



➤ Manger

autrement à la cantine

Guide pratique pour mettre en place
une alimentation de qualité à la cantine





Éditorial

La cantine autrement

La crise de la vache folle a provoqué une vive réaction des parents qui ont fait la demande d'une alimentation scolaire plus saine et plus sûre pour leurs enfants. Quelques municipalités ont entendu cette requête en mettant en place des cantines alimentées par des produits locaux. Les produits issus de l'agriculture biologique ont également fait leur entrée dans les écoles.

Le Conseil Régional Midi-Pyrénées entend développer l'information du grand public sur ces questions désormais majeures : il a pour cela créé un événement à Toulouse, la "SISQA" (Semaine Internationale sur la Sécurité et la Qualité Alimentaire).

Aussi, au-delà de la sécurité alimentaire, la mise en place d'une cantine où l'on peut "manger autrement" s'inscrit dans cette dynamique, en répondant à des enjeux essentiels.

Les repas doivent véhiculer une certaine richesse culturelle au sein de l'école. À quoi bon réaliser une "semaine du goût", si le reste de l'année la nourriture demeure sans relief ? De plus, enseigner la valeur de l'aliment consommé ou expliquer le travail nécessaire à sa production sont autant de sujets essentiels se référant à différentes disciplines. Une cantine alimentée par des producteurs locaux doit offrir aux élèves et à leurs enseignants l'occasion de rencontres et de visites enrichissantes sur le sujet.

Cette restauration collective, le plus souvent placée sous la responsabilité d'une collectivité locale, doit montrer l'exemple et être en adéquation avec les objectifs politiques tels que l'aménagement du territoire, le développement économique et la protection de l'environnement.

Mais la production locale n'inclut pas forcément le respect de l'environnement. Il semble donc essentiel de soutenir les producteurs qui adoptent une attitude exemplaire sur ce point, tout en incitant les autres à opter pour ces pratiques. Cette démarche volontariste doit également se compléter par des actions pédagogiques déclinant ce thème, car l'élève d'aujourd'hui est l'acteur majeur de demain.

La cantine scolaire doit cesser d'être considérée comme une parenthèse purement comptable, soumise à une gestion centrale ou privée, et donc déconnectée du reste des objectifs de l'école, de l'élus et de la société.

Car la "cantine autrement" ne peut être une réalisation enthousiasmante que si on la considère dans sa globalité en n'en négligeant aucune facette : éducation, santé, culture, économie, environnement. Cela implique donc, pour chacun de ces aspects, l'association de tout le monde : élus, parents, personnel non-enseignant et enseignants, élèves, producteurs, transformateurs et commerçants.

Consciente de ces différents enjeux, notamment en terme d'éducation à l'environnement et d'éco-citoyenneté, l'Agence Régionale Pour l'Environnement de Midi-Pyrénées s'est, très tôt, impliquée dans des expérimentations locales. L'occasion pour nous, de mesurer les obstacles qui jalonnent le parcours des personnes souhaitant que nos enfants mangent autrement. Cela nous a également permis d'appréhender les outils à mettre en place et les méthodes à suivre. C'est pourquoi nous éditons aujourd'hui ce guide, qui ne donne, bien entendu, que des lignes directrices. Car les "cantines autrement", comme toutes les réalisations de développement durable, auront chacune, avant tout, leur identité.

Utilisez ce guide, diffusez-le et faites-nous part de votre propre expérience car il est destiné à évoluer.

Martin MALVY, Président du Conseil Régional Midi-Pyrénées
& René-Marc WILLEMOT, Président de l'ARPE Midi-Pyrénées.

»» Sommaire

> De l'idée au projet p. 4

Une démarche progressive
Les acteurs indispensables
La méthode de diagnostic
Le programme d'actions

> Faire vivre le projet p. 8

Le nouveau produit du mois
La commission repas
La veille juridique
L'évaluation annuelle

> Info pratiques p. 10

Glossaire (pour les mots suivis du signe *)
Bibliographie
Adresses utiles

> Annexes

Les fiches techniques
1 - Bien choisir ses produits
2 - Conserver ses produits sans risque
3 - Les bases d'un bon repas
4 - Gérer l'approvisionnement
5 - Financer son projet
6 - Sensibiliser les usagers
Questionnaire préalable (à dupliquer si nécessaire)
Tableau des labels

Je serai le premier à monter un projet "La cantine autrement" ?

Faux

Il existe déjà de telles réalisations en France, notamment en Bretagne, en Alsace, en Nord-Pas-de-Calais, en Aquitaine, en Languedoc-Roussillon... et même en région Midi-Pyrénées depuis janvier 2000.

Tous les systèmes de gestion de ma cuisine me permettent de lancer ce projet ?

Vrai

Plus facilement maîtrisable en régie directe, il est toutefois possible d'introduire le respect de l'environnement, en même temps que la qualité des produits, dans les négociations contractuelles.

Les seules contraintes réglementaires impliquent que ce service public doit être accessible à tous les enfants sans discrimination, que le prix du repas dépasse le prix de revient, et bien sûr que les règles d'hygiène et la sécurité alimentaire soient respectées.

Juridiquement, il est donc possible de "manger autrement à la cantine" en utilisant des produits de qualité, issus d'une agriculture locale et respectueuse de l'environnement.

Pourquoi “manger autrement à la cantine” ?

• Pour retrouver une alimentation saine et de qualité

Utiliser des produits de qualité permet, certes, de mieux respecter les équilibres alimentaires¹ mais cela assure aussi un meilleur contrôle de la traçabilité des produits. Par ailleurs, une “alimentation de qualité” suscite également une valorisation de “l’art culinaire”. Elle offre une cuisine savoureuse où les goûts ne sont plus masqués par des ajouts superflus de sucre, de gras ou de sel, par exemple.

• Pour éduquer et sensibiliser dès le plus jeune âge

Afin de mieux les respecter, les enfants doivent apprendre à connaître les aliments, mais aussi le travail de l’agriculteur, et plus largement l’environnement, les cycles de la vie, des saisons, de l’eau... Ainsi, développer cette nouvelle alimentation à l’école introduit une nouvelle forme de sensibilisation à l’environnement, à la santé et au civisme.

• Pour protéger l’environnement et les terroirs et permettre un développement local

Les produits de qualité sont issus d’une agriculture plus respectueuse des besoins des animaux, des cycles naturels, des plantes... Ces modes de production incluent, en effet, une protection durable des ressources indispensables à la vie : l’eau et le sol, en particulier, grâce à la limitation des intrants (engrais, pesticides, antibiotiques...).

Encourager cette culture permet ainsi de conserver les produits locaux du terroir, et parfois, d’en découvrir de nouveaux (pâtisseries, variétés de pommes locales, etc.) également ceux issus du commerce équitable (quinoa) : c’est le maintien des biodiversités territoriales.

Les notions de territoire, d’environnement et de ressources locales sont parfaitement intégrées à ces systèmes de production. Ils conduisent, à terme, à une agriculture et un développement plus durable, permettant également la structuration d’une filière locale de production, de traitement et de conditionnement des produits. Ces choix peuvent même induire, dans un second temps, la création d’emplois locaux.

Tout ceci s’intègre dans une logique de développement durable.



1 - Circulaire n°2001-118 du 25 juin 2001 : Composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments, Le Bulletin Officiel n°9, 28 juin 2001.

Vrai ou faux ?

Les enfants ne vont pas aimer ?

Faux

Le petit L. de la ville de P. est enthousiaste, il raconte : “Le pain vient de la ferme de la Graouse, c’est là que courent les poulets qu’on va manger”.

Le directeur fait également remarquer que le nombre de repas est passé de 260 à plus de 300.

Cela va coûter plus cher ?

Vrai

L’achat de telles denrées entraîne, en moyenne, un surcoût de 0,60 euro (4 francs) au lancement du projet.

Mais, le surcoût peut aussi être diminué grâce à une réduction du gaspillage, évalué par la connaissance du nombre exacte de repas nécessaires.

Le coût du projet est à estimer de façon globale. Car, il implique également les retombées positives possibles au niveau du développement local (création de filières de conditionnement, structuration des filières agricoles de proximité...).

Le personnel de cuisine va avoir plus de travail ?

Faux

Le travail sera différent. Il nécessitera une réorganisation, à la fois dans les pratiques de la cuisine et

dans les emplois du temps. Mais il permettra aussi d’exprimer une nouvelle créativité. Monsieur B., cuisinier, témoigne : “Vous me direz des nouvelles du gratin de courgettes à la crème et au fromage. Les enfants en ont même redemandé !”.

Les produits frais, y compris les œufs et les légumes, sont autorisés en restauration collective ?

Vrai

Mais, leur manipulation est strictement encadrée. Le stockage, la préparation et la cuisson répondent à des règles très précises. Ces produits frais nécessitent obligatoirement une légumerie pour la préparation des légumes, un réfrigérateur pour les œufs et les produits laitiers... (cf. fiche n°2)

Je vais avoir plus de responsabilités en matière de sécurité alimentaire ?

Faux

Les responsabilités sont les mêmes, quel que soit le mode d’approvisionnement. Le maire doit également s’assurer que les locaux sont aux normes (voir la DSV*) et que les repas sont préparés selon les règles HACCP*.

La traçabilité est respectée ?

Vrai

La “traçabilité” des produits est plus facile à identifier avec des produits locaux. Cependant, les producteurs de la région doivent aussi respecter la réglementation en vigueur concernant le conditionnement et le transport.

L’intérêt pour l’environnement et le territoire est relatif ?

Faux

L’introduction des produits de qualité à la cantine permet à la collectivité locale, et donc à la population, de les identifier. Cela assure aussi une valorisation des modes de production plus respectueux de l’environnement. C’est également une façon d’encourager les producteurs traditionnels à intégrer ce type de démarche.

Par le biais de ce projet, la collectivité peut avoir un impact positif sur l’ensemble de son territoire et, plus largement, sur son environnement.



L'initiative d'un tel projet peut provenir d'une personne et/ou d'un groupe de personnes (responsables d'un établissement, employés, élus, parents d'élèves...) qui sauront se concerter avec les différents acteurs concernés. Ils devront également élaborer un diagnostic de l'existant pour, ensuite, définir les objectifs précis du projet "Manger autrement à la cantine".



>>> Une démarche progressive

Le projet doit se construire sur des bases solides de confiance et de collaboration entre les différents acteurs. Son temps de maturation est évalué à un an et demi environ.

Il dépend surtout :

- de la capacité des porteurs de projet à motiver l'ensemble des acteurs et à mettre en place une réelle concertation
- de la conviction des interlocuteurs
- de l'état des lieux des cuisines
- de l'avancement de la filière d'approvisionnement
- du budget accordé
- des objectifs définis suite au diagnostic.



>>> Les acteurs indispensables

Cinq groupes d'acteurs sont indispensables à la mise en place d'un tel projet :

- **Les élus** pour leur volonté et leur soutien,
- **Les associations et agriculteurs** (souvent regroupés en GAB* ou CIVAM*) pour l'information, la sensibilisation mais aussi la distribution des produits et la mise en place des filières,
- **Le personnel de la restauration collective** prêt à valoriser son travail en préparant une cuisine différente avec de nouveaux produits,
- **Le personnel enseignant, les élèves et leurs parents,**
- **Les administratifs** pour la mise en place du projet, leur soutien, leur volonté et la gestion des coûts.

Que le projet se réalise à l'école maternelle et primaire, au collège ou au lycée, toutes les catégories d'acteurs doivent être présentes et apprendre à travailler ensemble avant le démarrage de l'action. Compte tenu de leur culture différente, il est nécessaire que chacune des parties expose, en amont du projet, ses propres contraintes, afin de pouvoir en tenir compte par la suite.

