

Département de la Haute-Garonne



Commune de  
**SAINT-GENIÈS BELLEVUE**  
31180

# Bien manger au restaurant scolaire de Saint-Genès Bellevue

**Notre Projet Alimentaire de Référence**

**Avril 2024**

**Version de travail du 20 juin 2024**



Mairie de Saint-Genès Bellevue  
25 rue Principale  
31180 Saint-Genès Bellevue

[www.saint-genies-bellevue.fr](http://www.saint-genies-bellevue.fr)

## 1. Genèse du projet

Depuis le début de la mandature, la mairie de Saint-Geniès Bellevue œuvre pour une amélioration des repas servis à nos enfants : plus de qualité, plus de diversité et des pratiques respectueuses de l'environnement. Cette volonté renforcée avec l'instauration de la loi Egalim, impose des évolutions pour la restauration collective (sortie du plastique, réduction de la consommation de viandes, augmentation des achats de produits issus de l'agriculture biologique et locale...).

La Mairie souhaite formaliser au travers de la rédaction d'un Projet Alimentaire de Référence les objectifs du restaurant scolaire. Ce document projet 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 futures commissions cantine.

## 2. Contexte

La commune de Saint-Geniès Bellevue propose un service de restauration pour son école. Cette cantine est gérée par la commune. Notre collectivité a su garder la main sur sa restauration, les plats sont cuisinés sur place et c'est un point fort.

Le chef cuisinier, Olivier Pichon, est agent communal. Il est secondé par Sabine Ramond pour la partie administrative, approvisionnement et service. 2 autres agents participent à l'élaboration, le service et l'entretien de la cuisine.

Au cours de l'année 2023-2024, la cantine a nourri en moyenne 230 enfants par jour.

Notre cantine est dotée d'une cuisine moderne et équipée pour la réalisation des repas sur place. Braisière neuve, 2 fours, armoire froide traversante et cellule de refroidissement rapide sont installés dans la cuisine.

La collectivité souhaite accélérer sa transition vers une alimentation durable, locale et de qualité et cette volonté est réaffirmée et légitimée avec la loi EgAlim. Depuis 2019, différentes actions ont déjà été mises en place mais pour avoir la capacité d'appliquer les directives de la Loi EgAlim tout en maintenant un tarif raisonnable du ticket de cantine pour les familles et en garantissant une alimentation de qualité, nous avons besoin de :

- ✓ former et accompagner le personnel de cantine dans ce changement
- ✓ faire évoluer les menus, les recettes et les modalités de préparation des repas (cuisson, association céréales-légumineuses-légumes, en fonction du matériel disponible)
- ✓ sensibiliser et associer l'ensemble des acteurs concernés par la restauration scolaire : les professionnels en cuisine et à l'encadrement (animateurs), les enseignants, les parents, les enfants et les élus ainsi que les producteurs locaux à la rédaction d'un Projet Alimentaire de Référence

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

- ✓ de fédérer tous les acteurs concernés par la cantine autour d'un projet commun
- ✓ de définir une ligne directrice commune, inscrite dans la durée (indépendamment du turn over des agents ou des parents)
- ✓ d'identifier des objectifs et des moyens pour les atteindre

### 3. La 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 » :

- ✓ l'équipe de cuisine cuisinier
- ✓ les parents d'élèves
- ✓ les animateurs de l'Accueil de loisirs
- ✓ les élus
- ✓ les enseignants

Sans oublier les enfants (délégués de cantine ou Conseil Municipal des Jeunes)

### 4. Les repas

Les repas sont basés sur 4 composantes et étudiés pour être le plus possible équilibrés :

- 1 entrée ou 1 fromage
- 1 viande ou un poisson ou protéines végétales
- 1 accompagnement légumes ou féculent pouvant être associés directement à la composante protéinée
- 1 dessert

## 5. Qu'est-ce que "bien manger" à la cantine de Saint-Geniès Bellevue ?

Nourrir nos enfants 5 midis par semaine, ce n'est pas rien ! Voici les différentes missions qui se cachent derrière un « simple repas » et que nous souhaitons mettre en œuvre :

- Une mission nourricière : il s'agit de nourrir les enfants de la commune, avec de bons produits, et des plats appétissants et bien 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 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 impactés 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. Il s'agit par exemple de favoriser l'autonomie des enfants pendant le repas et de leur confier des responsabilités. De plus, des actions en partenariat avec l'école, la périscolaire et les familles sont à envisager.
- 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 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 cantine peut avoir un impact économique et soutenir certains types de production agricole. A Saint-Geniès, nous tenons à travailler en priorité avec les producteurs locaux. Cela favorise 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, 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 axes<sup>1</sup> qui mettent en lumière l'aspect multifactoriel de la qualité des repas :

### 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.

### 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.

### 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).

### 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.

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
- ✓ l'équipe de cuisine qui choisit les produits et passe les commandes, prépare les plats, etc.
- ✓ les agents animateurs 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
- ✓ les enfants qui jouent le jeu de la découverte et participent au service
- ✓ les familles qui encouragent leurs enfants à bien se nourrir et sont soucieux de la qualité de repas servis aux enfants.

