



# **Charte alimentaire du restaurant scolaire de La Roche Vineuse**

- Présentation
- Objectifs
- Liste des enjeux
- État des lieux des pratiques
- Politiques publiques en vigueur

## Présentation

Les responsables de l'association, les élus de la commune et le cuisinier ont souhaité rédiger un document de référence appelé "charte alimentaire" qui résume la démarche dans laquelle le restaurant scolaire est engagé,

Conscients que **la qualité d'un aliment** résulte de:

- sa qualité sanitaire (traçabilité, sécurité alimentaire, qualité nutritionnelle),
- son goût, sa texture,
- sa capacité à faire plaisir,
- son mode de production,
- son histoire, son environnement...

et qu'**une alimentation de qualité** passe par:

- des circuits de production courts et plus respectueux de l'environnement,
- une éthique et un savoir faire des hommes qui y travaillent à tous les niveaux de la chaîne de fabrication et de distribution,

Cette charte, qualifiée de "**responsable et citoyenne**" s'inscrit dans une **démarche qualité** et englobe la **notion de durabilité**.

Elle établit des objectifs en matière de qualité alimentaire et traduit de quelle manière ils se mettent en œuvre au quotidien.

Pour ce faire, elle se réfère et s'appuie sur les **recommandations légales mises en place dans les politiques publiques en matière de nutrition santé** qui incitent et promeuvent de plus en plus le développement ce type de pratiques (voir détails en annexe):

- L'arrêté du 30/09/2011 sur la qualité nutritionnelle des repas en restauration scolaire
- Le Plan National Nutrition Santé 3 (PNNS 2011-2015)
- Les plans d'action régionaux pour une politique de l'offre alimentaire sûre, diversifiée et durable (2009)
- La loi de modernisation agricole (2010)
- Le Grenelle de l'environnement (2008)
- Le plan d'action sur le développement des circuits courts (2009)
- La mise en place de l'Observatoire de la Qualité Alimentaire.
- Le Plan National d'Action pour des Achats Durables (2007)
- Le nouveau code des marchés publics (2006)

La charte intègre donc tout naturellement **les 5 missions de la restauration collective**, à savoir:

Nourricière  
Educative  
Sociale  
Santé publique  
Environnementale

## **Objectifs de la charte alimentaire:**

Il s'agit d'engager notre activité vers des pratiques qui augmentent la qualité alimentaire en progressant sur **les 4 axes du "mieux manger"**

- **Des produits de base de meilleure qualité:** plus frais, de saison, plus locaux (circuits courts), plus complets (moins raffinés, additionnés...), issus quand c'est possible de filières qualitatives sous label.
- **Des pratiques de cuisine qui préservent la qualité:** cuissons et modes opératoires adaptés, éviter les excès (surcuisson, gras, sel, sucre...) et les gaspillages, suivre des plans alimentaires.
- **La diversité nutritionnelle:** protéines animales et végétales, diversification des féculents, oléagineux, légumes et fruits de saison.
- **La valorisation du temps et du sens du repas:** plaisirs et goûts, éducation et découverte, calme et temps suffisant, convivialité.

## **Objectifs complémentaires:**

- Respecter les recommandations du PNNS et du GEMRCN
- Sensibiliser les élèves à la nutrition (équilibre alimentaire, santé, goût)
- Éduquer les futurs consom'acteurs
- Intégrer la notion de développement durable
- Contribuer au développement des filières locales (installation agricole, débouchés économiques, emplois, valorisation du territoire...)
- Maintenir le tissu rural dans les campagnes et garantir l'entretien de l'espace
- Participer à la relocalisation de notre économie en soutenant des agriculteurs et des emplois non dé localisables

# **Liste des enjeux à considérer**

## **Enjeux réglementaires (voir annexe pour plus de détail):**

- Composition des repas (PNNS et recommandations du GEMRCN)
- Circulaire sur l'agriculture biologique en restauration collective

## **Enjeux de santé publique:**

- Prévention du sur-poids et de l'obésité et des maladies cardiovasculaires, cancers
- Accès à une alimentation de qualité pour tous
- Limiter les allergies

## **Enjeux éducatifs:**

- Utilisation de la cantine comme support pédagogique
- Connaissance de l'origine des aliments
- Sensibilisation à l'équilibre alimentaire
- Découverte des goûts et des saveurs
- Promotion du patrimoine culinaire français et mondial
- Éducation à l'environnement et au développement durable
- Découverte des métiers de l'agriculture
- Prolonger l'éducation des enfants hors temps de classe
- Sensibiliser les parents et les futurs consommateurs
- Développer des habitudes alimentaires plus saines

## **Enjeux de développement économique local**

- Relocaliser l'activité et créer des emplois locaux
- Favoriser les filières courtes et développer l'agriculture de proximité
- Valoriser les productions artisanales locales

## **Enjeux écologiques planétaires et locaux:**

- Éviter les pollutions dues au transport et limiter les consommations énergétiques
- Privilégier les produits peu emballés
- Encourager l'agriculture locale: entretien du paysage, maintien de la biodiversité
- Participer à la réduction des émissions de gaz à effets de serre
- Diminuer les empreintes écologiques
- Préserver les agricultures des pays en voie de développement