Liste non exhaustive des acteurs pouvant être intégrés au projet

	Les élus	Les associations	Le personnel	Les administratifs	
Au niveau communal	Le délégué à la vie scolaire	L'association gérant la cantine ¹	Le responsable	Le service chargé de la restauration	
	Le délégué à l'agriculture	Le centre de loisir	Le cuisinier	Le service chargé de l'agriculture	
	Le délégué à l'environnement	L'association de parents d'élèves et les élèves	Le personnel de cuisine	La direction de l'école	
Pour les écoles maternelles et primaires		Les agriculteurs	Le personnel de service, d'animation (CLAE ¹)	Le personnel enseignant	
	Au niveau départemental	Le président de la commission agriculture	Le GAB [*]	L'intendant	Le service chargé de la restauration
	Pour les collèges	Le président de la commission des affaires scolaires	Le CIVAM [*]	Le cuisinier	Le service chargé de l'agriculture
		Le président de la commission environnement	Les agriculteurs	Le personnel de cuisine	La direction du collège
		Le CPIE [*]		Le personnel enseignant	
		L'association de parents d'élèves et les élèves		La DSV [*]	
				La DDJS [*]	
Au niveau régional	Le président de la commission agriculture et agro-alimentaire	Le GDAB [*]	L'intendant	Le service chargé de la restauration	
	Le président de la commission établissement d'enseignement relevant de la compétence du CR	La FRCIVAM [*]	Le cuisinier	Le service chargé de l'agriculture	
	Pour les lycées	Le président de la commission environnement et développement durable	Les agriculteurs	Le personnel de cuisine	La direction du lycée
			L'ARPE [*]		
			L'association de parents d'élèves et les élèves		Le rectorat
	L'union Régionale des CPIE [*]		Le personnel enseignant		

1 : Sauf si c'est en régie directe

Selon leur implication dans la gestion de la restauration scolaire, d'autres collectivités, comme les communautés de communes, peuvent être invitées.

Les financements pourront provenir des collectivités locales mais aussi de l'Union Européenne par exemple, dans le cadre des fonds structurels, ou du Contrat de Plan Etat Région, si le projet s'y intègre.

Le noyau d'acteurs réunis par le porteur du projet constituera le comité de pilotage. Il sera animé par un coordinateur dont les missions sont les suivantes :

- 1 - Elaborer un diagnostic
- 2 - Proposer des objectifs
- 3 - Constituer le projet
- 4 - Proposer des modalités de suivi



>>> Le diagnostic : un outil d'aide à la décision



Il va permettre, après une analyse fine, de dégager des objectifs et d'élaborer un projet à court, moyen et long terme.

Il s'établit en deux phases :

- 1 - Le recueil de données techniques, préalable à la mise en œuvre du projet
- 2 - Le recueil de données de perception, pendant la mise en œuvre du projet

Le croisement de ces deux types de données permet de connaître les besoins techniques et financiers, les attentes des acteurs et les potentialités du projet.

1 - Le recueil de données techniques

Le diagnostic technique va permettre de quantifier et de mesurer différents paramètres nécessitant plus ou moins de travail.

Les réponses aux questions suivantes établiront un état des lieux précis et feront connaître le projet à tous les acteurs concernés dans une perspective plus large et cohérente de développement territorial.

• Le fonctionnement de la cantine

- Combien de repas sont-ils servis ?
- Ce nombre est-il variable ?
- Si oui, peut-on anticiper les variations ?
- Le cuisinier est-il prévenu à l'avance ?
- Le paiement est-il forfaitaire ou par repas ?

• Le fonctionnement de la cuisine

- La cuisine est-elle aux normes (demander une visite de contrôle à la DSV* : les résultats d'analyse seront différents selon la date de construction, les réparations déjà effectuées, la capacité de la cuisine par rapport au nombre de convives...) ?
- Quels sont les moyens de conservation mis à disposition ?
- Y a-t-il une légumerie ?
- Cuisine-t-on du frais, du congelé ou des conserves ?

• Le personnel de cuisine et le personnel de service

- Quel est le nombre de personnes travaillant en cuisine ?
- Quel est le temps de travail consacré, chaque jour, à la préparation des repas ?
- Les emplois du temps sont-ils facilement modifiables ?
- Quelles sont, actuellement, les formations du cuisinier et des personnels de cuisine ?

• Le gaspillage

- Quelle est la quantité de denrées gaspillées en cuisine et par assiette ?
- Connaît-on la quantité d'ingrédients nécessaires à chaque repas ?
- Existe-t-il un grammage* précis des denrées permettant d'éviter le gaspillage ?
- Le coût de ce gaspillage (dont celui de son élimination) est-il identifié ?

• Le prix

- Quel est le prix, pour chaque repas, des achats de matières premières ?
- Quel est le prix du repas payé par les parents ?

- Quelle est l'enveloppe budgétaire accordée par les financeurs au gestionnaire de la cantine ?
- Cette enveloppe peut-elle être augmentée ?

• L'approvisionnement

- La structure fait-elle partie d'un groupement d'achat ?
- La structure est-elle soumise aux règles de passation des marchés publics ?
- Quels sont les produits labellisés existant sur le territoire ? (cf. fiche technique N°1)
- Dispose-t-on d'une lisibilité et de connaissances sur l'origine et la traçabilité des produits, ainsi que sur les impacts environnementaux de leur mode de production (utilisation d'intrants, nitrates, pesticides, pollution des sols et de l'eau, alimentation du bétail...) ?
- Existe-t-il une filière locale de conditionnement et d'approvisionnement ?
- La quantité de produits élaborés sur le territoire est-elle suffisante ?
- Les fournisseurs potentiels sont-ils identifiés ?
- Peut-on envisager une contractualisation avec les agriculteurs ?
- Peut-on prévoir l'élaboration d'un cahier des charges, en réponse aux règles de passation des marchés publics ?

2 - Le recueil des données de perception pendant la conduite du projet

Le questionnaire joint, à la fin du guide, permettra de connaître les perceptions des acteurs du projet (comité de pilotage), des parents d'élèves et des élèves eux-mêmes, mais aussi de l'ensemble des personnels de cuisine et de service. Pour cela, il doit donc être rempli par le maximum de personnes, sans oublier les enseignants. (Cf. annexe : un questionnaire modèle duplicable si nécessaire).



Le programme d'actions



Compte tenu, du nombre de contraintes que le diagnostic pourra déceler, et des pas être totalement résolues la première année. C'est pourquoi, il est préférable

La gestion de la cuisine cf fiche 1/2

Le personnel de cuisine cf fiche 3

ETAPE 1 : le projet défini à court terme

Mettre en place les bases du projet en fonction des objectifs définis au préalable.
Tous les objectifs essentiels doivent y être inclus.

- Etablir la fréquence de mise en place des aliments à la cantine : il est préférable de travailler, au départ, avec un seul ou deux produits de qualité proposés tous les jours à la cantine, plutôt que de ne faire qu'un repas de qualité par semaine. Cela permet de fidéliser plus rapidement le producteur. Le pain bio peut être "le" premier produit idéal, s'il existe un producteur local.
- Préparer un échéancier pour, en priorité, mettre la cuisine aux normes, puis acheter du matériel. Pour cela, contacter le service des constructions publiques de la DDE*. Si les travaux sont trop lourds et coûteux, ils peuvent être étalés sur plusieurs années. Si les locaux sont déjà aux normes, la réalisation d'une légumerie peut être envisagée, ainsi que l'achat de matériels de découpe et de hachage.

- Continuer la sensibilisation commencée lors des réunions de prises de contact, afin que l'ensemble personnel soit intégré au projet.
- Etablir un programme de formation du personnel de cuisine avec des organismes de départementaux. La DSV* peut aussi intervenir. Il sera nécessaire de définir les priorités pour limiter les coûts :
 - Les personnes ayant le plus besoin de formation
 - Les domaines ou savoirs à acquérir (HACCP*, réglementation, art culinaire...)Le CIVAM* du Gard propose, par exemple, des formations concernant la cuisine alternative*.
- Revoir les emplois du temps des personnels de cuisine pour faciliter la gestion de la cuisine, et si nécessaire, prévoir l'embauche de personnel supplémentaire.

ETAPE 2 : le projet défini à moyen terme

Faire le bilan de l'étape précédente, puis fixer de nouveaux objectifs à partir du diagnostic initial et du nouvel état des lieux.

- Essayer d'étendre la gamme des produits de qualité proposés à la cantine.
- Continuer la mise aux normes, si nécessaire.
- Poursuivre l'achat du matériel indispensable et renouveler le matériel usagé.

- Sensibiliser la personne récemment embauchée, de manière à la rendre acteur du projet.
- Suivre le programme de formation du personnel de cuisine et établir les formations des membres du personnel qui n'en ont pas déjà bénéficié.
- Embaucher, si cela n'a pas déjà été fait, du personnel, si nécessaire.

ETAPE 3 : le projet défini à long terme

Etablir un bilan global du projet pour définir de nouveaux objectifs et continuer le travail engagé.

- Fournir des repas constitués à 100 % d'aliments possédant un label de qualité, et issus d'une production respectueuse de l'environnement.
- Si nécessaire, continuer la mise aux normes (achat de nouveau matériel).



objectifs fixés en fonction des possibilités financières, les difficultés ne pourront d'établir un projet global, viable grâce à son échelonnement dans le temps.

L'approvisionnement cf fiche 4

La gestion des coûts cf fiche 5

La sensibilisation des usagers cf fiche 6

- Réfléchir à une mutualisation des livraisons entre agricultures : si un agriculteur ne peut fournir un produit en quantité suffisante, il peut, sans doute, indiquer d'autres fournisseurs en complément ou en remplacement. Ceci peut, d'ailleurs, constituer les fondations d'une filière, et favoriser le développement de modes de production respectueux de l'environnement. S'il existe des regroupements en communauté de commune ou en pays, il est judicieux de réfléchir à toutes ces questions de manière à présenter un projet au DOCUP*, permettant, éventuellement, de bénéficier de financements européens.
- Etablir des contrats afin que les agriculteurs prévoient les assolements en fonction des besoins de la cantine. Ces contrats seront conçus sur la base d'un cahier des charges, répondant ainsi aux exigences de la législation des marchés publics.

- Rechercher les financements possibles, constituer des dossiers de demande de subventions et établir des partenariats.
- Promouvoir un approvisionnement régional pour éviter les coûts de transport.
- Mettre progressivement en place un grammage* précis pour réduire le gaspillage.
- Diminuer petit à petit le nombre de repas "avec viande", la remplacer d'abord par du poisson de haute mer (au moins deux fois par semaine) et ponctuellement par un repas alternatif* (une fois par trimestre).

- Sensibiliser les parents :
Des actions peuvent être réalisées avec plusieurs partenaires tels que l'ARPE*, la DDJS*, le CIVAM*, le GAB*, le CPIE*,...
Dans un premier temps, il s'agit d'informer les parents sur le projet, de le définir avec eux, et de répondre à leurs questions en faisant intervenir des personnes extérieures comme les agriculteurs par exemple..
- Sensibiliser les élèves :
Avec l'équipe enseignante et la direction de l'établissement scolaire, mettre en place un projet pédagogique. Ceci peut se traduire par des sorties "vertes", la mise en place d'un jardin, des expositions faites par les élèves de différentes sections, des journées portes ouvertes...

- Trouver de nouveaux agriculteurs pour étendre la gamme des produits de qualité proposés, et contractualiser avec eux, selon le cahier des charges établi.
- Commencer à créer et organiser la filière distribution, en partenariat avec les agriculteurs, les GAB* et les CIVAM*.
- Promouvoir le développement des modes de production respectueux de l'environnement pour satisfaire la demande.

- Continuer à respecter le grammage* précis pour éviter le gaspillage,
- Continuer à privilégier l'approvisionnement régional pour éviter les coûts de transport,
- Etablir fréquemment des repas alternatifs* (au moins une fois par mois).

- Continuer les programmes de sensibilisation à l'alimentation, à l'agriculture et à l'environnement auprès des parents et des enfants :
 - participer à la semaine du goût,
 - proposer une visite du jardin de l'école aux parents,
 - réaliser des expositions avec le concours des collégiens ou des lycéens,
 - mettre en place la collecte sélective dans l'établissement...