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

## 6. 4 axes prioritaires pour la cantine scolaire de Saint-Geniès Bellevue

Il ressort de notre concertation plusieurs axes prioritaires, au sein desquels s'inscriront des actions à mener :

1. Continuer à améliorer la qualité de l'offre alimentaire
  - Permettre à chaque enfant de manger à sa faim et de façon équilibrée
  - Privilégier la part des préparations faites maison
  - Respecter la saisonnalité des produits
2. Renforcer l'autonomie et l'éducation alimentaire des enfants
  - Favoriser la prise de responsabilité des enfants et le vivre ensemble et la disponibilité de l'adulte à l'enfant
  - Assurer une coordination entre tous les acteurs du temps méridien
  - Accompagner l'introduction de nouveaux aliments, développer la curiosité alimentaire et l'ouverture culturelle
  - Sensibiliser les enfants au contenu de leur assiette, à la découverte gustative et à la fabrication des produits et des repas

3. Favoriser l'accès de tous les enfants à l'équilibre alimentaire
4. Inscrire l'activité de la cantine dans une démarche environnementale
  - Favoriser l'approvisionnement local
  - Réduire le gaspillage (petite faim, grande faim, 2<sup>nd</sup> passage au self... )
  - Encourager l'utilisation de légumineuses
  - Réduire la fréquence des viandes à fort impact CO2 pour favoriser les viandes de qualité
  - Interdire le réchauffage et cuisson sous plastique

## 7. Notre plan d'actions

Actions	Outils et moyens de mise en œuvre	Echéance
Continuer à améliorer la qualité de l'offre alimentaire <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Permettre à chaque enfant de manger à sa faim et de façon équilibrée</li> <li>→ Augmenter la part des préparations faites maison</li> <li>→ Respecter la saisonnalité des produits</li> </ul>		
Accompagner le chef cuisinier dans l'élaboration des menus à travers la commission cantine	2 commissions cantine par an minimum Anticiper le renouvellement des parents membres	En place A prévoir
Développer l'utilisation des protéines végétales dans les menus	Application des connaissances et formats de plats issus de la formation	En cours
Remplacer du matériel non adapté ou plus utilisé.	Achat de petit équipement pour faciliter les préparation	Réalisé
Remplacer l'équipement de la cuisine par des outils adaptés au nombre de repas à fournir et permettant de maîtriser les cuissons des produits animaux (double sauteuse, plaque de cuisson).	Investissement dans un bloc self	2024 ou 2025

Continuer à remplacer un maximum de préparation industrielles par des préparations maison, pour les plats prêts à servir, et pour les aides culinaires (de type fonds de sauce).	Utiliser les techniques et formats de plats découverts en formation Cuisine Alternative	En cours
Former le chef aux techniques de cuisine évolutive (cuissons, légumineuse)	Participer aux ateliers organiser dans le cadre du Plan alimentaire du territoire ( Cocagne )	2024
Mettre en place une boîte à idées accessibles aux enfants et aux parents pour récolter de nouvelles idées de menus	Réalisation par les enfants à la périscolaire et/ou le Conseil Municipal des jeunes	Automne 2024
Favoriser le partage des expériences avec des apprentis, des alternants des stagiaires		
Prévoir de la flexibilité dans les menus pour utiliser les produits non utilisés ou par opportunité de disponibilité chez un producteur	Menu type : Repas de restes, soupe du potager , menu fonds de placard ou repas surprise ou menu au choix du chef	
<b>Renforcer l'autonomie et l'éducation alimentaire des enfants</b>		
Favoriser la prise de responsabilité des enfants et le vivre ensemble	Rédaction d'une charte de la cantine, en impliquant les enfants ⇒ réalisation en lien avec l'école ?	Au cours
Accompagnement des adultes durant le repas (un adulte qui surveille et un adulte qui prend son repas avec les enfants)	Inciter les enfants à goûter : éveil au goût Veiller à ce qu'ils mangent suffisamment et correctement (bien se tenir à table, utiliser ses couverts...) Echanges entre adultes et enfants sur la provenance des produits et leur préparation en cuisine	
Associer les enfants dans la préparation des repas (de temps en temps)	En, lien avec le périscolaire, à programmer en fonction des menus lors d'introduction d'aliments spécifiques	En cours
Ouverture de la cuisine aux enfants	Visite de la cuisine effectuée par le cuisinier lors des vacances scolaires dans le cadre de l'accueil de loisirs (par petit groupe)	fait
Donner un rôle aux enfants pendant le temps du repas : <i>service de l'eau, lavage des tables, service du pain, entraide entre les grands et les petits</i>	Mise à disposition du matériel (seau, lavettes, pichets...)	fait
Temps de présentation de la cantine aux enfants le jour de la rentrée de septembre	Arrivée 15 minute plus tôt le jour de la rentrée, à programmer en lien avec les enseignants	