## **Enjeux de démocratie participative:**

- Équipe de restauration et gestionnaires
- Éducateurs, enseignants
- Convives, parents, associations
- Agriculteurs, transformateurs

## **Enjeux professionnels:**

- Valoriser le métier de cuisinier collectif, d'agriculteurs
- Reconnaissance du rôle éducatif transversal des équipes de restauration

# État des lieux des pratiques en 2014-2015

## Choix des menus et plan alimentaire:

- Menus proposés par le cuisinier et validés par une commission menus composée de parents bénévoles tous les 2 mois pour la période à venir sur environ 6 à 7 semaines
- Menus à 5 composantes réalisés selon un plan alimentaire et respectant au maximum les recommandations en matière de fréquence de plats servis (sur 20 repas successifs) c'est à dire augmentant la consommation de fruits et légumes, de calcium, de sucres complexes (féculents et légumes secs) et limitant la consommation de sucres, graisses et sels.
- Formations spécifiques et mises à jour des connaissances du cuisinier

## Hygiène et sécurité:

- Rédaction et mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire en 2014 (consultable au restaurant scolaire)
- Analyses microbiologiques de plats et de surface avec le Laboratoire Départementale de l'Ain
- Rédaction en 2015 du document unique sur la prévention des risques professionnels

## Choix d'approvisionnement:

- Approvisionnement en **Circuits Courts** en partenariat avec le dispositif "cantines en mouvement" et l'association Terroirs de Saône et Loire + ferme des Pourchoux et laiterie Bernard soit environ 25 à 30 % du budget en direct des fermes du département (cf liste des producteurs en annexe)
- Approvisionnement en **viande française** uniquement auprès d'entreprises locales quand elle n'est pas issue directement des producteurs locaux
- Approvisionnement en **œufs**: uniquement en **coquilles, frais, qualité "plein air"** au minimum
- Approvisionnement en pain auprès du **boulangier du village** avec pain en label AB une fois par semaine
- Approvisionnement en poissons surgelés issus d'une **filière éco responsable** chaque fois que c'est possible
- Produits d'**épicerie sèche en label AB**: huile d'olive et tounesol, farine, sucre, olives, purée en flocon, tomates au jus, maïs, riz, boulgour, ail, polenta, semoule, pâtes, noix, lentilles, sel fin et gros, gomasio
- Produits en **label AB commerce équitable**: chocolat dessert, quinoa
- Produits laitiers en label AB: lait ½ écrémé 100% et occasionnellement yaourts, fromage blanc et petits suisses
- **Fromage à la coupe**, de préférence au **lait cru** et/ou en label **AOP/AOC**
- Produits en conserves et surgelés non labélisés: choix de marque type Daucy, Bonduelle, St Mamet (gamme supérieure au 1er prix) avec garantie de **production**

**française** quand c'est possible.

- Choix de matières premières **sans OGM** au maximum

### **Pratiques culinaires:**

- Utilisation réduites au strict minimum pour les produits industriels, prêt à l'emploi et/ou contenant des additifs alimentaires
- Cuisine sur place d'un maximum de plats: pâtisseries faites maison, utilisation de fruits et légumes crus et frais, plats types bolognaises, hachis, lasagnes faites maison...
- Utilisation au maximum des fruits et légumes frais de saison, locaux chaque fois que c'est possible, si non d'origine française de préférence.
- Utilisation de surgelés uniquement pour haricots verts, épinards, petits pois, champignons, frites, pommes dauphine et poivrons hors saison
- Utilisation minimum de conserves et principalement pour les produits type: fruits au sirop, maïs, tomates au jus, crème de marron, cœur de palmier...
- Utilisation de fromage râpé: uniquement de l'emmental français
- Réduction des quantités de sucre en pâtisserie (25%) et de gras dans les viandes et de crème fraîche.
- Pas de mise à disposition de sel, sucre, moutarde et ketchup en libre service (utilisation de beurre demi-sel pour les radis)
- Utilisation d'épices issues de filières éco responsables et achetées auprès d'une entreprise locale
- Utilisation d'un four mixte dernière génération avec programme « cuisson lente », fonction vapeur... pour des cuissons mieux adaptées

### **Pratiques environnementales:**

- 57% du budget alimentaire est alloué à des entreprises situées dans un rayon de 25km
- Recyclage des déchets organiques (non animaux) par compostage et de l'eau non bu pour l'arrosage du jardin
- Tri sélectif des autres déchets: papiers, cartons, emballages recyclables
- Recyclage des huiles de friture en déchetterie
- Utilisation minimum de produits conditionnés en portion individuelle afin de limiter la quantité de déchets (suremballage)
- Choix d'espèces de poissons non menacées par la sur-pêche et/ou d'extinction

### **Pratiques éducatives:**

- Présentation du repas aux enfants chaque jour
- Précisions sur l'origine des produits, leur région de production, la saisonnalité...
- Jeu "la question du jour" portant sur un des aliments entrant dans la composition du menu
- Ateliers d'éducation à la consommation (TAP) sur le jardin et la cuisine gérés et animés par le cuisinier tout au long de l'année.