- Poursuivre la contractualisation avec de nouveaux agriculteurs et améliorer, si nécessaire, le cahier des charges.
- Finir de créer et d'organiser la filière de distribution en partenariat avec les agriculteurs, les GAB* et les CIVAM* et réfléchir à une filière de transformation et conditionnement.
- Continuer à promouvoir les modes de production respectueux de l'environnement.

- Continuer à respecter le grammage* précis pour réduire le gaspillage
- Continuer à privilégier l'approvisionnement régional pour éviter les coûts de transport.
- Mettre en place des repas alternatifs* chaque semaine.

- Proposer des ateliers à thème dans les établissements scolaires, puis présenter les résultats aux parents tout au long de l'année (expositions de photos ou peintures, entretien d'un jardin potager....).

Faire vivre le Projet



Pour qu'un projet soit durable, il est impératif de réfléchir, dès son commencement, à sa pérennisation. Il faut déjà envisager :

- son suivi, par une évaluation des indicateurs
- son évolution quotidienne, par une mobilisation des acteurs (élus, cuisiniers, enseignants...)
- son enrichissement permanent, grâce à une communication auprès de tous les publics concernés.



>>> Le "nouveau produit du mois"

Il existe des produits originaux de qualité souvent peu connus, ou bien existant sous une forme peu utilisée. Introduire ces produits dans les cantines permet de faire découvrir, non seulement, de nouveaux goûts aux élèves mais aussi de nouvelles matières premières à préparer aux personnels de cuisine.

Il existe ainsi :

- **des céréales** comme le blé mais sous forme de boulghour, de pil pil, de grains entiers, l'orge tendre, le seigle, le sarrasin ou le quinoa (céréale d'Amérique du sud).
- **des légumineuses** comme le soja, les lentilles, les pois, ou des produits locaux tel que le haricot tarbais de Midi-Pyrénées, par exemple.

L'association céréales/légumineuses apporte la quantité journalière nécessaire de protéines. Ce type de repas, dit alternatif*, permet de ne pas consommer de viande et de faire ainsi des économies (l'achat des produits carnés étant plus onéreux que celui des légumes), tout en respectant l'équilibre nutritionnel du repas.



>>> La commission des repas

- Sa composition (cuisiniers, enseignants, parents d'élèves, élèves...) mais aussi la fréquence de ses réunions, en font un élément essentiel du suivi du projet.
- Elle a pour principale mission de stimuler le projet par la mise en place progressive de repas alternatifs, en s'appuyant sur l'introduction du "nouveau produit du mois".
- Elle établit les menus avec des produits saisonniers et selon les disponibilités locales, tout en respectant les équilibres alimentaires.
- La présence d'une diététicienne, représentante du corps médical, est particulièrement recommandée afin de répondre aux questions posées et proposer des menus sains et équilibrés.



>>> La veille juridique

Elle permet d'anticiper les réglementations et planifie le projet à long terme, en conformité avec la législation.

Elle peut s'effectuer grâce à :

- la consultation hebdomadaire du site officiel de la législation française et des publications du Journal Officiel : <http://www.legifrance.gouv.fr>
- la lecture :
 - de revues telles que la "Gazette des Communes", le "Courrier des Maires et des élus locaux"...
 - de journaux professionnels comme "Collectivités Express", "Néo-restauration" ou "Cuisine Collective"...
- l'acquisition d'informations supplémentaires auprès de :
 - la Préfecture du département
 - l'association des maires de France et son service juridique
 - le service technique départemental juridique (qui n'existe pas forcément dans tous les départements).

Quelques références juridiques à connaître :

- Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social, J.O., 23 octobre 1997.
- Arrêté du 8 septembre 1994 fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire, J.O., 20 septembre 1994.
- Circulaire 2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments, B.O., 28 juin 2001
- Décret 2001-210 du 7 mars 2001 portant code des marchés publics, J. O., 8 mars 2001.



>>> L'évaluation annuelle



L'évaluation du projet semble nécessaire pour connaître les éléments de dysfonctionnement. Elle s'établit à partir d'un questionnaire distribué aux acteurs et partenaires, et par la mise en place d'un certain nombre d'indicateurs, dont l'évolution est mesurable dans le temps. (cf questionnaire annexe)

La liste présentée ci-dessous n'est pas exhaustive. Elle peut être complétée, selon les besoins et les particularités du projet.

• La satisfaction des élèves

Elle s'évalue :

- en les interrogeant, en fin d'année, sur la qualité des repas et celle du service ;
- en évaluant leur intérêt durant les animations, les visites, les ateliers ;
- en mesurant la baisse du gaspillage dans les assiettes.

• La satisfaction des parents

Elle s'estime :

- en quantifiant l'augmentation des inscrits à la cantine ;
- en mesurant leur présence aux conférences, dégustations et journées portes ouvertes.

• La satisfaction des enseignants

Elle est perceptible :

- en relevant leur assiduité à la cantine ;
- en évaluant leur implication dans les projets pédagogiques.

• La satisfaction des fournisseurs

Elle se distingue : en mesurant, au moyen d'un questionnaire, leur investissement, notamment par rapport aux formations qu'ils auront suivies, pour mieux connaître les règles, les techniques de conditionnement, de calibrage et de présentation des matières premières livrées.

• La satisfaction du personnel en cuisine

Un questionnaire permet d'évaluer leur investissement dans les formations qu'ils auront suivies, et de mesurer la qualité de ces formations.

• L'alimentation

Deux éléments peuvent être contrôlés :

- le % de produits frais utilisés, pour chaque repas, pendant l'année
- le % de matières premières, issues d'une agriculture respectueuse de l'environnement, utilisées, par an, pour chaque repas.

• Le gaspillage

Peut se quantifier sous deux formes :

- le gaspillage dans les assiettes qui se mesure en pesant les déchets des assiettes après chaque repas ;

- le gaspillage en cuisine qui se définit en évaluant les surplus préparés, les restes dans les plats et le gaspillage de matières premières, lors de la préparation du repas.

• Les coûts

Ils s'évaluent par la comparaison du budget prévisionnel des repas avec le budget final. Il s'agit alors de savoir s'il y a eu un dépassement du budget prévisionnel ou si un surcoût trop important a empêché la réalisation des repas prévus.

• Le matériel de cuisine

Il faut vérifier que l'échéancier d'achat du matériel d'épluchage, de découpe, de hachage a bien été respecté, en tenant compte des évolutions de la législation.

• Le développement local

Il s'évalue en :

- quantifiant le nombre d'agriculteurs qui modifient leur mode de production ;
- évaluant les progrès de la construction de la filière ;
- mesurant la mobilisation et l'adhésion du plus grand nombre d'acteurs locaux au projet et les impacts suscités au delà de la cantine (changement de comportement à domicile, ouverture de restaurants faisant appel aux mêmes fournisseurs) ;
- discernant la sensibilisation à l'environnement et son impact sur les choix des consommateurs : des produits issus du commerce équitable (thé, café, sucre de la marque Max Havelaar) ont-ils été introduits ? La commune s'est-elle engagée à respecter la Charte de l'éthique sur l'étiquette ?

Mesurer l'ensemble de ces indicateurs permet d'évaluer le projet dans sa globalité. Cela rend, également, possible un éventuel réajustement des objectifs qui pourrait donner un nouveau souffle au projet.

En outre, il sera intéressant de connaître les nouvelles perceptions des acteurs en adaptant, de ce fait, le questionnaire.



>>> Glossaire

AMF : Association des Maires de France

ARPE : Agence Régionale Pour l'Environnement

CIVAM : Centres d'Initiative pour la Valorisation de l'Agriculture et du Milieu Rural

CLAE : Centre de Loisirs, d'Animation et d'Education

CPER : Contrat de Plan Etat-Région

CPIE : Centre Permanent d'Initiative pour l'Environnement

DDAF : Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt

DDE : Direction Départementale de l'Equipement

DDJS : Direction Départementale de la Jeunesse et des Sports

DGCCRF : Direction Générale de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression des Fraudes

DOCUP : DOcument Unique de Programmation

DSV : Direction des Services Vétérinaires

GAB : Groupements des Agriculteurs Biologiques

GDAB : Groupements Départemental des Agriculteurs Biologiques

GRAINE : Groupe Régional d'Animation et d'Initiative Nature Environnement

FNAB : Fédération Nationale des Agriculteurs Biologiques

FN CIVAM : Fédération Nationale des Centres d'Initiative pour la Valorisation de l'Agriculture et du Milieu Rural

FR CIVAM : Fédération Régionale des Centres d'Initiative pour la Valorisation de l'Agriculture et du Milieu Rural

HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point (analyse des dangers et points critiques, pour pouvoir les maîtriser)

SGAR : Secrétariat Général aux Affaires Régionales

SPV : Service de Protection des Végétaux

SRPV : Service Régional de Protection des Végétaux

PNR : Parc Naturel Régional

Repas alternatif : repas sans protéines d'origine animale (ni viande, ni poisson, ni œuf) associant des céréales et des légumineuses. Cette association permet de respecter l'équilibre nutritionnel du repas, tout en dépensant moins d'argent.

Grammage : rapport poids/quantité nécessaire d'aliments par tranche d'âge.



>>> Bibliographie

Ouvrages

- DAILLANT-LOSIER Corinne, MORERA Alfred. **Chemin des plantes**, Privat/ Centre Régional de Documentation Pédagogique de Midi-Pyrénées/ Institut Klorane, 1996.
- De SIGUY Catherine, **L'agriculture biologique**, Ed. Terre vivante et Patiño.
- LECERF Jean-Michel, **Manger Autrement**, Ed. Institut Pasteur de Lille, juin 1991.
- SOLANA Pascale, **La bio de la terre à l'assiette**, Ed. Sang de la Terre et Borneman, 1999.

Études

- **La place de l'éducation alimentaire dans la construction des comportements alimentaires**, avis n°24, CNA, avril 1999.
- Commission européenne (Direction générale de l'éducation et de la culture), **Des aliments sains pour les citoyens européens, l'Union européenne et la qualité alimentaire**, Communauté européenne, 2000.
- CZERNICHOV S., MARTIN A., **Nutrition et restauration scolaire, de la maternelle au lycée** : Etat des lieux, AFSSA, 2000.
- FERET Samuel, DOUGUET Jean-Marc, **Agriculture durable et raisonnée**, Natures Sciences Sociétés, 2001, vol. 9, n°1.

Revue et guides

- **Fermes de découvertes, fermes équestres, goûters à la ferme**, Bienvenue à la ferme, 2001.
- **L'école de la vie à la Ferme** : cycles, compétences, découvertes et support pédagogique, Réseau Fermes écoles du Tarn, CIVAM du Tarn.
- **Les fermes de découverte pour enfants en Haute-Garonne**, la Chambre d'agriculture, association Agriculture et Tourisme, 2001.
- **Les fiches**, Réseau "Raconte moi ta ferme", Association tarnaise de tourisme en espace rural, 2001.
- **Fourmi verte**, La revue des générations nature, Hors série n°1 : spécial bio, 1998.
- **Influence de l'agriculture biologique sur l'innocuité et la qualité des aliments**, point 10.1 de l'ordre du jour, Vingt-deuxième conférence régionale de la FAO pour l'Europe, juillet 2000.
- **Manger bio en Midi-Pyrénées**, GDAB Midi-Pyrénées, 2000.
- **Manger bio en restauration collective**, Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (CIVAM), 1999.



