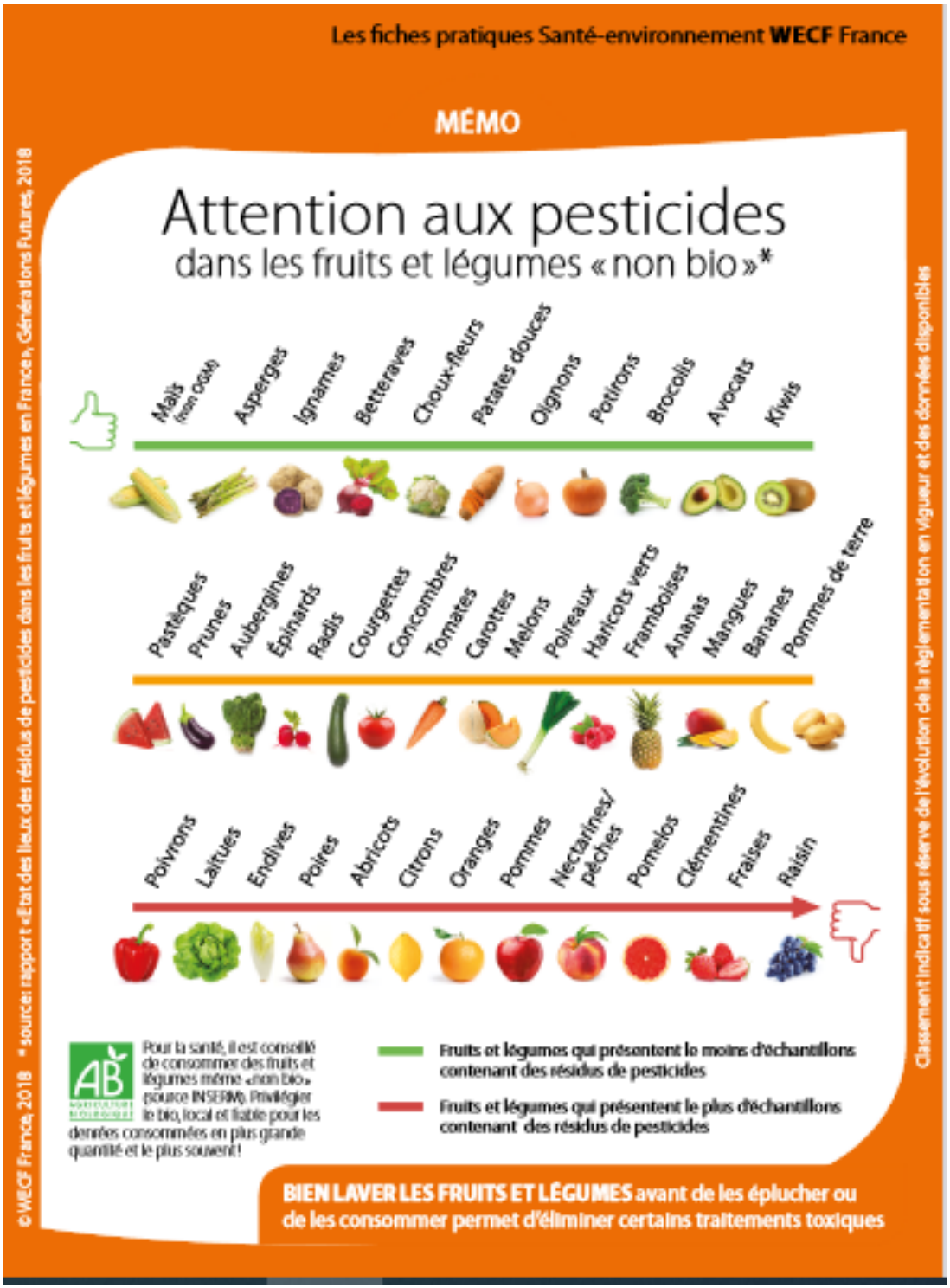
Annexe 3 – Tableau des améliorations de qualité par type de produit

Tableau réalisé en novembre 2021, pour préparer les réunions du Groupe de travail, à partir des informations fournies par le responsable de la restauration scolaire.

