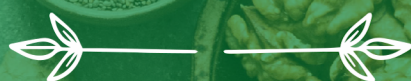




# PLAN ALIMENTAIRE DE RÉFÉRENCE DE REVENTIN-VAUGRIS



Pour une alimentation plus saine, plus sûre,  
plus juste et plus durable



COMMUNE DE REVENTIN-VAUGRIS  
85, RUE DE LA MAIRIE  
38121 - REVENTIN-VAUGRIS  
[WWW.MAIRIEREVENTINVAUGRIS.FR](http://WWW.MAIRIEREVENTINVAUGRIS.FR)



**PLAN ALIMENTAIRE DE RÉFÉRENCE**  
*Reventin-Vaugris*  
**Et si nous mangions mieux ?**



# SOMMAIRE

Origine du projet : La charte 4  
 Le contexte local 5  
 Le Mouvement des Cuisines Nourricières et la méthode de travail 6  
 Les missions de la restauration collective 7  
 Qu'est-ce que bien manger à Reventin-Vaugris ? Les 4 piliers de la qualité alimentaire 8-9

Les 4 axes prioritaires 10  
 Le PAR, pas à pas 11  
 Fiches action 12-20  
 Indicateurs de réussite 21  
 Le menu de la restauration scolaire avec les Cuisines Nourricières 22  
 Les 11 défis de Patrick Henriroux 23



# ORIGINE DU PROJET

L'alimentation est un des enjeux majeurs de notre siècle. Ses effets nocifs sur l'environnement sont nombreux. Sont en jeu également la quantité et la qualité des aliments ainsi que la préservation de la santé.

En 30 ans, le contenu de notre assiette a profondément changé et s'est déséquilibré. Les aliments parcourent de nombreux kilomètres avant d'être consommés.

Les modes de production et de fabrication ont profondément évolué allant vers une nourriture toujours plus transformée. De nombreux scandales sont venus illustrer ces phénomènes. En parallèle, le gaspillage alimentaire s'est introduit dans les habitudes des consommateurs. Il devient urgent de modifier les comportements, les modes de production et d'approvisionnement et de redonner à chacun un pouvoir sur la façon dont il se nourrit.



Les collectivités, par le biais de la restauration collective qu'elles proposent, sont un des acteurs de ces transformations. Dans ce contexte complexe, le pouvoir public a fait un pas avec la loi EGALIM du 30 octobre 2018. Parmi les mesures les plus importantes pour la restauration collective :

- Proposer, au 1er janvier 2022, au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques
- Aller vers une diversification des sources de protéines
- Interdire les plastiques au 1<sup>er</sup> janvier 2025
- Lutter contre le gaspillage alimentaire.

Face à ces enjeux majeurs, les élus de Reventin-Vaugris, comme ils l'avaient annoncé dans leur programme, ont souhaité s'engager résolument pour faire évoluer en profondeur la restauration municipale.

Conformément à son projet articulé autour du bien vivre ensemble, du respect de l'autre et de l'environnement, l'équipe municipale de Reventin-Vaugris entend affirmer son engagement en faveur du développement d'une alimentation durable. Pour nous, manger mieux : c'est privilégier une alimentation saine, bio, locale et de saison, limiter les produits industriels transformés et ainsi :

- Préserver sa santé
- Respecter son environnement
- Soutenir la production locale.

Après un premier temps de mise à plat, de réflexions partagées, est vite apparue la complexité de ce sujet qui touche aux approvisionnements mais aussi aux techniques culinaires, à l'organisation, au personnel, aux finances, à la réglementation et aux convives. Pour faire face à ce chantier, nous avons alors pris la décision de nous faire accompagner par le Mouvement des Cuisines Nourricières. Le travail réalisé conjointement nous a permis d'avancer rapidement jusqu'à l'écriture de ce Plan Alimentaire de Référence.

Il sera désormais le lien entre tous les acteurs, notre référence commune; il dessine notre feuille de route pour les prochaines années.