>>> Les sites internet

- **L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments**
<http://www.afssa.fr>
- **Nutrition et restauration scolaire, de la maternelle au lycée : Etat des lieux**
<http://www.afssa.fr/ftp/basedoc/rapportrestaustauscolairejuillet2000.pdf>
- **"Alimentation et diététique"**
<http://www.pratique.fr/sante/aliment>
- **"Alimentation française, culture générale sur l'alimentation, sécurité alimentaire"**
<http://www.alimentation-France.com>
- **Ministère de l'Agriculture**
<http://www.agriculture.gouv.fr>
- **L'agriculture biologique en Europe**
http://europa.eu.int/comm/agriculture/envir/report/fr/organ_fr/report.htm
- **Législation européenne sur le contrôle des denrées alimentaire**
http://europa.eu.int/eur-lex/fr/com/rpt/1999/com1999_0751fr01.pdf
- **La charte nationale de la restauration municipale**
<http://perso.wanadoo.fr/andrm/Chartab.htm>
- **L'agriculture biologique en Europe : comparaison de cinq pays par rapport à la France**
<http://www.agriculture.gouv.fr/accueilv4f.htm>
- **Compte rendu des Etats généraux de l'alimentation**
http://www.agriculture.gouv.fr/ega/tables_rondes/int%E9grale-Lyon.pdf
- **L'annuaire des professionnels du bio par département**
<http://www.cospro.com/bio/>
- **L'agriculture biologique, en bref**
<http://www.inte.be/ecotopie/bio.html>
- **Site officiel de la législation française pour la consultation du Journal Officiel**
http://www.legifrance.gouv.fr/html/frame_jo.html
- **Rapport du HCSP, Pour une politique nutritionnelle de santé publique en France, juin 2000**
<http://www.sante.gouv.fr/hm/actu/nutri2000/sommaire.htm>



>>> Adresses utiles



Au niveau national

A.M.F.*

41, quai d'Orsay 75343 PARIS Cedex 07
Tél. 01 44 18 14 14 - Web : <http://www.amf.asso.fr>

Centre National de la Fonction Publique Territoriale

10-12, rue d'Anjou 75381 PARIS Cedex 08
e-mail : ecire@cnfpt.fr - Web : <http://www.cnfpt.fr>

Direction des Journaux officiels

26, rue Desaix 75727 PARIS Cedex 15

Ecocert

Web : <http://www.ecocert.fr/>

FADEAR*

104 rue Robespierre 93170 BAGNOLET - Tél. 01 43 63 91 91
Web : www.confederationpaysanne.fr/fadear.htm

FNAB*

40, rue de Malte 75011 PARIS - Tél. 01 43 38 38 69
e-mail : F.N.A.B@wanadoo.fr

FN CIVAM*

140, rue Chevaleret 75013 PARIS - Tél. 01 44 06 72 50
e-mail : fncivam@globenet.org - Web : <http://www.civam.org>

IFOAM*

Web : <http://www.ifoam.org/whoisifoam/french.html>

Légifrance : l'essentiel du droit français

Web : <http://www.legifrance.gouv.fr>

Ministère de l'agriculture et de la pêche

78 rue de Varenne 75349 PARIS 07 SP - Tél. 01 49 55 49 55
Web : <http://www.agriculture.gouv.fr>

Ministère de l'éducation nationale

110, rue de Grenelle 75007 PARIS
Web : <http://www.education.gouv.fr>

Ministère de la jeunesse et des sports

78, rue Olivier de Serres 75739 PARIS Cedex 15
Tél. 01 40 45 90 00 - Web : <http://www.jeunesse-sports.gouv.fr>

Ministère de la justice

Service d'Information et de la Communication
13, place Vendôme 75042 PARIS Cedex 01 - Web : <http://www.justice.gouv.fr>



En Midi-Pyrénées

ARPE* Midi-Pyrénées*

14, rue de Tivoli 31068 TOULOUSE cedex
Tél. 05 34 31 97 00 - Web : <http://www.arpe-mip.com>

Conseil Régional

22, av du Maréchal-Juin
31406 TOULOUSE Cedex 04
Tél. 05 61 33 50 50

DGCCRF*

Cité administrative - Bâtiment C - 2eme étage
31074 TOULOUSE CEDEX - Tél. 05 61 58 55 25
e-mail : dd31@dgccrf.finances.gouv.fr
Web : <http://www.finances.gouv.fr/DGCCRF/index.html>

Direction Régionale de l'Agriculture et de la Forêt (D.R.A.F)

Service Régional de la Protection des Végétaux
Bd Armand Duportal 31074 TOULOUSE
Tél. 05 61 10 62 62

Délégation Régionale de Midi-pyrénées du CNFPT

9, rue Alex Coutet 31000 TOULOUSE
Tél. 05 62 11 38 00 - Web : <http://www.cnfpt-mp.fr>

Direction Régionale et Départementale de la Jeunesse et des Sports de Midi-Pyrénées et Haute-Garonne

5, rue Pont Montaudran 31000 TOULOUSE
Tél. 05 34 41 73 00

FR CIVAM Midi-Pyrénées*

122, allées de Barcelone 31000 TOULOUSE
Tél. 05 62 27 16 87
e-mail : frcivammp@aol.com

GDAB Midi-Pyrénées*

Le Château 31150 BRUGUIERE
Tél. 05 61 82 36 75
e-mail : gdab-mp@club-internet.fr

GRAINE*

25 av Charles de Gaulle 12100 MILLAU
Tél. 05 65 61 06 57

IRQUALIM (Institut Régional de la Qualité

Agroalimentaire de Midi-Pyrénées)
6 rue Brunière 31000 TOULOUSE
Tél. 05 61 75 26 00 - Web : www.irqualim.fr

Rectorat de l'Académie de TOULOUSE

Place Saint Jacques 31073 TOULOUSE cedex
Tél. 05 61 36 40 00
web : <http://www.ac-toulouse.fr>

SGAR*

1, Place Saint Etienne 31038 TOULOUSE Cedex 9
Tél. 05 34 45 33 02 Fax 05 34 45 33 05
e-mail : sgar.midi-pyrenees@wanadoo.fr



>>> Adresses utiles (suite)

Au niveau départemental

L'Ariège

A.M.F.*
4, av. Raoul Lafagette 09000 FOIX
Tél. 05 34 09 32 41

CIVAM* bio 09
Cotte 09240 LA BASTIDE DE SEROU
Tél. 05 61 64 01 60
e-mail : civambio09@free.fr

DDAF*
Direction des services vétérinaires
rue Las Escoumes 09000 FOIX
Tél. 05 61 02 16 00

DDE*
10, rue Salenques 09000 FOIX
Tél. 05 61 02 47 00

DDJS*
9, avenue Lérída 09000 FOIX
Tél. 05 61 65 71 41

Préfecture de l'Ariège
32, rue Préfecture 09000 FOIX
Tél. 05 61 02 10 00

Réseau Fermes-écoles en Ariège
Chambre d'agriculture
32, av. du Général de Gaulle 09000 FOIX
Tél. 05 61 02 14 00

L'Aveyron

A.M.F.*
Hôtel du département, BP 274 12007 RODEZ
Tél. 05 65 73 46 60 / 05 65 73 46 61

CPIE du Rouergue*
25, av. Charles de Gaulle 12100 MILLAU
Tél. 05 65 61 06 57

CPIE du Rouergue*
15, r Fauvettes 12850 ONET LE CHATEAU
Tél. 05 65 42 18 17

Direction des Services Vétérinaires
Rue Artisans 12000 RODEZ
Tél. 05 65 67 86 20

DDE*
4, rue François Mazerq 12000 RODEZ
Tél. 05 65 75 48 00

DDJS*
4, rue Paraire 12000 RODEZ
Tél. 05 65 73 63 63

GAB* 12/APABA
11, r du Lavoir 12330 NUCES
Tél./Fax 05 65 71 83 58
e-mail : apaba@wanadoo.fr

Préfecture de l'Aveyron
7, place Charles de Gaulle 12000 RODEZ
Tél. 05 65 75 71 71 (Standard)
Tél. 05 65 61 57 70 (Réglementation générale, marchés publics)

La Haute Garonne

A.M.F.*
Boulevard de la Marquette 31090 TOULOUSE
Tél. 05 34 45 55 20

DDAF*
Direction des services vétérinaires
10, chemin des Capelles 31300 TOULOUSE
Tél. 05 34 50 17 31

DDE*
Cité Administrative bât A - bd Armand Duportal
31000 TOULOUSE - Tél. 05 61 58 52 04

DDJS*
5, rue Pont Montaudran 31000 TOULOUSE
Tél. 05 34 41 73 00

GAB* 31/CIVAM* bio
Le château 31150 BRUGUIÈRES
Tél./Fax 05 62 79 46 07 e-mail : gab31@free.fr

Préfecture Haute Garonne
1, place St-Etienne
Tél. 05 34 45 34 45

Réseau Fermes de découverte
Chambre d'Agriculture de la Haute-Garonne
61, allées Brienne - BP 7044
31069 TOULOUSE cedex 7 - Tél. 05 61 10 42 50

Le Gers

A.M.F.*
Conseil Général
1, route de Pessan, BP 569 32022 AUCH
Tél. 05 62 67 40 53

Direction des Services Vétérinaires
108, avenue 1^{ère} Armée Française 32000 AUCH
Tél. 05 62 60 61 20

DDJS*
9, rue Espagne 32000 AUCH - Tél. 05 62 61 69 80

GAB* 32
Maison des agriculteurs
BP 161 32003 AUCH Cedex
Tél. 05 62 61 77 55
e-mail : gabb32@wanadoo.fr

Préfecture du Gers
7, rue Arnaud de Moles 32000 AUCH
Tél. 05 62 61 44 00

Le Lot

A.M.F.*
299, rue de la Hautesserre 46000 CAHORS
Tél. 05 65 35 30 54 - Fax 05 65 39 75 89

CIVAM 46*
Lycée agricole 46090 LE MONTAT
Tél. 05 65 21 71 88

Direction des Services Vétérinaires
Cabazat 46000 CAHORS
Tél. 05 65 20 41 50

DDJS*
66, boulevard Léon Gambetta 46000 CAHORS
Tél. 05 65 53 26 30

DDE*
Cité Administrative
46009 CAHORS cedex 9
Tél. 05 65 23 60 60

GAB* 46/LOT ABNE
Mas de Lapeyre 46260 VARAIRE
Tél./Fax 05 65 24 94 26
e-mail : les.biodulot@freesbee.fr

Préfecture du Lot
Place Jean Jacques Chapou 46000 CAHORS
Tél. 05 65 23 10 00

Les Hautes-pyrénées

C.P.I.E* Bigorre-Pyrénées
5, chemin Vallon de Salut
65200 BAGNERES DE BIGORRE
Tél. 05 62 95 49 67

Directions des Services Vétérinaires
Centre Affaires Kennedy 65025 TARBES cedex 9
Tél. 05 62 44 56 00

Direction Départementale de l'Équipement
3, rue Lordat 65019 TARBES cedex 9
Tél. 05 62 51 41 41

DDJS*
Cité Administrative Reffye 10, rue Amiral Courbet
65017 TARBES cedex 9 - Tél. 05 62 93 00 78

GAB 65*
12, rue A. Pédebidou 65190 TOURNAY
Tél. 05 62 51 71 08 - e-mail : gab65@free.fr

Préfecture des Hautes Pyrénées
Place Charles de Gaulle 65000 TARBES
Tél. 05 62 56 65 65

Le Tarn

A.M.F.*
29, avenue. François Verdier 81000 ALBI
Tél. 05 63 54 03 04

C.P.I.E des Pays Tarnais
16, r Bouffard 81116 CASTRES cedex
Tél. 05 63 59 44 33

DDAF* - service vétérinaire
Avenue Maréchal Joffre 81000 ALBI
Tél. 05 63 77 39 00

DDE*
Route de Toulouse 81990 LE SEQUESTRE
Tél. 05 63 43 22 37

DDJS*
Service animation sportive
18, avenue Maréchal Joffre 81000 ALBI
Tél. 05 63 43 24 11

GAB 81 "FETARN BIO"*
CFP Brens La Fédarie 81600 BRENS
Tél. 05 61 64 01 60 - e-mail : fetarnbio@free.fr

Institut Environnemental - C.P.I.E*
4, r Canavières 81000 ALBI
Tél. 05 63 47 72 90

Nature & Progrès Tarn
30, Place Courtade 81600 GAILLAC
Tél. 05 63 57 60 00

Préfecture du Tarn
Place Préfecture 81000 ALBI
Tél. 05 63 45 61 61

Réseau "Raconte moi ta ferme"
Chambre de l'agriculture
BP 89 81000 ALBI - Tél. 05 63 48 83 01

Réseau des fermes écoles 81
Maison des associations
Place du 1^{er} mai 81100 CASTRES
Tél. 05 63 35 54 67

Le Tarn et Garonne

A.M.F.*
Web : <http://www.cdg82.fr>

DDAF* - services vétérinaires
140 avenue Marcel Unal 82000 MONTAUBAN
Tél. 05 63 21 25 40

DDE*
Quai Verdun 82000 MONTAUBAN
Tél. 05 63 22 23 24

DDJS*
Rue François Mauriac 82000 MONTAUBAN
Tél. 05 63 92 72 00

GAB* 82 "BIO TARN ET GARONNE"
Z.I. - 2, rue Gutemberg 82000 MONTAUBAN
Tél./Fax : 05 63 63 64 12 - e-mail : bio82@wanadoo.fr

Préfecture du Tarn et Garonne
100, boulevard Hubert Gouze 82000 MONTAUBAN
Tél. 05 63 22 82 00

Garantir une alimentation de qualité est essentiel pour notre santé, et celle de nos enfants. C'est aussi un moyen d'encourager les filières de production respectueuses de l'environnement, du territoire et de ses habitants dans une logique de développement durable.