Assurer une coordination entre tous les acteurs du temps méridien	Mise en place de réunions de travail entre les différents acteurs	A renforcer
Prévoir chaque année une réunion de bilan du PAR et de réajustement pour l'année suivante, en présence de représentants de tous les acteurs concernés.	Un comité de pilotage annuel du PAR pour établir le bilan et les perspectives de l'année suivante.	A prévoir
Accompagner l'introduction de nouveaux aliments, développer la curiosité alimentaire et l'ouverture culturelle		
Organiser des animations culinaires et des actions éducatives de type journées ou semaines ou repas thématiques associant la cantine, l'école et la périscolaire.	<i>Exemple : semaine du goût / thématique autour d'un pays / mis en avant d'un aliment</i>	En cours
Continuer à associer les enfants à la décoration du restaurant scolaire, en lien avec les saisons ou les projets thématiques.	Programme d'activité de l'accueil de loisirs	
Sensibiliser les enfants au contenu de leur assiette et à la fabrication des produits et des repas		
Encourager l'équipe de cuisine à communiquer sur leurs recettes avec les enfants	Favoriser les échanges de recettes ou d'idées avec les enfants et les parents	
Organiser la venue des producteurs au sein de la cantine ou de l'école et prévoir des visites sur site lors de sorties scolaires afin de rapprocher les enfants de la production de ce qu'il mange	A mettre en lien avec les projets de l'école	
Prévoir un affichage de présentation des producteurs	Dans le hall de l'accueil périscolaire, près des menus ou derrière le self, (ou sur le site web de la commune)	A faire
<b>Respecter les directives gouvernementales en matière de loi Egalim</b>		
Mettre en place un tableau de suivi chiffré des approvisionnements Bio et SIQO le déclarer dans ma-cantine.fr		A faire
Communiquer sur les résultats et pourcentages BIO et SIQO		A faire
<b>Favoriser l'accès de tous les enfants à l'équilibre alimentaire</b>		
Engager une réflexion sur les coûts du service de restauration scolaire afin d'envisager les économies	Travail à programmer la mairie	

Mettre en place la tarification sociale et solidaire des repas	Repas à 1€ ; tarif en fonction du QF	fait
Inscrire l'activité de la cantine dans une démarche environnementale		
Favoriser la production locale	Contrats annuels avec les producteurs ? Pommes ? pain ? légumineuses ?	A faire
Créer des partenariats avec les autres restaurants scolaires du territoire pour se partager un achat de qualité	Achat de viande? en mutualisant les frais de port avec d'autres ?	A faire
en sollicitant le bénévolat pour la découpe et la congélation		
Utiliser des produits d'entretien et d'hygiène éco-responsable et sains.	Achats communs de Saint-Geniès Bellevue ou de l'intercommunalité	
Etablir un partenariat avec l'Accueil de loisirs pour utiliser le potager comme ressources éducatives et de produits	Herbes fraîches ? butternut ? Yuzu	En cours
Continuer à limiter la production de déchets (emballages...)	Achats en vrac ?	
Limiter le gaspillage alimentaire	Revalorisation des produits non consommés la veille	
Valorisation des déchets	Revente des huiles de friture pour transformation en Bio carburant Compost des épluchures de légumes et de fruits (sauf agrumes) Méthanisation des déchets des enfants (restes alimentaires)	
Mise en place de la serviette individuelle en tissu.	Chaque élève devra se munir de deux serviettes. La serviette sale sera reprise en fin de semaine pour être ramenée propre le lundi suivant (la deuxième sera en secours).  Une pochette en tissu ou une poche de congélation avec un zip devra être marquée au nom de l'enfant, celles -ci devront être naturellement changées ou lavées quand cela sera nécessaire.	Sept 2024

## Echéancier

A compléter

## Conclusion

Notamment Suites à donner

## Annexes

Annexe 1 Liste des membres de la commission cantine

Représentants :

- De l'équipe du restaurant scolaire
- De l'équipe des animateurs (périscolaire et accueil de loisirs)
- Du conseil municipal
- Des parents d'élèves (délégués ou représentant des délégués)
- Des enfants scolarisés (élus les élèves ou nommés par les enseignants)