## **Perspectives 2015-2016**

- Étude en cours sur l'utilisation de produits d'entretien ecolabelisés
- Travail sur le gaspillage alimentaire
- Travail sur l'ambiance, l'environnement du repas et la décoration de salle
- Introduction de micro changements dans les menus pour favoriser la découverte des céréales et légumineuses via des repas du monde typique de ces associations de protéines végétales
- Utilisation de programmation en « cuisson à basse température»
- Utilisation de poissons frais sous atmosphère contrôlée.

# Les politiques publiques en vigueur

- **L'arrêté du 30/09/2011 sur la qualité nutritionnelle des repas en restauration scolaire** qui demande l'application des recommandations relatives à la nutrition du Groupe d'Etude des Marchés de la Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN, 2007 mise à jour le 10 octobre 2011) qui précise:

- . Les exigences de composition des repas,
- . La fréquence de présentation des plats sur 20 repas successifs,
- . La taille des portions.

- **Le Plan National Nutrition Santé 3 (PNNS 2011-2015)** a pour objectif général d'améliorer l'état de santé de l'ensemble de la population en proposant des recommandations nutritionnelles. Dans le domaine de la nutrition, ces objectifs quantifiés, ont été regroupés selon 4 axes:

1. Réduire l'obésité et le surpoids dans la population
2. Augmenter l'activité physique et diminuer la sédentarité à tous les âges
3. Améliorer les pratiques alimentaires et les apports nutritionnels, notamment chez les populations à risque
4. Réduire la prévalence des pathologies nutritionnelles (dénutrition, Troubles du comportement alimentaire)

- **Les plans d'action régionaux pour une politique de l'offre alimentaire sûre, diversifiée et durable** (circulaire DGAL/SDQA/C2009-8001 du 2 janvier 2009), qui propose de:

- . Renforcer les actions de promotion des signes de qualité,
- . Créer du lien entre producteurs et consommateurs, soutenir des actions pédagogiques à destination des enfants, sur le rôle culturel et convivial de l'alimentation,
- . Améliorer l'offre alimentaire en restauration collective publique,
- . Mettre en oeuvre des actions pédagogiques en restauration collective pour mieux choisir ses plats,
- . Inciter et accompagner les entreprises agroalimentaires à s'engager dans des chartes d'engagement de progrès nutritionnels,
- . Structurer les filières biologiques,
- . Soutenir la consommation de produits biologiques.

- **La loi de modernisation agricole (LMA)** du 27 octobre 2010 qui définit une véritable politique de l'alimentation déclinée dans le PNNS et dans laquelle est inscrit l'obligation de suivre le GEMRCN.

- **Le Grenelle de l'environnement** (circulaire 2 mai 2008) qui prévoit l'introduction de 15% de produits bio dans la restauration collective en 2011 et 20% en 2012.



- **Le plan d'action sur le développement des circuits courts** du ministère de l'agriculture mis en place en 2009 et qui se décline en 14 mesures et 4 axes :

- . Améliorer les connaissances sur les circuits courts et les diffuser,
- . Adapter la formation des agriculteurs,
- . Favoriser l'installation de producteurs en circuits courts
- . Mieux organiser ces dispositifs.

- **La mise en place de l'Observatoire de la Qualité Alimentaire.**

L'Oqali, anciennement "Observatoire de la qualité de l'alimentation", a été proposé dans le cadre du deuxième Programme national nutrition santé (PNNS 2). Il s'inscrit aussi dans le cadre de la fiche « Agir sur l'offre alimentaire » et s'appuie sur l'avis n°51 du CNA (Conseil National de l'Alimentation) du 19 mai 2005.

L'Oqali est désormais intégré dans l'Observatoire de l'Alimentation, instauré par la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche du 27 juillet 2010 et inscrit dans le cadre du Programme National de l'Alimentation (PNA).

Le décret n° 2011-778 du 28 juin 2011 prévoit trois sections distinctes au sein de l'Observatoire de l'Alimentation :

- une section nutritionnelle chargée des questions relatives à l'offre et aux caractéristiques des aliments (Oqali),
- une section sanitaire,
- une section sur la sociologie et l'économie de l'alimentation.

- **Le Plan National d'Action pour des Achats Durables (PNAAD, 2007)** qui stipule:

"est durable tout achat public intégrant, à un titre ou à un autre, les exigences, spécifications et critères en faveur de la protection et de la mise en valeur de l'environnement, du progrès social et favorisant le développement économique notamment par la recherche de l'efficacité, de l'amélioration de la qualité des prestations et de l'optimisation complète des coûts"

- **Le nouveau code des marchés publics**, adopté le 1er août 2006 (décret n° 2006-975) et entré en vigueur le 01/09/2006, constitue une nouvelle étape pour la commande publique responsable.

Il consacre la prise en compte de considérations de développement durable comme principe de définition des besoins des acheteurs publics ainsi que d'autres éléments favorisant la prise en compte d'aspects sociaux et environnementaux.