



Avec le partenariat technique de :



• Bio 46 •

Le groupement des Agriculteurs BIO du Lot

ADEME



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Énergie

CHARTRE D'ENGAGEMENT POUR UNE RESTAURATION SCOLAIRE DE QUALITÉ

« **La qualité** » au menu ! Telle est l'ambition première en quatre mots de notre commune pour sa restauration scolaire. Le déjeuner est un moment important pour l'enfant qui contribue au bon déroulé de la journée scolaire.

Depuis plusieurs années la Ville de Figeac n'a eu de cesse d'œuvrer pour une alimentation saine, équilibrée et variée sans omettre de rajouter au cœur de ses préoccupations la qualité des aliments servis aux enfants. Notre restauration scolaire produit et sert **85 000 repas par an dont 68 000 pour les 6 écoles publiques de Figeac.**

NOS OBJECTIFS

- ✓ **le bien-être de l'enfant à la cantine** : un environnement sain, le plaisir du goût, le plaisir du "bien-manger", le respect de son rythme ainsi que de la bienveillance
- ✓ **la prise de conscience** sur son alimentation, la connaissance de ce que je mange, la recherche de sens et le partage ainsi que la lutte contre le gaspillage alimentaire
- ✓ **le lien, la proximité, la confiance, la transparence** entre tous les convives et avec les acteurs de la cantine
- ✓ **une alimentation de qualité** : l'équilibre alimentaire, le goût, les produits en circuit court et bio locaux (en respectant la saisonnalité)

NOS ENGAGEMENTS

- ✓ **Qualité et origine des produits**

- ✓ Le plaisir de manger en respectant la santé des enfants
- ✓ Eveiller les enfants sur ce qu'ils mangent et sur la découverte de l'agriculture locale

Nous détaillons ces engagements ci-après.

1

QUALITÉ ET ORIGINE DES PRODUITS

La Commune de Figeac est très attentive à la qualité des repas produits et servis aux enfants. Aussi cette priorité communale perdurant, elle connaît une accentuation depuis la rentrée 2017, les produits industriels disparaissant au profit de produits locaux frais et produits locaux issus de l'agriculture biologique.

Pour nous, un produit est considéré local quand il est issu d'une ferme implantée à 100km maximum de Figeac.

Aujourd'hui, l'équipe de restauration scolaire met en œuvre sur la totalité des repas préparés.

La qualité des produits

- **20% de produits biologiques** dont **44% issus de producteurs locaux**
- **22% de produits locaux** issus d'un rayon de 100 km maximum autour de Figeac
- **75 % de produits frais**
- La cantine s'interdit tout produit contenant des OGM, les produits transformés panés de type nuggets, poissons panés, cordons bleus...
- **Le fait maison**, c'est-à-dire la préparation de produits bruts sur place, **est quotidien**
- **Tous les mardis, du pain biologique au levain naturel accompagne les repas**
- Hormis le bio, la restauration scolaire utilise aussi des **produits labellisés ou équivalents** qui garantissent un niveau de qualité supérieur aux produits courants de même catégorie

Les logos positionnés sur les MENUS vous informent de la qualité et/ou de l'origine des produits :



Produit fermier



Label Agriculture Biologique



Label Rouge (pour les viandes)



Label « MSC » pêche durable pour le poisson sauvage



Produit local = 100km max

L'origine des produits

- **21 fournisseurs** installés à moins de 100 kms de Figeac
- **14 producteurs locaux** nous livrent en direct dont **9 producteurs biologiques**

L'équipe de restauration scolaire est constituée de professionnels de la restauration qui élaborent et préparent chaque jour les repas **en liaison chaude** : les plats sont préparés le matin pour une consommation le midi, évitant ainsi une remise en température d'aliments réfrigérés. **Cette mise en œuvre préserve la saveur des plats** et le plaisir du bien-manger pour les enfants !

2

LE PLAISIR DE MANGER EN RESPECTANT MA SANTÉ

Véritable moment de convivialité, le repas de midi offre aux enfants une pause afin de « recharger les batteries » et mieux appréhender la seconde partie de la journée.

Comment élaborons-nous les menus ?

La restauration scolaire s'appuie sur des **directives gouvernementales** et les **conseils d'une diététicienne** pour élaborer ses menus. **L'expérience de l'équipe** permet de faire le lien entre les exigences nutritionnelles, les goûts et le plaisir des enfants, ainsi que la disponibilité et la saisonnalité des produits locaux.

Les directives nutritionnelles

Le **G**roupement d'**E**tude des **M**archés en **R**estauration **C**ollective et de **N**utrition (GEM-RCM) propose un cadre à la restauration collective lui permettant d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis. Les recommandations du GEM-RCM découlent des grands principes nutritionnels dictés par le Programme National Nutrition Santé (PNNS) à savoir :

- Couvrir les besoins alimentaires des convives en limitant les excès et en comblant les carences
- Lutter contre le surpoids et l'obésité
- Avoir une alimentation variée

Ces recommandations visent entre autres à adapter le grammage des portions servies à l'âge des convives et à acquérir de bonnes habitudes alimentaires. Elles encouragent la consommation de fruits et légumes, la variété des féculents, les aliments riches en fer et en acide gras, veillent à un apport suffisant en produits laitiers, limitent les lipides, les sucres ajoutés et le sel.