# CONTEXTE LOCAL

La commune de Reventin-Vaugris a fait le choix, depuis de nombreuses années, d'une restauration en régie directe.

Elle dispose à ce jour d'une cuisine centrale agréée qui lui a permis de produire 28 470 repas en liaison chaude en 2022. Les repas cuisinés sur place sont distribués à différents publics :

## **ÉCOLE PUBLIQUE ET ENSEIGNANTS**

**15 470 REPAS**

## **CENTRE DE LOISIRS**

**6 199 REPAS**

## **ÉCOLE MONTESSORI**

**1 416 REPAS**

## **PORTAGE DE REPAS SENIORS**

**5 385 REPAS**

La confection des repas est assurée par une équipe de 4 personnes (3,6 ETP) qui participent également au temps de service et à certaines livraisons externes.

Le prix du repas pour les enfants scolarisés était de 3,20 € depuis 2018. Il vient d'être augmenté en juillet 2023 introduisant un barème évolutif en fonction du quotient familial de 3,30€ à 4,30€. Une nouvelle hausse sera appliquée en septembre 2024 qui portera le tarif de 3,40€ à 5,40€. Celui des seniors s'échelonne de 5,50 € à 8 € en fonction des ressources. Pour le centre de loisirs et l'école Montessori, les repas sont vendus au prestataire au tarif de 5€.

Les enfants de l'école primaire déjeunent dans la salle du restaurant scolaire tandis que les maternelles, à ce jour, prennent leur repas dans le hall d'entrée de l'école par manque de place.

# POUR FAIRE LE CHEMIN DES PRINCIPES À LA RÉALITÉ

## LE MOUVEMENT DES CUISINES NOURRICIÈRES



La mise en œuvre de toutes ces idées ne nous paraissait pas réalisable sans l'aide de professionnels spécialisés dans ce domaine. Nous avons donc choisi de nous faire accompagner par le **Mouvement des Cuisines Nourricières**. Le MCN fait le lien entre les différents facteurs qui font la qualité de notre nourriture et forment un système à part entière.

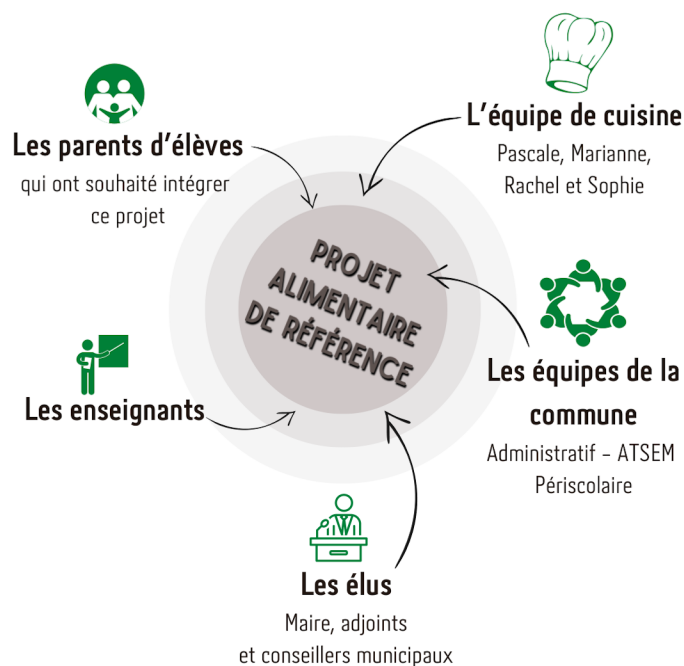
Il souligne le rôle central de la cuisine de tous les jours et de ceux qui la préparent pour nourrir les populations sur leurs lieux de vie, à l'école ou à la maison.

Il promeut des pratiques culinaires simples et efficaces, adaptées au contexte et aux enjeux du quotidien, qui favorisent une transition alimentaire positive, respectueuse des enjeux sociétaux et environnementaux, savoureuse et joyeuse !

