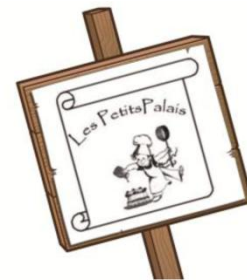


Démarche « Bien manger au restaurant scolaire »

Jean Pascal Arcangeli, association Les Petits Palais
Yoann Loyen, Groupement des Agriculteurs
Biologiques de Loire-Atlantique

Par l'association Les Petits Palais
de Bouvron accompagnée par le
GAB 44 (Groupement des
Agriculteurs Biologiques)



• GAB 44 •

es Agriculteurs **BIO** de Loire-Atlantique

Contexte actuel

- **Bouvron:**
 - commune rurale
 - environ 3000 habitants
- **Ecole Felix Leclerc :**
 - 11 classes (maternelles/élémentaires)
 - 300 élèves
- **Restaurant scolaire:**
 - Repas confectionnés sur place
 - 228 repas/jour (soit environ 30 000/an)
 - 2 services tous les jours



Gestion associative

- 2003: Création de l'association « Les Petits Palais »
- Organisation
 - **Bureau** (parents d'élèves)
 - **Conseil d'administration** (mairie, association des parents d'élèves, conseil des maîtres et Amicale laïque)
 - **Equipe salariée**
- Fonctionnement
 - **Bureau/CA** (orientations, gestion administrative, financière, des salariés, projets...)
 - **Expert-comptable** (bulletin de salaires, certifications des comptes)
 - **Mairie** (entretien des bâtiments, gros investissements)



La démarche « bien manger au restaurant scolaire »

- Aborder le « Bien manger » dans sa globalité
- Prendre en compte les valeurs :
 - Education, épanouissement des enfants
 - Préservation de la santé
 - Protection de l'environnement
 - Solidarité, l'équité, la mixité sociale
 - Développement local participatif
- Interroger nos modes de vie par des actions concrètes
- Participer à la vie de l'école publique Félix Leclerc



Mise en place de la démarche bio/local

- 2004 : Lancement
 - Création d'un groupe de travail
 - Large réflexion sur la qualité des aliments, conditions environnementales et sociales des productions agricoles, éducation au goût...
 - Choix des actions à court et moyen terme
- 2005 : Premières actions
 - 1^{er} contact avec le GAB 44 pour réfléchir à l'organisation de l'approvisionnement
 - 1^{ers} approvisionnements en bio et local, repas ouvert aux parents (1 fois/mois)
 - 1ers projets pédagogiques dans les classes
 - Formation des salariés « relations éducatives »



Mise en place de la démarche (suite)

- 2006: Renforcement et diversification des actions / extension progressive des approvisionnements en bio et local
 - Intervention pédagogique du GAB 44 en classe
 - Travail avec le GAB 44 sur l'organisation des filières
 - Organisation d'une rencontre « Le bio en restauration scolaire » avec cours de cuisine à l'occasion des Bio-automneles à Bouvron (Communication via le GAB 44)
- 2007: Approvisionnement 100% bio et local
 - Poursuite des actions pédagogiques (repas thématiques, participation au Printemps bio...)
 - Organisation avec le GAB44 des approvisionnements en lien avec les producteurs
 - Demande auprès de la mairie d'une subvention spécifique bio et local
 - Développement de la démarche pour les goûters de l'accueil périscolaire



Mise en place de la démarche (suite)

- 2008: Signature de la charte 'Bien manger au restaurant scolaire »
 - Formalisation de la démarche et de l'engagement des partenaires
 - Poursuite des actions pédagogiques et animations

Charte « Bien manger au restaurant scolaire »

L'association « Les Petits Palais », gestionnaire du restaurant scolaire de l'école publique Félix Ledere à Bourron, est engagée dans une démarche « bien manger au restaurant scolaire », en partenariat avec la Mairie de Bourron. L'école Félix Ledere est le Groupement des Agriculteurs Biologiques (GAB44).

La cohérence globale de cette démarche repose sur la prise en compte d'un ensemble de valeurs complémentaires : l'apprentissage des enfants, la préservation de la santé, la protection de l'environnement, la solidarité, l'équité et la mixité sociale, et un développement local participatif... qui s'articule autour de deux grandes orientations :

1°/ Une organisation des produits et des circuits d'approvisionnement intégrant des préoccupations relatives à la santé, l'environnement et l'engagement du territoire –