Pour faire face à l'insécurité alimentaire révélée ces dernières années (crises de la vache folle, listériose, OGM, poulets aux hormones,...), les gestionnaires de restaurants collectifs, et en particulier les maires, ont un rôle important à jouer en proposant une alimentation saine, de qualité contrôlée, à la cantine.

La démarche pour mettre en place un tel projet doit être particulièrement réfléchi. Elle doit se faire progressivement, en associant les différents acteurs locaux indispensables à chacune des étapes.

Ce guide pratique n'a d'autre ambition que de vous aider à préparer et réaliser votre projet "manger autrement à la cantine", en vous rappelant les règles essentielles à respecter, et en vous donnant les astuces, les contacts, les sources d'informations utiles pour le pérenniser...



Agence Régionale Pour l'Environnement de Midi-Pyrénées

14 rue Tivoli - 31068 Toulouse

Tél. 05 34 31 97 00 - Fax 05 34 31 18 42

E.mail : arpe@arpe-mip.com - Site Internet : www.arpe-mip.com





Bien choisir ses produits



Objectif

Parmi les produits disponibles, pouvoir choisir ceux qui correspondent à une **alimentation de qualité**.

Les signes de qualité (Cf. annexe)

Délivrés par un organisme officiel, les signes de qualité attestent qu'un produit possède bien des caractéristiques spécifiques qui le distinguent d'un produit courant et qui respecte un certain mode de production et d'élaboration.

Pour qu'un produit puisse bénéficier d'un signe de qualité, l'ensemble des opérateurs d'une même filière doit respecter un cahier des charges contrôlé par un organisme public ou privé agréé par les Pouvoirs Publics.

Aujourd'hui, en France, il existe quatre garanties officielles de qualité et/ou d'origine :

- **L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC),**
- **le Label Rouge (LR),**
- **la Certification de Conformité Produit (CCP),**
représentée par les logos :
 - **Atout certifié Qualité (ACQ)**
 - **Critère Qualité Certifié (CQC),**
- **L'Agriculture Biologique (AB).**

Cependant, il est nécessaire de faire la différence entre, le Label Rouge et la Certification de Conformité d'une part, et l'Appellation d'Origine Contrôlée et la mention Agriculture Biologique d'autre part.

- les deux premiers labels sont attribués au produit, en fonction de sa qualité spécifique voire supérieure pour le Label Rouge ;
- les mentions AOC et AB, outre la qualité du produit, valorisent et protègent les ressources d'un territoire de production.

Pour la mention AB, plus particulièrement, le mode de production respectueux de l'environnement et des animaux donne toute sa valeur ajoutée au produit.

Il existe aussi **trois protections européennes d'origine et de spécificité** qui viennent conforter le dispositif français :

- **L'Appellation d'Origine Protégée (AOP)**
- **L'Indication Géographique Protégée, (IGP)**
- **L'attestation de Spécificité, (STG)**



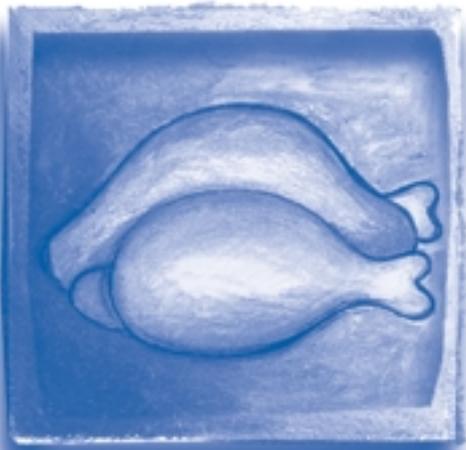
En France, seuls les produits bénéficiant d'une AOC, AB ou d'un Label Rouge peuvent obtenir l'une de ces protections européennes.

Les signes européens ont pour objectif de protéger le nom de produits agroalimentaires ayant un lien avec leur terroir ou possédant un caractère traditionnel.



APPELLATION
D'ORIGINE
CONTRÔLÉE





Les modes de production agricole concernés (Cf. annexe)

Indépendamment de ces signes officiels de qualité et d'origine, il existe également 7 modes de production de qualités :

- l'agriculture biologique
- l'agriculture durable
- l'agriculture raisonnée
- l'agriculture paysanne
- l'agriculture de précision
- la production fermière
- la production intégrée

Aujourd'hui, seul le mode de production en agriculture biologique permet l'attribution d'une certification AB.

Le concept d'agriculture durable est le seul qui projette, au-delà d'un système de production écologiquement sain, un développement économique agricole viable et socialement équitable.

Pour en savoir plus

- Voir le site de l'IRQUALIM : <http://www.irqualim.com>
- Voir le site du ministère de l'agriculture et de la pêche : <http://www.agriculture.gouv.fr/alim/sign/labe.welcome>
- Contacter le réseau FARRE : <http://www.farre.org>
- Contacter la FN CIVAM* : <http://www.civam.org>
- Voir le site du Réseau d'Agriculture Durable (RAD) : <http://www.civam.org/mouvement/chantier/durable>

A lire :

FERET Samuel, DOUGUET Jean-Marc, *Agriculture durable et raisonnée*, Natures Sciences Sociétés, 2001, vol. 9, n°1, pages 58-64.

>>> 2

Conserver ses produits sans risque



Objectifs

Pouvoir conserver, dans les conditions réglementaires d'hygiène et de sécurité, l'ensemble des produits achetés frais (légumes, œufs...), des produits transformés (steaks hachés, produits laitiers...) mais aussi les plats préparés à la cantine.

>>> Quelques astuces

Les produits frais

Il faut tenir compte des différents modes de **conservation** selon la nature du produit (viande, produits laitiers, légumes) et le mode de conditionnement (frais, réfrigéré, congelé).

Seuls deux outils de stockage sont reconnus : le **réfrigérateur** et le **congélateur**. Mais ils doivent posséder une capacité suffisante, et être équipés, au moins, d'un thermomètre à lecture.

Températures de conservation des denrées alimentaires conseillées (sources - annexe 1 de l'arrêté du 29 septembre 1997)

NATURE DES ALIMENTS	NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE MAXIMALE (1)
Congelés (2)	Les denrées congelées (au sens du décret n°64-949 du 9 septembre 1964 modifié) comprenant poissons, glaces et crèmes glacées	≤ -18°C
	Autres denrées congelées	≤ -12°C
Réfrigérés (3)	Poissons, mollusques et crustacés conditionnés (à l'exception des poissons, mollusques et crustacés vivants)	de 0°C à +2°C
	Viandes hachées et préparation de viandes hachées	+2°C
	Abats et préparation de viande en contenant	+3°C
	Autres préparations de viandes de toutes espèces, y compris la chair à saucisse et la saucisse crue, viande de volaille, lapins, gibiers d'élevage, gibiers à plume, ovo produits, à l'exception des produits UHT	+4°C
	Végétaux et préparation de végétaux prêts à l'emploi	+4°C
	Œufs réfrigérés	+5°C
	Lait pasteurisé	+6°C
	Viandes d'animaux de boucherie, viandes de gibier onglé	+7°C
	Divers produits transformés à base de viandes (4), plats cuisinés et préparations culinaires (viande, poisson), produits à base de poisson (4)	Produits laitiers frais (yaourts, Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
	kéfir, crème et fromage frais) (5)	
Divers produits à base de lait tels que crèmes pâtisseries, pâtisseries fraîches, entremets, fromages affinés		
Autres denrées		



- (1) Température maximale des denrées : il est donc nécessaire de conserver les denrées alimentaires en dessous de cette température, si le fournisseur indique une température c'est celle-ci qui doit être respectée.
- (2) Température maximale sans limite inférieure.
- (3) Température comprise entre la température maximale indiquée et celle de la congélation (-12°C).
- (4) A l'exception des produits ayant subi un traitement complet par salaison, fumage, séchage ou stérilisation.
- (5) "Fromages frais" : fromages non affinés (maturation non achevée), prêts à être consommés peu de temps après leur fabrication et dont la durée de conservation est limitée.



Pour les légumes frais

- Il est nécessaire d'avoir un réfrigérateur spécifique afin d'éviter les contaminations. Dans ce cas, uniquement, les légumes peuvent être livrés en vrac et stockés tels quels, sans conditionnement spécifique (même dans des caisses en bois).
- Si l'on dispose d'une légumerie :
 - le revêtement doit être clair, sur le sol et les murs, et facile à nettoyer (matériaux lisses)
 - les légumes doivent être rangés dans un réfrigérateur spécifique
 - il faut prévoir un bac pour le nettoyage des légumes et, éventuellement, le matériel nécessaire à leur préparation (épluchage, découpage...)
 - et ne pas oublier un lieu de récupération des déchets et des eaux usées.

Il est également impératif de respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité pendant la préparation des légumes en évitant tout contact avec les autres aliments.

Les produits cuisinés

Liaison chaude, liaison froide

- La liaison chaude permet de conserver le plat préparé et de le transporter à une température supérieure à +63°C. Elle empêche ainsi le développement des micro-organismes avant que le plat ne soit consommé.
- La liaison froide permet, elle, de conserver les produits entre 0°C et +3°C avant leur consommation. Mais, un refroidissement des préparations est nécessaire afin que leur température, à cœur, ne reste pas comprise, pendant plus de deux heures, entre +63°C et +10°C.

Déconditionnement et reconditionnement

- **Le déconditionnement** des produits réfrigérés ou congelés, suivi d'un reconditionnement après tranchage, hachage, et malaxage comporte des risques sanitaires particuliers. Il ne peut être réalisé que :
 - si les produits sont issus d'un établissement titulaire d'un agrément, ou déclaré à la DSV
 - si la température de la préparation culinaire demeure inférieure à +4°C avant leur déconditionnement, et après leur reconditionnement.

⚠ Dans tous les cas, l'intervalle de temps entre les deux préparations doit éviter toute élévation de température.

• La durée de vie des produits :

- ne peut excéder la date de péremption initiale
- ne peut dépasser trois jours, après le jour du déconditionnement, en ce qui concerne les préparations élaborées en cuisine

Par exemple, une sauce tomate, préparée à base de tomates en conserve, pourra être conservée trois jours au réfrigérateur, à une température maximum de +4°C.

• La traçabilité des produits doit être respectée. Pour cela, l'étiquetage du produit reconditionné devra comporter :

- sa dénomination
- sa Date Limite de Conservation (DLC) au-delà de laquelle, le produit ne répond plus aux exigences bactériologiques
- sa Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) au-delà de laquelle le produit perd toute, ou en partie, sa valeur gustative.
- une étiquette permettant aux services de contrôle de retrouver : la DLC ou DLUO initiale, la date de déconditionnement/reconditionnement, la date initiale de décongélation du produit.

Une trace écrite ou informatique doit exister, en relation avec l'étiquetage du produit.

Sources réglementaires

- L'arrêté du 29 septembre 1997 fixe les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social (J.O. du 23/10/1997).