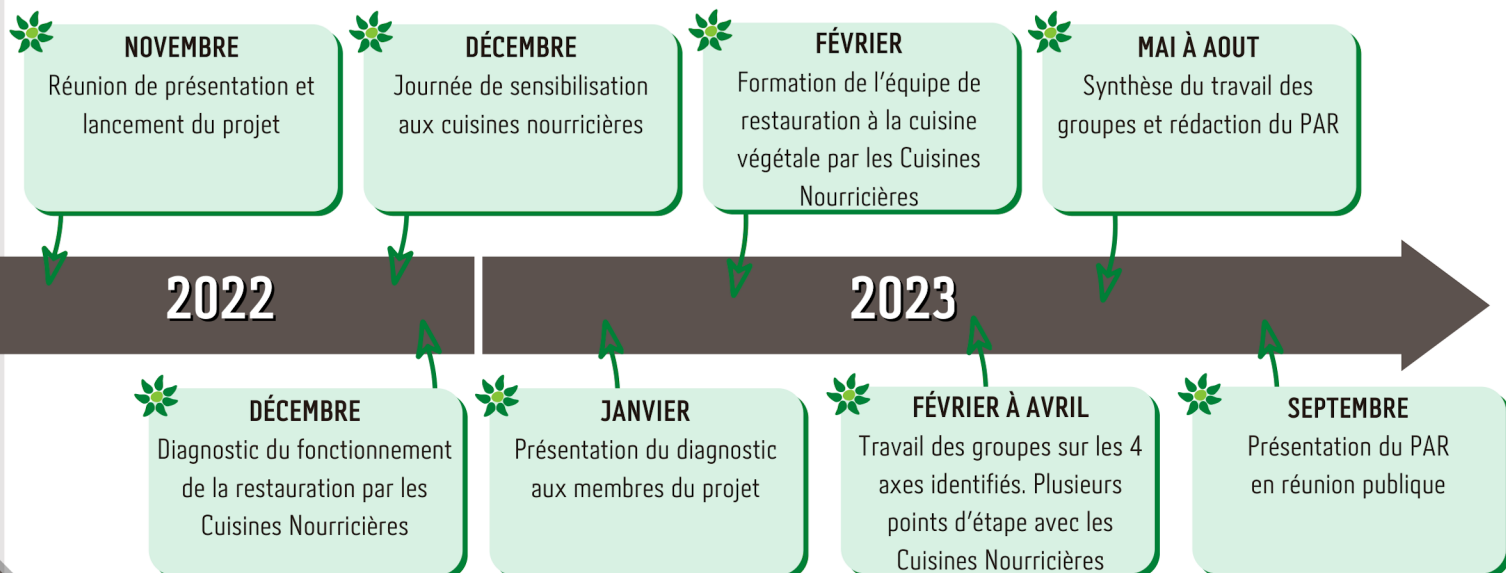
Il contribue à la construction d'un patrimoine commun d'intérêt général : celui des Cuisines Nourricières.

## LA MÉTHODE DE TRAVAIL

La rédaction de notre Projet Alimentaire de Référence a mobilisé l'ensemble des acteurs concernés par la restauration scolaire :



## CHRONOLOGIE



# LES MISSIONS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Pour définir ce qu'est le bien manger à Reventin-Vaugris, nous avons pris le temps de réfléchir à cette notion de qualité et nous avons mesuré que la restauration collective allait bien au-delà d'un "simple repas". En effet, derrière ce repas de qualité, existent bien d'autres missions que nous souhaitons mettre en œuvre et promouvoir à Reventin-Vaugris.

## MISSION NOURRICIÈRE



Il s'agit de nourrir les enfants et les aînés, avec de bons produits, des plats appétissants et bien cuisinés, sur place. Il est important que les enfants mangent à leur faim et que les repas soient équilibrés.