- les repas servis sont confectionnés sur place par un(e) cuisinier de métier.
- une attention particulière est portée pour que le temps du repas constitue un moment agréable (limitation du bruit, convivialité, respect mutuel...)
- pour la confection des repas, seront privilégiés les produits :
 - **saisonniers** : les normes sanitaires sont scrupuleusement respectées, la traçabilité des produits est assurée.
 - **fraîches et saines** : appétissantes, riches en goût et en arôme, de valeur nutritive optimale, ils doivent permettre de composer un repas équilibré.
 - **locaux** : les produits consommés au plus près du lieu où ils sont produits et transformés permettent de maintenir leur valeur ajoutée dans l'économie locale (et contribuent ainsi à une activité économique dynamique et diversifiée sur le territoire), limitent les suretés, favorisent les liens sociaux, facilitent la traçabilité et la transparence, limitent les pollutions liées aux transports et aux emballages. Les filières les plus courtes possibles seront donc privilégiées.
 - **issus de modes d'agriculture passante biologique et/ou durable** selon OCM : ces modes d'agriculture concilient efficacité économique (systèmes de productions économes et autonomes, revenus décents), équité sociale (agriculture à taille humaine, partage des richesses, des droits à produire, et du pouvoir de décision), protection de l'environnement (préservation la fertilité des sols, la biodiversité, les paysages, la qualité de l'air et de l'eau, lutte contre le réchauffement climatique), culture et éthique (respect des générations futures, des communautés rurales et paysannes,

2°/ Une démarche participative à l'éducation des enfants, favorisant l'implication dans la vie locale, les approches collectives et coopératives (concertation, participation, accompagnement pédagogique...)

- La démarche « bien manger au restaurant scolaire » implique la participation des enfants. Il convient non seulement que les enfants appréhendent les ressorts de la démarche mais également qu'ils en soient des acteurs. Leur participation sera accompagnée par le biais d'actions pédagogiques : projets pédagogiques en lien avec l'alimentation, la production agricole, l'environnement... actions de sensibilisation, intention de partenariats...
- La démarche « bien manger au restaurant scolaire » favorise les approches collectives et coopératives. Elle peut ainsi initier ou soutenir toutes actions permettant d'accroître le dialogue entre les agriculteurs, les élus, les enfants, la communauté éducative, les parents d'élèves...

La démarche « bien manger au restaurant scolaire » implique un sureté relatif par rapport à un mode de fonctionnement « classique ». Il semble équitable que celui-ci soit couvert conjointement par la collectivité communale et par la participation des parents.

La démarche « bien manger au restaurant scolaire » est immoante. Les signataires de la charte chercheront les moyens de communications permettant d'aider d'autres structures gestionnaires de restauration collective à s'inscrire à cette démarche.

Fait à Bourron, le 24 janvier 2008

Le Maire de Bourron et Conseiller Général Le Président du Groupement des Agriculteurs Biologiques (GAB44) Le Président de l'Association « Les Petits Palais » La Directrice de l'école publique Félix Ledere

Introduction du bio/local sans difficulté! Pourquoi ?

- Une organisation stable dès le départ

- Des parties prenantes impliquées :

- Mairie
 - Association des parents d'élèves
 - Conseil des maîtres
 - Amicale laïque

Membres du
conseil
d'administration

- Un cuisinier qui cuisinait déjà (!) des produits frais



• GAB 44 •

Les Agriculteurs BIO de Loire-Atlantique

Introduction du bio/local sans difficulté!

Pourquoi ? (suite)

- Une démarche qui a pris son temps : 4 ans
 - Introduction des ingrédients un à un
 - Création d'un réseau de fournisseurs
 - Communication avec les parents
 - Hygiène
 - Monter des producteurs au niveau d'hygiène de la restauration collective (ex : lait)
 - Rassurer en communiquant sur l'utilisation de protocoles visés par la DSV pour l'utilisation de produit frais (ex : œufs coquilles).

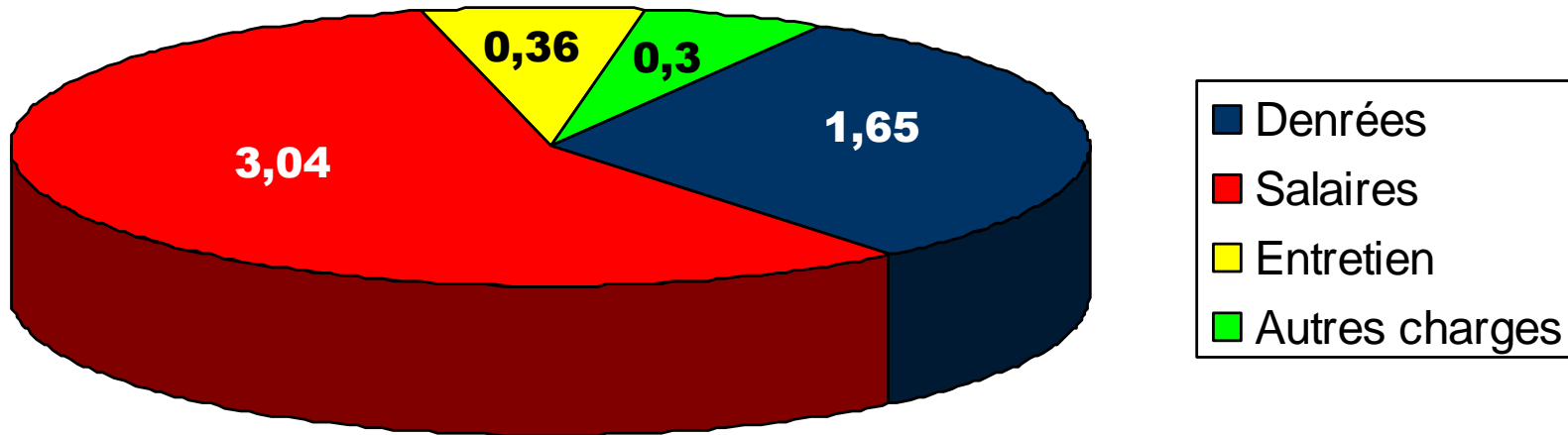


• GAB 44 •

Les Agriculteurs BIO de Loire-Atlantique

Coût du repas

- Prix de revient du repas : 5,24 € (hors bâtiment)