Type de produit	Situation actuelle	Idées pour amélioration de la qualité
Pain	Bio et pris chez les boulangeries de St-Brevin	Aller vers du pain semi-complet ou différents types de pains (petit à petit, pour les enfants qui voudront).
Fruits et légumes	Fournisseur : Pomona. De plus en plus frais et donc de saison. En bio, HVE ou CE2. Une personne qui s'occupe de faire murir les fruits.	Est-ce que HVE est suffisant ? Est-ce qu'on voudrait passer tout ou une partie des fruits en bio ? Voir la provenance de ces fruits et légumes.
Pâtisseries	Quasiment tout fait maison. Plus de surgelé.	Baisser le sucre dans les recettes maison. Aller vers produits moins raffinés : farine, sucre…
Bœuf	Pomona. HVE et local (pays de Retz)	Elevage en Pays de Retz, mais abattoir en Normandie (à vérifier). Possibilité de faire du bio, notamment en réduisant les grammages et amélioration des techniques de cuisson ?
Volailles	Bio et label rouge Poulets d'Ancenis Dinde bio de Vendée	
Laitages	Bio. Yaourts viennent de ferme Gineau.	On ne peut guère faire mieux que la ferme Gineau !!! Encore des liégeois, mousses au chocolat… qui peuvent être améliorés.
Fromages	Plus de fromages portionnés. Tout est acheté en fromages de 300 g à 1 kg et portionné en cuisine (pour éviter les déchets d'emballages).	Possible de s'approvisionner auprès de producteurs locaux ? Site mentionne un certain nombre de fromage industriels (kiri, babybel, vache-qui-rit) qui pourraient être remplacés par des fromages artisanaux ou de meilleure qualité.
Sauces	De plus en plus faites maison. Ex récupération du jus de poulet pour faire un fonds le lendemain.	Généraliser cela. Formation aux techniques de cuisine évolutive pourrait aider à mieux préparer les viandes, sans recours aux fonds de sauce…
Plats cuisinés	De plus en plus fait maison	Faire la liste des plats cuisiner et voir s'il est possible de tous les remplacer par du fait maison.
Œufs	Bio. Fournisseur ?	Trouver un producteur local. Voir le fournisseur de La Plaine.
Poisson	Essentiellement surgelé ? Fournisseur ? Provenance ?	Qualité du poisson s'est améliorée depuis automne 2021. Poisson sous label MSC (qui respecte EGalim).

Menu végétarien	Une partie en plats végétariens industriels. Mais volonté de diminuer ça pour aller vers plus de fait maison.	Volonté d'étoffer la gamme des plats végétariens fait maison. Formation cuisine alternative (avec La Plaine).
Equilibre alimentaire	Respect des recommandations GEMRCN	
Gaspillage alimentaire	Pesées du printemps : 36g / enfant en moyenne, quand moyenne nationale est à 70g et « cantines modèles » autour de 20 à 30g.	Travail en partenariat avec François de CCSE. Affiche pour inciter les enfants à ne se servir que ce qu'ils vont manger. Besoin de sensibiliser le personnel de service. Continuer les pesées. Impliquer les agents de service sur ce sujet.
Coût matière	Passé de 1.15 à 1.40 €.	Ok d'aller jusqu'à 1.60 €. Voir quel serait le surplus pour aller vers plus de bio / local. Aide du GAB ?
Contenants plastiques	En train d'être remplacés. Voir détails avec Cédric.	Eliminer tous les plastiques jetables et contenants pour être en conformité avec loi EGalim.
Loi EGalim	Pourcentage de bio et produits de qualité ?	Que fait-on pour les 50% autres que produits de qualité / bio recommandés par Loi EGalim ? Est-ce que l'on va au-delà de ça ?