- L'arrêté du 8 septembre 1994 fixe les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire (J.O. du 20/09/1994).

Pour en savoir plus

- Contacter la DSV de votre département
- Contacter la DDE, service constructions publiques



>>> 3

Les bases d'un bon repas



Objectif

Servir des repas sains, équilibrés et appétissants. Pour cela, les locaux doivent être bien entretenus, les repas équilibrés et le personnel compétent et motivé.



>>> Quelques astuces

Une salle de cuisine entretenue et contrôlée

- Déclarer la cuisine au préfet du département (Directeur des Services Vétérinaires) et renouveler cette déclaration à chaque changement d'exploitant ou lors de travaux d'aménagement importants.
- Procéder à des **autocontrôles réguliers** pour vérifier :
 - la conformité des installations ;
 - le fonctionnement de l'établissement ;
 - l'état sanitaire des produits achetés et fabriqués ;
 - les conditions de transports et de conservation.
- Inventorier les points critiques, représentant un danger pour la salubrité des aliments, qui nécessitent donc des autocontrôles. Par exemple, vérifier régulièrement la température de conservation de la viande crue (+3°C maximum) permettra de déceler rapidement un problème et de le résoudre.
- Rédiger une procédure pour chaque point critique.
- Intégrer progressivement le système dans une **démarche HACCP*** (Analyse des risques et des points critiques) afin de pouvoir les maîtriser.
- Equiper les locaux en conformité avec la réglementation. Pour cela, il faut posséder :
 - un revêtement, des murs et du sol, clair et facile à nettoyer (matière lisse) ;
 - un matériel de conservation des denrées aux normes (réfrigérateur, bac réfrigéré, congélateur...);
 - une alimentation suffisante en eau potable
 - un dispositif de récupération des déchets et, éventuellement, des eaux usées ;
 - un meuble, ou un local, pour entreposer les produits dangereux (désinfectant, insecticide...).

Les équilibres nutritionnels respectés

Quantités conseillées pour un déjeuner*

	Protéine	Calcium	Fer
Elèves de l'école maternelle	8g	180 mg	2,4 mg
Elèves de l'école élémentaire	11g	220 mg	2,8 mg
Adolescents	17 à 20g	300 à 400 mg	4 à 7 mg

*variables en fonction du sexe et de l'âge des élèves.

- Prendre en compte l'avis n°18 du 30 septembre 1997, du Conseil National de l'Alimentation sur la qualité des menus dans les cantines :
 - les taux de lipides et protéines, sont souvent excédentaires ;
 - la teneur en fer, est généralement trop faible ;
 - la teneur en calcium est insuffisante.
- Pour respecter les équilibres nutritionnels, on doit augmenter :
 - les apports en fibres et vitamines (crudités, fruits crus, légumes cuits et légumes secs hors féculents, céréales) ;
 - les apports en fer (poisson, viande rouge) ;
 - les apports en calcium (fromages ou autres produits laitiers contenant 150 mg de calcium minimum par portion).
- Diminuer les apports lipidiques en particulier lors de la cuisson (limiter les fritures) et habituer les enfants à manger peu salé.
- Utiliser des produits simples (pas ou peu transformés industriellement) et rester vigilant sur la composition des produits transformés.
- En ce qui concerne les régimes spécifiques :
 - prévoir, en particulier dans le cas des self-services, des menus répondant aux besoins de certains élèves (allergie, régimes...);
 - accepter les paniers-repas (repas, couverts...) préparés par les parents ;
 - conserver les aliments dans les règles d'hygiène et de sécurité (respect de la chaîne du froid et identification parfaite, afin d'éviter les erreurs de substitution...).



Un personnel formé

Le personnel doit être encouragé à mettre en place de nouveaux modes de travail

- Mettre en confiance les employés, acteurs essentiels du projet, par des réunions d'informations générales.
- Leur confier des responsabilités afin de valoriser leur travail : établir les commandes, gérer les stocks en flux tendu...
- Les écouter et répondre à leurs attentes en réfléchissant avec eux aux nouvelles conditions de travail : achat de matériel, modification des horaires, embauche de personnel...
- Inviter les délégués du personnel à faire partie du comité de pilotage.
- Les soutenir, en visitant régulièrement la cuisine et en relevant les problèmes à débattre lors des réunions.

Le personnel doit apprendre à respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité pour éviter toute contamination entre les aliments

- Porter une tenue de travail claire, des chaussures propres et une coiffe.
- Se laver les mains régulièrement ou porter des gants à usage unique (raisonnablement).
- Respecter l'ordre de préparation des aliments (par exemple, terminer la préparation complète des légumes avant de s'occuper de la viande).
- Pour les préparations à base de produits frais, les éloigner des sources de chaleur, et les sortir le plus tard possible de leur enceinte réfrigérée (maximum deux heures avant le service).
- Respecter les modes de conservations (cf. fiche technique n°3).

Les formations

- Formations sur les bonnes pratiques avec des conseillers techniques de la DSV*.
- Formations sur les règles d'hygiène et les apports nutritionnels :
 - pour les écoles maternelles et primaires dépendant des mairies, s'adresser au Centre National de la Fonction Publique Territoriale ou à son antenne régionale ;
 - pour les collèges, lycées, lycées professionnels, s'adresser au rectorat ;
 - pour les lycées agricoles, s'adresser aux services du ministère de l'agriculture.

Sources réglementaires

- L'arrêté du 29 septembre 1997 fixe les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social (J.O. du 23/10/1997).
- L'arrêté du 8 septembre 1994 fixe les conditions selon lesquelles les établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire (J.O. du 20/09/1994).
- Circulaire 2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments (B.O. n°9 du 28/06/2001).

Pour en savoir plus

- Contacter la DSV de votre département
- Contacter la DDE, service constructions publiques
- Contacter le Centre National de la Fonction Publique Territoriale : <http://www.cnfpt.fr>
- Délégation Régionale de Midi-Pyrénées du CNFPT : <http://www.cnfpt-mp.fr>



>>> 4

Gérer l'approvisionnement



Objectif

Trouver des solutions aux aléas de l'approvisionnement, tout en préservant la qualité des produits et en respectant la législation.

Mieux connaître les règles de la restauration collective

Aucun produit n'est interdit

- Les œufs frais sont autorisés, à condition de respecter, pour leur utilisation, les règles énoncées ci-dessous. Ils offrent, en effet, une cuisine bien plus savoureuse que les œufs en poudre ou les préparations liquides.
- Tous les produits carnés entrant dans les cuisines collectives doivent provenir d'un **fournisseur agréementé ou dérogé** par la DSV*. Par exemple, un petit producteur fermier qui abat lui-même ses poulets, sans passer par un abattoir, n'est pas autorisé à vendre sa production aux restaurants collectifs.

Le transport n'est pas à négliger :

- Les fournisseurs doivent se munir d'un certificat sanitaire de transport pour chaque véhicule de livraison. Valable seulement pour une utilisation précise et unique, ce certificat est délivré par le directeur des services vétérinaires du département d'immatriculation.

Les exigences de transport varient selon les produits :

• Seront transportés sans exigences particulières à température ambiante :

- les produits bruts issus de récoltes et leurs sous-produits, non destinés à l'alimentation humaine en l'état (produits de maraîchage en l'état, produits horticoles, sel...)
- les aliments à l'état liquide ou conditionnés sous forme de granulés ou de poudre (jus de fruits, matières grasses végétales, laits et produits à base de lait stérilisé ou concentré, ovo produits, épices...)
- les conserves ou produits conditionnés stables à température ambiante (pains, produits à base de viandes ou de poissons stabilisés par salaison, fumage ou séchage, biscuits, viennoiseries, fruits secs, etc.)

• Seront transportés en camions réfrigérés (températures indiquées par la DSV*) :

- Les produits fragiles, altérables ou non stables à température ambiante : oeufs en coquille, produits de la pêche (poissons, crustacés et coquillages vivants), produits carnés, laits et produits laitiers, produits végétaux, y compris les jus de fruits et les végétaux crus ou découpés prêts à l'emploi, les préparations élaborées, sorbets et crèmes glacées...).





Respecter la législation des marchés publics

Si le montant des achats de chaque catégorie ou groupe de produits est **supérieur à 90 000 €** (soit 590 371 F), il faut passer un marché public :

- lancer un appel d'offre
- établir un cahier des charges
- choisir les fournisseurs selon des critères de prix, mais aussi des critères qualitatifs explicités dans un cahier des charges
- sélectionner les producteurs répondant le mieux à l'appel d'offre et respectant le cahier des charges.

Si l'on veut contribuer au développement local durable (les matières premières sont produites localement), tout en respectant les règles d'un appel d'offre national, il est toujours possible de compléter le cahier des charges en exigeant :

- une labellisation du produit et un mode de production respectueux de l'environnement, cela permettra de connaître l'origine géographique des produits (introduit dans le cahier des charges du marché public)
- des prix fixes et une facturation claire
- un approvisionnement en produits frais
- des livraisons fréquentes, rapides et régulières.

Faciliter l'approvisionnement local

Les filières de transformation et les plate-formes de distribution de produits de qualité sont encore peu développées. Il est donc nécessaire de faire appel à plusieurs fournisseurs en même temps. Cette pratique, parfois contraignante, peut être facilitée par l'établissement de contrats.

La contractualisation permet :

- oblige le fournisseur à livrer les quantités exactes commandées ;
- permet de planifier les commandes par semestres, en fonction des capacités d'approvisionnement et des demandes de la cantine (l'échéancier peut fluctuer en fonction des menus et de la production) ;
- assure un revenu constant à l'exploitant, en échange d'un approvisionnement régulier de la cantine.

La mutualisation (entraide entre les différents producteurs) :

- garantit un flux tendu (stocks minimum, fraîcheur des produits) ;
- permet d'organiser une véritable filière car elle encourage les relais entre fournisseurs (si l'un d'entre eux ne peut livrer un produit, il en indique un autre, susceptible de le faire à sa place) et elle organise donc un roulement quotidien ou hebdomadaire entre les différents producteurs. Elle structure ainsi des circuits de livraison.



Sources réglementaires

- Le nouveau code des marchés publics (article 14 et 29 en particulier).
- Le décret 2001-210 du 7 mars 2001, paru le 8 mars 2001 au journal officiel et applicable à compter du 8 septembre 2001 porte le code des marchés publics.
http://www.legifrance.gouv.fr/html/frame_jo.html



Pour en savoir plus

- Contacter les groupements d'agriculteurs régionaux et départementaux, type CIVAM ou GAB, qui permettent de connaître l'état d'avancement de la filière, de découvrir des producteurs et leur mode de travail. Le CIVAM du Gard, notamment, a mis en place une plate-forme bio à Vauvert.

»»» 5 Financer son projet



Objectifs

limiter les surcoûts d'approvisionnement et financer le projet dans sa globalité (dans lequel la cantine est intégrée) : il comprend le développement des modes de productions respectueux de l'environnement et de la filière d'approvisionnement contribuant à un développement local.



limiter les surcoûts

L'origine du surcoût

- Les produits de qualité supérieure, issus d'un mode de production respectueux de l'environnement, sont souvent plus chers.
- Les surcoûts sont également liés aux formations des personnels et à l'achat de matériel pour la cuisine.

»»» Quelques astuces

Acheter et préparer les justes quantités

- Déterminer un nombre fixe de convives chaque jour. Si la cantine fonctionne avec un principe de ticket, les parents doivent confirmer au moins une semaine à l'avance la présence de leur enfant.
- Calculer les rations d'aliments consommés, et ainsi la quantité d'aliments nécessaire par enfant et par repas, afin de minimiser les gaspillages en cuisine (matières premières et surplus servis).

Éduquer et sensibiliser les élèves

- Leur montrer l'importance de la nourriture et des produits servis. Insister aussi sur leur valeur nutritionnelle et gustative pour éviter les gaspillages à l'assiette.
- Travailler sur les équilibres alimentaires avec une diététicienne ou une personne du corps médical.