Surcoût observé lié à la démarche bio/local:

+ 0.25 € de coût denrée (attention, à partir de produits frais au préalable), soit 5% du coût de revient total.

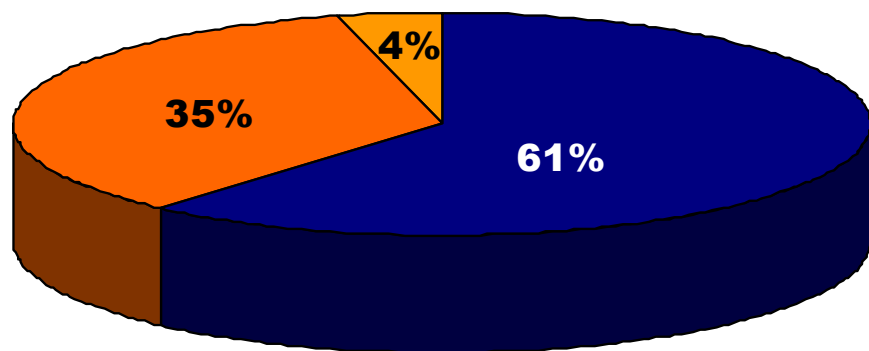


• GAB 44 •

Les Agriculteurs BIO de Loire-Atlantique

Financement du repas

- Prix du repas : 5,24 €



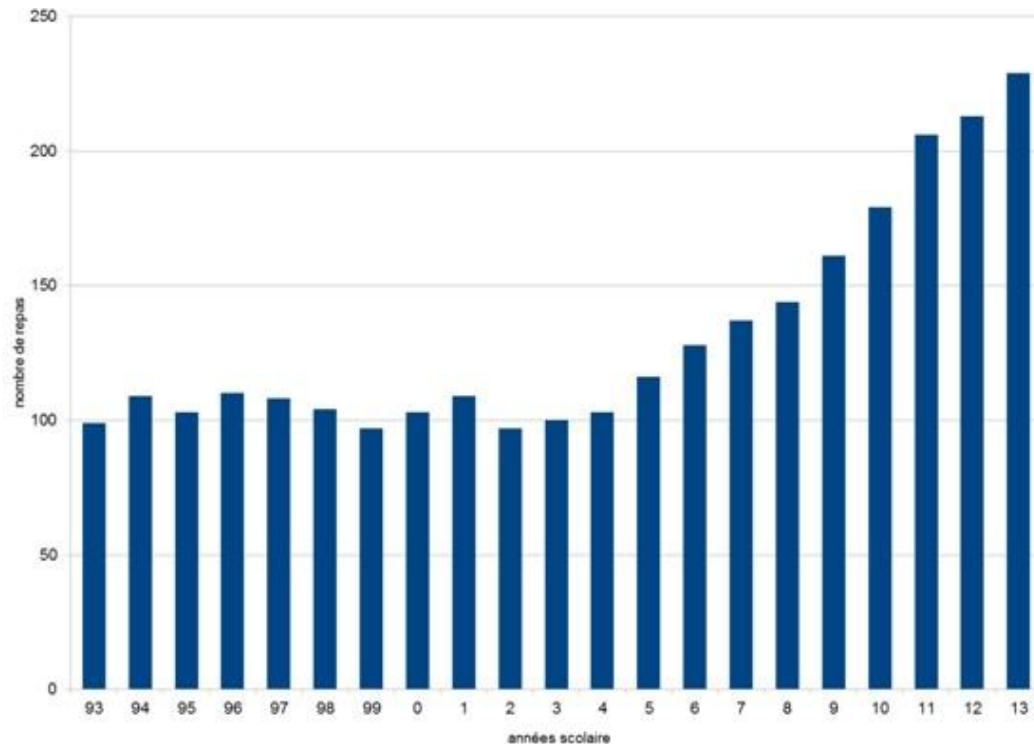
- Participation des parents : 3,21€
- Participation Mairie : 1,83€
- Participation Mairie Bien Manger : 0,20€



Aujourd'hui, manger bio/local est notre quotidien

- Le restaurant scolaire répond aux attentes des familles : 76% des enfants mangent à la cantine

nombre de repas journalier en moyenne par an



- Le restaurant scolaire a accompagné la croissance des effectifs de l'école



• GAB 44 •

Les Agriculteurs BIO de Loire-Atlantique