Annexe 4 - Liste des fruits et légumes chargés en pesticides quand ils sont cultivés en conventionnel



Annexe 5 - Tableau des actions

Actions	Outils et moyens de mise en œuvre	Indicateurs de réussite
1 – Améliorer la qualité de l'offre alimentaire		
Améliorer la qualité des matières premières		. Taux de satisfaction envers les repas servis . Part des produits AB dans les approvisionnements . Part des produits moins raffinés dans les approvisionnements.
Analyser les labels et revoir le système de priorités communiqué au fournisseur pour les fruits et légumes.	. Recherche d'information	
Etudier l'impact financier de passer une partie des références d'épicerie et de protéines animales en label AB et faire les transitions possibles tout en restant dans le budget alloué (1.60 €).	. Outils de gestion . Potentiel appui du GAB	
Privilégier les produits semi-complets plutôt que raffinés (notamment pour les farines, pâtes, semoule, sucre, riz).	. Recherche et développement de nouvelles recettes	
Augmenter la part des préparations faites maison		. Part des préparations industrielles dans les approvisionnements . Part des plats industriels pour les repas végétariens . Taux de satisfaction envers les repas servis
Remplacer un maximum de préparation industrielles par des préparations maison, pour les plats prêts à servir (de type nuggets), et pour les aides culinaires (de type fonds de sauce).	. Recherche et développement de nouvelles recettes	
Utiliser les techniques et formats de plats découverts en formation Cuisine Alternative pour limiter la part des plats végétariens industriels.	. Formation Cuisine Alternative	
Adopter des techniques culinaires adaptées à la restauration collective	. Formation Cuisine Evolutive	. Nb d'agent.es formés . Taux de satisfaction envers les repas servis
Former les cuisiniers aux techniques de cuisine évolutive.		
Investir dans des équipements permettant de maitriser les cuissons des produits animaux.	. Investissement	. Quantités de matières premières achetées (viande)

Remplacer du matériel non adapté ou plus utilisé.	. Achat de petit équipement	
2 – Renforcer l'éducation alimentaire des enfants		
Reconnaitre le rôle éducatif du temps de repas et donc des agent.es de service	. Temps RH et responsable restauration scolaire . Formation des agent.es . Partenariat avec l'Ecole des parents . Plan d'intégration et formation des agent.es	. Fiches de poste en adéquation avec le travail réel . Satisfaction des agent.es et taux de participation aux rencontres d'analyse de pratique . Capacité des agents à gérer les situations difficiles
Revoir les fiches de poste des agent.es polyvalent.es (clarifier rôle éducatif)		
Identifier des formations pour les agent.es de service		
Organiser l'analyse des pratiques éducatives avec l'association l'Ecole des parents		
Organiser un parcours de formation pour les nouvelles recrues avec passage en cuisine		
Mieux coordonner le travail entre la cuisine centrale et les cantines satellites	. Temps de réunion	. Nb de réunions organisées
Organiser des réunions de coordination et d'échange sur chaque site		
Organiser des réunions de coordination et d'échange intersite		
Organiser des animations culinaires et des actions éducatives	. Coordination entre les agent.es polyvalent.es, les ATSEM et animateurs ACLEJ	. Niveau de bruit . Satisfaction des enfants et des agent.es . Nb de projets et activités organisés
Impliquer les enfants dans la décoration des salles de cantines et l'écriture des règlements intérieurs.		
Encourager les agent.es à participer à des projets éducatifs communs avec les enseignants.		
Soutenir les initiatives d'agent.es pour l'organisation d'activités éducatives.		
Organiser des animations culinaires par les cuisiniers sur les différents sites.		
3 – Mieux communiquer sur la qualité des repas servis, auprès des familles		
Organiser des portes ouvertes de manière annuelle (possiblement avec enquête de satisfaction).	. Temps du responsable restauration scolaire et autres personnels de	. Taux de fréquentation des portes ouvertes . Taux de réponse aux enquêtes
Réaliser une vidéo de présentation du service de restauration scolaire (à réaliser pour les prochaines portes ouvertes de la cantine, en octobre 2022).		

Alimenter les pages Restauration Scolaire du site internet de la mairie avec des informations sur la cantine	l'équipe (notamment une partie des 60 heures supplémentaires annuelles) . Temps du service communication de la ville . Implication de membres du groupe de réflexion pour la vidéo.	de satisfaction ; . Retours des familles sur les informations fournies
Utiliser les outils de communication de la mairie pour informer la population dans son ensemble		