Remplacer progressivement les viandes

Ce produit de qualité est le plus onéreux. On peut alors le remplacer par des produits alternatifs et équivalents en apport protéique :

- le poisson certifié "Haute-Mer" ;
- une combinaison de céréales et de légumineuses ;

En proposant un seul repas alternatif par semaine, le coût moyen des achats de denrées par personne et par repas, est de 2 € (soit environ 13F). Source CIVAM* du Gard.

Chaque établissement peut demander à la collectivité dont il dépend d'augmenter l'enveloppe budgétaire. Le rectorat peut également accorder des subventions en fonction de ses propres critères d'attribution.



Bénéficiaire des contrats de plan ou des fonds structurels européens

Il est possible de solliciter des financements, dans le cadre du Contrat de Plan Etat/Région (CPER), ou des fonds structurels européens. Dans les deux cas, le projet "manger autrement à la cantine" devra alors s'inscrire dans un projet de **développement territorial global**.

Des financements dans le cadre du CPER

Pour en bénéficier, demander un dossier au SGAR* ou au Conseil Régional. Dans tous les cas, et sans préjuger des critères d'attribution propres à chaque institution, le projet doit :

- être co-financé et engager plusieurs partenaires
- s'inscrire dans les articles du CPER, notamment l'article 4-2 - Valorisation qualitative des produits agricoles

Les bénéficiaires peuvent être des communes, des communautés de communes, des communautés d'agglomérations, des pays, des associations...

Des financements dans le cadre de l'objectif 2 de l'Union Européenne

La demande de dossier se fait au SGAR*. Dans tous les cas, et sans préjuger des critères d'attribution propres à chaque institution, il faut :

- que le territoire du projet soit situé dans une **zone éligible** (85% de Midi-Pyrénées est classé en zone Objectif 2) par l'Union Européenne ;
- que le projet réponde aux **priorités communautaires** :
 - la création d'emplois,
 - la cohésion économique et sociale,
 - le développement durable,
 - l'égalité des chances ;
- que les principes d'intervention, propres aux fonds structurels européens soient respectés :
 - **le principe de subsidiarité** : s'inscrire dans la politique nationale,
 - **le principe d'addition** : la contribution de l'Union Européenne vient en complément de financements publics, nationaux, régionaux ou locaux,
 - **le principe de concentration** : tous les moyens possibles doivent être mobilisés
 - **le partenariat** : l'ensemble des acteurs concernés sur un territoire ou un secteur donné doivent être rassemblés ;
- que le projet réponde à un axe et une mesure du Document Unique de Programmation* régional ou DOCUP :
 - les mesures concernées peuvent être :
 - Axe 4 : Accompagner le développement rural,
 - Axe 4, Mesure 14, sous mesure 1, action 4 : Projets territoriaux de développement agricole, agroalimentaire, forestier
 - Axe 2 : Promouvoir les territoires de projets,
 - Axe 2, Mesure 7, Sous Mesure 2, Volet F : Soutien aux projets innovants et structurants dans le cadre d'une démarche territoriale intégrée ;
- les bénéficiaires peuvent être des associations, des communautés de communes, des pays, des PNR*...



Sources

- Le DOCUP* et le CPER* sont disponibles en Préfecture de Région et au Conseil Régional (il existe aussi un complément de programmation au DOCUP).

Pour en savoir plus

- Contacter le SGAR* : Secrétariat Général aux Affaires Régionales
- Contacter le Conseil Régional



»»» 6 Sensibiliser les usagers



Objectif

Entraîner l'adhésion des élèves, des parents et des enseignants en les impliquant en tant qu'éléments essentiels de la réussite du projet.

La mise en place d'une alimentation de qualité et respectueuse de l'environnement produit des réactions diverses :

- pour le personnel, une appréhension du changement des pratiques alimentaires ;
- chez les élèves, la crainte d'une " mise au régime " et une méfiance envers les repas alternatifs ;
- en règle générale, des conflits d'intérêt sur les modes de production (surtout dans les régions rurales).



»»» Quelques astuces

- Donner aux parents, enfants et enseignants des responsabilités dans le projet (les impliquer dans la conception des menus, dans la recherche de fournisseurs potentiels...).
- Inviter les délégués de parents d'élèves aux réunions du comité de pilotage et aux commissions des repas (les délégués de classe peuvent aussi être conviés aux commissions repas).
- Élaborer un projet d'éducation à l'environnement avec les enseignants en proposant par exemple des ateliers ou sorties découverte sur différents thèmes (agriculture, environnement, goût...).
- Inviter l'ensemble des parents d'élèves et des enfants à des réunions collectives, des journées portes ouvertes ou des expositions, pour leur expliquer le projet et réfléchir avec eux " au devenir de leur cantine ", aux préparations culinaires, aux produits (leur qualité, leurs modes de production...). Les enfants peuvent également organiser eux-mêmes ces animations.
- Proposer des conférences en présence de professionnels du monde agricole afin de sensibiliser le public urbain au monde rural, créer des solidarités. Cela permettra également d'expliquer les avantages de l'agriculture de qualité tout en justifiant la valeur des produits selon les modes de production.



Pour en savoir plus

- Contacter le CPIE* (Centre Permanent d'Initiative à l'Environnement) de votre département
- Contacter l'ARPE* (Agence Régionale Pour l'Environnement de Midi-Pyrénées)
- Contacter les GAB* et CIVAM* de votre département

Questionnaire anonyme composé de 22 questions (à photocopier si nécessaire).

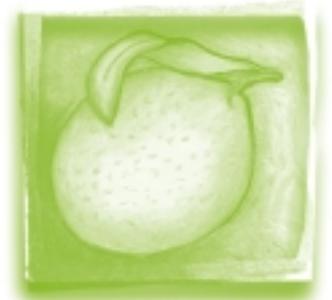
Profil individuel :

Age :

Sexe :

Profession :

Nombre d'enfants :



Le repas à la cantine scolaire



Pourquoi les enfants viennent-ils à la cantine ?

Quels types de produits mangent les enfants à la cantine ?

Quels sont, selon vous, les constituants essentiels d'un repas pour qu'il soit équilibré ?

La vie du projet



Quelle part de votre temps consacreriez-vous à la mise en place d'une alimentation de qualité à la cantine ?

Quelles sont les connaissances que vous souhaiteriez acquérir pour mieux comprendre le projet ?

Quelles sont les actions à mettre en place pour que le projet se pérennise ?

Quelles pourraient être les incidences de la mise en place d'une alimentation de qualité à la cantine ?

Le prix des denrées



Quel est le prix des denrées pour un repas par enfant à la cantine ?

En quoi une alimentation de qualité peut-elle conduire à un surcoût ?

Comment diminuer le surcoût engendré par la mise en place d'une alimentation de qualité ?

Qui doit prendre en charge ce surcoût ?

L'élaboration des repas à la cantine



Comment cuisine-t-on à la cantine ?

Quelle est la quantité de denrées gaspillée tous les jours à la cantine ?

Comment se fait l'approvisionnement de la cantine ?

Quelles sont les contraintes imposées par la législation en restauration collective ?

Les produits de qualité, en bref



Qu'est-ce qu'une alimentation de qualité ?

Quels sont les signes de qualité que vous connaissez ?

Quelles sont les modes de production que vous connaissez ?

Quels sont les fournisseurs potentiels en produits de qualité que vous connaissez ?

Quels sont les apports d'une alimentation de qualité en restauration collective ?

Quelle est la proportion de produits de qualité que vous souhaiteriez intégrer à la cantine ?

A quelle fréquence voudriez-vous des repas comportant des produits de qualité à la cantine ?



Agence Régionale Pour l'Environnement de Midi-Pyrénées

14 rue Tivoli - 31068 Toulouse

Tél. 05 34 31 97 15 - Fax 05 34 31 18 42.

E.mail arpe@arpe-mip.com - Site Internet : www.arpe-mip.com





Questionnaire préalable à la mise en place d'une

alimentation de qualité

en restauration collective



Caractéristiques des différents signes français et européens de qualité

APPELLATION	DEFINITION	OBJECTIFS	EVALUATION	PRATIQUES	ACTEURS	APPROCHES
Label Rouge	<ul style="list-style-type: none"> Créé par la loi d'orientation agricole de 1960, le label est une certification qui atteste qu'un produit agricole ou une denrée alimentaire possède un ensemble de caractéristiques préalablement fixées qui établissent un niveau de qualité supérieure. Ce produit doit se distinguer des produits de l'espèce habituellement commercialisés, notamment par ses conditions de production ou de fabrication. Ministère de l'Agriculture et de la pêche. 	<ul style="list-style-type: none"> Produits de qualité supérieure perceptible par le consommateur, autant sur le plan gustatif qu'au niveau de l'image véhiculée Réactualisation des critères de labellisation pour tenir compte des évolutions techniques et de l'amélioration de produits courants. 	<ul style="list-style-type: none"> Notice technique donnant les critères minimaux à respecter pour des types de production spécifiques Cahier des charges Contrôle indépendant Certification Attribution du logo Label Rouge 	<ul style="list-style-type: none"> Concerne les productions de viande et plus marginalement de fruits et légumes Respect des animaux Mis en place par une structure collective rassemblant l'ensemble des acteurs d'une filière labellisée, nommée "groupement qualité" Consultation publique de 2 mois du cahier des charges Publication au JO et BOCCRF 	<ul style="list-style-type: none"> Le ministère de l'Agriculture et de la pêche La commission nationale des labels et des certifications Les organismes certificateurs La DGCCRF 	<ul style="list-style-type: none"> QUALITATIVE ET GUSTATIVE
Certification de Conformité	<ul style="list-style-type: none"> Créée par la loi du 30 décembre 1988 et mise en application par le décret du 25 septembre 1990, la certification de conformité atteste qu'une denrée alimentaire ou qu'un produit agricole non-alimentaire et non-transformé est conforme à des caractéristiques spécifiques ou à des règles préalablement fixées portant, selon les cas, sur la production, le conditionnement ou (depuis 1994) l'origine. Ministère de l'Agriculture et de la pêche 	<ul style="list-style-type: none"> Produits ayant des caractéristiques physico-chimiques organoleptiques, et une fabrication spécifique à un cahier des charges 	<ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges Contrôle indépendant Certification Attribution de marques privées telles que : <ul style="list-style-type: none"> Atout Qualité Certifié (AQO) créé et déposé par CEPRAL Critères Qualité Certifiés (CQC) créé et déposé par INTERBEV 	<ul style="list-style-type: none"> Concerne toutes les formes de productions Respect des caractéristiques du produit et du mode d'étiquetage Mis en place par une structure collective ou un opérateur individuel 	<ul style="list-style-type: none"> Le ministère de l'Agriculture et de la pêche La commission nationale des labels et des certifications Les organismes certificateurs La DGCCRF 	<ul style="list-style-type: none"> CHIMIQUE ET ANALYTIQUE
Appellation d'Origine Contrôlée	<ul style="list-style-type: none"> Cette mention garantit un lien intime entre produit et terroir, c'est à dire une zone géographique bien circonscrite avec ses caractéristiques géologiques, agronomiques, climatiques... des disciplines particulières que se sont imposées les hommes pour tirer le meilleur parti de celles-ci et une notoriété acquise de longue date que l'appellation vise à protéger. Ministère de l'Agriculture et de la pêche 	<ul style="list-style-type: none"> Identifier un produit dont l'authenticité et la spécificité proviennent de son origine géographique Valorisation des ressources du territoire Protection de l'environnement Développement économique et durable 	<ul style="list-style-type: none"> Démarche reconnue au plan européen et international Reconnaissance des AOC par l'INAO 	<ul style="list-style-type: none"> Concernent les productions de vins, produits laitiers, fruits, légumes, huiles... Exclusion des excès de productivisme Utilisation des potentialités agro-pédologique Outils d'aménagement du territoire 	<ul style="list-style-type: none"> Le ministère de l'Agriculture et de la pêche L'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) 	<ul style="list-style-type: none"> TERRITORIALE ET ENVIRONNEMENTALE
Agriculture Biologique	<ul style="list-style-type: none"> Le logo AB garantit qu'un aliment est issu d'un mode de production naturel et respectueux des équilibres où les agriculteurs s'interdisent d'utiliser des produits chimiques de synthèse. Ce choix permet de nourrir, avec des végétaux bio, des animaux qui fournissent les matières organiques nécessaires aux cultures. 	<ul style="list-style-type: none"> Protéger l'environnement Respecter la santé des hommes et des animaux Rechercher la diversité dans les productions. 	<ul style="list-style-type: none"> Cahier des charges Contrôles indépendants Certification Attribution de la marque AB 	<ul style="list-style-type: none"> Concerne toutes les productions Produits chimiques de synthèse interdit Un produit transformé labellisé AB contient au minimum 95% de matière première issue de l'agriculture biologique 	<ul style="list-style-type: none"> Le ministère de l'Agriculture et de la pêche La Fédération nationale des agriculteurs biologiques (FNAB) Nature & Progrès Ecocert 	<ul style="list-style-type: none"> ETHIQUE ENVIRONNEMENTALE
Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)	<ul style="list-style-type: none"> Cette mention ne fait pas référence à une origine mais a pour objet de mettre en valeur une composition traditionnelle du produit ou un mode de production traditionnel. Ministère de l'Agriculture et de la pêche 	<ul style="list-style-type: none"> Certains produits peuvent entrer en concurrence au niveau européen sur l'utilisation d'un nom. Cette concurrence déloyale peut être néfaste pour le producteur et pour le consommateur qui confond la copie du produit authentique. C'est pourquoi la communauté européenne a adopté une législation sur les indications géographiques et les appellations d'origine. 		<ul style="list-style-type: none"> Produits obtenus à partir de matières premières traditionnelles ou présentant un mode de production et/ou de transformation particulier. Enregistrement européen 	<ul style="list-style-type: none"> La commission européenne La direction générale de l'Agriculture Le ministère de l'Agriculture et de la pêche 	
Indication Géographique Protégée (IGP)	<ul style="list-style-type: none"> L'IGP établit un lien géographique moins strict que l'AOP. Elle désigne un produit originaire d'une région, dont une qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristique peut-être attribuée à cette origine géographique et dont la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée. Ministère de l'Agriculture et de la pêche 			<ul style="list-style-type: none"> Seuls les produits bénéficiant d'un label ou d'une certification de conformité peuvent être enregistrés en IGP Réciproquement un label ou une certification de conformité ne peut comporter qu'une origine géographique répertoriée en IGP 	<ul style="list-style-type: none"> La commission européenne La direction générale de l'Agriculture Le ministère de l'Agriculture et de la pêche 	<ul style="list-style-type: none"> APPROCHE TERRITORIALE A L'ECHELLE EUROPEENNE
Appellation d'Origine Protégée (AOP)	<ul style="list-style-type: none"> L'AOP désigne la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté. Ministère de l'Agriculture et de la pêche 			<ul style="list-style-type: none"> L'AOP ne s'applique ni aux vins ni aux eaux-de-vie Seules les AOC peuvent soustraire l'AOP Réciproquement toutes les AOC sont enregistrées comme AOP au niveau communautaire. 	<ul style="list-style-type: none"> La commission européenne La direction générale de l'Agriculture Le ministère de l'Agriculture et de la pêche 	