Sécurité alimentaire

Tout le personnel de la restauration scolaire est formé à la méthode HACCP qui se définit comme une analyse des dangers et des points critiques avec obligations de résultats. C'est avant tout une méthode, un outil de travail qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments (NF V 01-002) afin, in fine de protéger la santé des usagers.

Dans ce cadre, le laboratoire Départemental du Lot contrôle cinq fois dans l'année si la méthode est bien appliquée et procède à 3 prélèvements sur les surfaces et 2 prélèvements sur les denrées alimentaires.

La loi EGalim

La loi Egalim poursuit plusieurs objectifs :

- Payer le juste prix aux producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail
- Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits

- Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous
- Intensification de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Elle exige notamment :

- **50% de produits durables ou sous signes officiels d'origine et de qualité dont 20% produits bio au 1^{er} janvier 2022 dans la restauration collective publique**

Les principaux labels concernés par le décompte des 50 % sont :



Les produits fermiers, produits sous Ecolabel pêche durable, produits HVE niveau 2 et autres produits équivalents rentrent aussi dans le décompte.

Définition des labels ici : <https://www.inao.gov.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite->

Bien manger pour tous

Les enfants qui, pour des raisons de santé, ont des projets d'accueil individualisé (P.A.I.) sont accueillis à la cantine scolaire selon les modalités suivantes :

- Fourniture d'un repas adapté par la restauration scolaire suivant le protocole établi par le médecin et visé par la médecine scolaire
- Consommation d'un repas fourni par les parents suite au PAI respectant les règles d'hygiène et de sécurité

Repas végétarien

Notre équipe propose **un repas végétarien tous les quinze jours depuis janvier 2021.**

Ce repas sans viande ni poisson, permet de :

- Limiter la consommation de viande et de poisson
- Diversifier les sources de protéines animales (œuf, fromage) et végétales (céréales, légumes secs...)
- De consommer plus de fibres, de vitamines et de minéraux.

Variété des plats préparés

La diversité des produits issus de l'agriculture de notre territoire nous permet de proposer aux enfants un beau panel qui va développer leur goût ! Nos plats cuisinés sur place privilégient aussi la variété afin de séduire tous les palais et donner à ce temps de pause de midi une vraie attractivité.

La saisonnalité

La restauration scolaire, dans un intérêt gustatif, s'engage à respecter la saisonnalité, gage de manger un produit qui a du goût !

Ainsi les enfants profitent des bienfaits nutritionnels des fruits et légumes inhérents à chaque saison, la Commune faisant le choix d'encourager une consommation locale et de saison protégeant ainsi l'environnement.

L'éducation au goût et les évènements organisés

L'équipe de cuisine s'attache à valoriser l'éducation au goût et à l'expliquer aux enfants afin que ces derniers fassent un véritable apprentissage autour de la nourriture.

De multiples actions d'éducation au goût et de découvertes culinaires sont mises en place dans toutes les écoles de la commune.

Des manifestations récurrentes ont lieu et concernent :

- ✓ La **semaine du goût** en octobre en partenariat avec les agriculteurs locaux
- ✓ Le **repas de Noël et d'Automne**
- ✓ Le « **Barbecue** » d'été pour la **Fête de la Musique** (glacier, producteurs locaux ...)
- ✓ Les **Petits déjeuner pédagogiques**
- ✓ Le **repas autour du Monde** (spécialités d'ailleurs...)
- ✓ Les **repas régionaux partagés avec les « anciens »** de la Maison des Séniors
- ✓ **L'initiation à la pâtisserie avec le Centre de Loisirs**

Découverte de la fabrication des produits fermiers

Des producteurs locaux sont régulièrement présents lors de ces évènements autour du goût et permettent aux enfants de découvrir la **fabrication de produits comme le miel, le fromage de chèvre** mais aussi d'approcher les animaux de la ferme ou encore de découvrir **le fonctionnement d'une ruche**.

Pour compléter, des **visites de ferme pédagogique** sont aussi organisées.

Lutte contre le gaspillage

Comprendre ce qu'on mange, c'est aussi redonner de la valeur aux aliments et donc les respecter !

Suite à une analyse des pratiques de la restauration scolaire avec le SYDED du Lot, il a été mis en place des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et la gestion du tri des déchets. Le fruit de ce travail collaboratif a débouché sur une véritable sensibilisation autour des problématiques environnementales.

Ainsi un travail sur les quantités alimentaires a été réfléchi permettant une **réduction de 20 % des déchets alimentaires depuis la rentrée 2018**.

Les enfants trient leur assiette et préparent en bout de table leurs déchets par catégorie. Des poubelles à pédales de couleur et de forme différentes font désormais partie du quotidien de chacun.



CREATION D'UNE COMMISSION RESTAURATION

Afin d'associer tous les acteurs concernés au projet de restauration scolaire de qualité, la Commune souhaite lancer une **commission restauration**. La Commune souhaite, dans un souci de transparence et de convivialité, que ce temps de rencontre soit un **vrai moment d'échanges et de compréhension de la logistique autour de la restauration scolaire**.

La Commission menu regrouperait :