Les modes de production

Durable, raisonnée, intégrée, paysanne..., le jeu des sept familles

Samuel Féret (FR Givam-Bretagne), in Revue Transrural Initiatives n°161, mars 2000



APPELLATION	DEFINITION	OBJECTIFS	EVALUATION	PRATIQUES	ACTEURS	APPROCHES
Agriculture biologique	<ul style="list-style-type: none"> Concept global qui s'appuie sur le choix de valeurs comme le respect de la terre et des cycles biologiques, la santé, le respect de l'environnement, le bien-être animal, la vie sociale... C'est un mode de production agricole fondé sur un ensemble de techniques complexes excluant l'utilisation de produits chimiques de synthèse. FNAB 	<ul style="list-style-type: none"> Respect des écosystèmes naturels Respect de la santé humaine et animale Recherche d'un développement économique cohérent 	<ul style="list-style-type: none"> Cahiers des charges par production Contrôles indépendants Certification Attribution de la marque AB 	<ul style="list-style-type: none"> Concerne toutes les productions Produits chimiques de synthèse interdits Rotations culturales longues Gestion de la matière organique 	<ul style="list-style-type: none"> Fédération nationale des agriculteurs biologiques (Fnab) Nature & Progrès Ecocert Coopérative biologique (biocoop) Fédération internationale des organisations d'agriculture biologique (IFOAM) 	<ul style="list-style-type: none"> ETHIQUE ENVIRONNEMENTALE
Production fermière	<ul style="list-style-type: none"> Agriculture dont la spécificité réside dans le fait que les personnes impliquées remplissent plusieurs fonctions : celle de produire, transformer, et vendre leurs produits auprès des consommateurs. Les producteurs fermiers sont impliqués dans l'évolution de la société : réponse aux attentes des consommateurs, création d'activité et d'emplois, revitalisation des territoires et développement d'un espace rural vivant. Ils participent ainsi au maintien du lien ville/campagne. FNAPP 	<ul style="list-style-type: none"> Créer de la valeur ajoutée par la transformation et la vente S'engager dans une démarche de qualité des produits Favoriser un échange entre producteur et consommateur Participer au développement harmonieux du territoire 	<ul style="list-style-type: none"> Charte nationale des producteurs fermiers Cahiers des charges par produit et par terroir (à venir) 	<ul style="list-style-type: none"> Concerne toutes les productions Matières premières issues exclusivement de la ferme Maîtrise et responsabilité du produit Transparence / consommateur Accueil du public Entretien de l'espace rural 	<ul style="list-style-type: none"> Fédération nationale des producteurs fermiers (Fnapi) Fédération nationale des centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (Fnrcviam) Confédération Paysanne 	<ul style="list-style-type: none"> TERRITORIALE MULTIFONCTIONNELLE
Agriculture paysanne	<ul style="list-style-type: none"> L'agriculture paysanne doit permettre à un maximum de paysans répartis sur tout le territoire de vivre décemment de leur métier en produisant sur une exploitation à taille humaine une alimentation saine et de qualité, sans remettre en cause les ressources naturelles de demain. Elle doit participer avec les citoyens à rendre le milieu rural vivant dans un cadre de vie apprécié par tous. FADEAR 	<ul style="list-style-type: none"> Respect des sociétés paysannes et de l'emploi agricole et rural réparti sur tout le territoire, sur des exploitations à taille humaine 	<ul style="list-style-type: none"> Charte de l'agriculture paysanne Indicateurs socio-économiques Diagnostics agri-environnementaux 	<ul style="list-style-type: none"> Concerne toutes les productions Autonomie en protéines Réduction d'intrants Rotations culturales longues Gestion des pâturages Produits fermiers Entretien de l'espace rural 	<ul style="list-style-type: none"> Fédération associative pour le développement de l'emploi agricole et rural (FADEAR) Confédération Paysanne Coordination paysanne européenne Via Campesina : mouvement paysan international 	<ul style="list-style-type: none"> SOCIALE SYNDICALE
Agriculture durable	<ul style="list-style-type: none"> L'agriculture durable invite à promouvoir et à pratiquer une agriculture économiquement viable, saine pour l'environnement et socialement équitable. L'agriculture durable est une agriculture soutenable car elle répond aux besoins d'aujourd'hui (aliments sains, eau de qualité, emploi et qualité de vie) sans remettre en cause les ressources naturelles pour les générations futures. RAD 	<ul style="list-style-type: none"> Promouvoir des systèmes de production autonomes et économes Rendre les exploitations viables, vivables et transmissibles Constituer des espaces d'échanges entre paysans et citoyens 	<ul style="list-style-type: none"> Cahiers des charges par production Contrôles indépendants (dans certains cas) Certification (idem) Attribution de la marque agriculture durable (idem) 	<ul style="list-style-type: none"> Concerne les exploitations de polyculture-élevage et élevages Réduction d'intrants Rotations culturales longues Gestion des pâturages Autonomie en protéines Entretien de l'espace rural 	<ul style="list-style-type: none"> Réseau agriculture durable (RAD) Enseignement agricole Institutions internationales (OCDE, FAO) Commission européenne 	<ul style="list-style-type: none"> SOCIÉTALE INSTITUTIONNELLE
Agriculture raisonnée	<ul style="list-style-type: none"> Agriculture compétitive qui prend en compte de manière équilibrée les objectifs économiques des producteurs, les attentes des consommateurs et le respect de l'environnement. L'agriculture raisonnée fait la démonstration qu'il est possible de concilier : rentabilité de l'exploitation, préservation du milieu naturel, productions de qualité, régulières et à prix abordables, contribution de l'agriculture à l'économie nationale. FARRE 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation raisonnée des produits phytosanitaires et des engrais Axe de communication visant à améliorer l'image de marque des agriculteurs Devenir le futur standard de l'agriculture française 	<ul style="list-style-type: none"> Socle de recommandations Guides techniques professionnels Auto-diagnostics Possibilité de contrôles externes 	<ul style="list-style-type: none"> Concerne tous secteurs de production Respect de la réglementation Cahiers d'enregistrement Locaux de stockage fermés Analyses de sol Réglage du matériel 	<ul style="list-style-type: none"> Forum pour une agriculture raisonnée et respectueuse de l'environnement (FARRE) Industrie phytosanitaire (UIPP) Syndicats (FNSEA, CNJA) Chambres d'agriculture Coopération agricole Distribution : Auchan, Casino... 	<ul style="list-style-type: none"> TECHNICIENNE AGRO-ALIMENTAIRE
Production intégrée	<ul style="list-style-type: none"> Système agricole de production d'aliments et des autres produits de haute qualité qui utilise les ressources et des mécanismes de régulation naturels pour remplacer des apports dommageables à l'environnement et qui assure à long terme une agriculture viable. OILB 	<ul style="list-style-type: none"> Base de repère pour les scientifiques européens Développement et application des concepts de la protection des végétaux basés sur l'écosystème 	<ul style="list-style-type: none"> Directives et recommandations Cahiers des charges par production Agrément Label "Production intégrée" 	<ul style="list-style-type: none"> Système plus utilisé en Europe du Nord qu'en France La lutte biologique concerne l'arboriculture, la viticulture, les cultures Bien-être animal Rotations culturales longues 	<ul style="list-style-type: none"> Organisation internationale de lutte biologique (OILB) Producteurs spécialisés en arboriculture, viticulture, grandes cultures Institut technique (ITCF) 	<ul style="list-style-type: none"> AGRONOMIQUE SCIENTIFIQUE
Agriculture de précision	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation des nouvelles technologies qui se développe aujourd'hui dans le monde agricole pour ajuster les pratiques culturales au plus près du besoin des plantes en fonction de l'hétérogénéité intraparcellaire. Institut Technique des céréales et des fourrages - ITCF 	<ul style="list-style-type: none"> Accroître les bénéfices et la compétitivité des produits Mise au point d'outils d'analyse et d'aide à la décision Maîtrise de l'information et des outils de précision par les agriculteurs Mieux prendre en compte la protection de l'environnement 	<ul style="list-style-type: none"> Evaluation par une gestion de la variabilité intraparcellaire : correction, modulation, amélioration 	<ul style="list-style-type: none"> Concerne les grandes cultures, l'arboriculture, la viticulture Nouvelles technologies de l'information Instruments de mesure électroniques (GPS, SIG, cartes et capteurs de rendements, correction satellitale...) Contrôle automatique des engins agricoles 	<ul style="list-style-type: none"> Institut technique (ITCF) Recherche (CEMAGREF, INRA) Coopératives d'agro-fouriture (UNCAA) Office National Inter-professionnel Des Oléagineux (ONIDOL) Sociétés d'informatique et d'électronique 	<ul style="list-style-type: none"> TECHNOLOGIQUE INFORMATIONNELLE

NB : nous avons sélectionné les caractéristiques spécifiques à chaque tendance, sans tendre à l'exhaustivité.