## MISSION DE SANTÉ PUBLIQUE



De nombreux convives mangent nos repas de manière régulière [4 fois par semaine]. Les repas servis font partie de leur quotidien et ont un impact sur leur santé.

Les enfants sont des personnes en pleine croissance, pouvant être lourdement impactées par les polluants, les perturbateurs endocriniens ou plus généralement une alimentation de mauvaise qualité.

Il est donc important de leur proposer des repas les plus sains et nutritifs possibles.

L'alimentation des seniors est aussi un facteur à part entière de bonne santé.

## MISSION ÉDUCATIVE



Le repas à l'école est un moment privilégié pour développer des actions d'éducation alimentaire et de prévention santé. Des projets à visée éducative peuvent être mis en place pour remplir au mieux ce rôle de découverte, de transmission et d'apprentissage.

Il s'agit par exemple de favoriser l'autonomie des enfants pendant le repas et de leur confier des responsabilités. De plus, des actions en partenariat avec l'école, le périscolaire et les familles, les associations ou des bénévoles feront partie intégrante du projet global.

## MISSION SOCIALE



La restauration scolaire est un moyen d'assurer un repas de qualité, abordable financièrement, pour tous les enfants (quels que soient les revenus de leur famille). Le repas à la cantine est aussi l'occasion pour tous les enfants de la commune, quelles que soient leurs différences, de partager un repas et plus généralement un moment convivial.

Le temps du repas est bien un temps d'apprentissage du vivre ensemble.

## MISSION ÉCONOMIQUE



Par les choix opérés en matière d'approvisionnement, la cantine peut avoir un impact économique et soutenir certains types de production agricole. A Reventin-Vaugris nous prioriserons l'approvisionnement local dans une région qui accueille des producteurs de qualité.

Nous souhaitons travailler avec des producteurs de proximité avec lesquels un lien direct sera établi; le partenariat pourra permettre d'accompagner des producteurs dans leur démarche de recherche de qualité.

## MISSION ENVIRONNEMENTALE



Comme au niveau économique, les choix réalisés pour les approvisionnements (en produits alimentaires et en produits lessiviels) ont un impact environnemental. Acheter à des producteurs en AB (Agriculture Biologique) est une manière de soutenir une agriculture qui prend soin de la biodiversité et promeut des sols vivants. Faire des choix de produits plus sains, respecter la saisonnalité des produits, maîtriser la consommation énergétique et limiter la production de déchets permettent aussi de réduire l'impact négatif sur l'environnement.

# LES 4 PILIERS DE LA QUALITÉ ALIMENTAIRE



## 1 LA QUALITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES

Elles constituent la base des repas et doivent être sélectionnées pour leur qualité et leurs caractéristiques :

- gustatives (fruits et légumes récoltés à maturité)
- nutritionnelles (fruits et légumes cultivés sur sols vivants et riches en oligo-éléments, nourriture animale riche en oméga 3 et 6 )
- environnementales (produits issus de l'AB ou de productions vertueuses)
- économiques (système permettant de bien rémunérer les producteurs), etc.



## 2 LE SOIN APPORTÉ EN CUISINE

Les techniques culinaires utilisées pour transformer les matières premières (notamment les techniques de cuisson) sont déterminantes pour assurer la qualité des plats préparés. Un bon légume cuit trop longtemps ou trop fort, mal assaisonné, ou noyé dans une recette mal équilibrée ne pourra pas être apprécié à sa juste valeur. Il convient donc de transformer de manière précise et adéquate les bons produits pour en faire de bons plats.



BIEN MANGER À



# QU'EST CE QUE BIEN MANGER À REVENTIN-VAUGRIS ?

Nos réflexions nous ont aussi amenés à explorer tout ce qui était nécessaire pour pouvoir proposer des repas de qualité. C'est un système qui dépend de plusieurs facteurs liés entre eux et il est nécessaire d'agir sur chacun d'eux pour faire évoluer cette qualité.

REVENTIN-VAUGRIS

## 3 LA DIVERSITÉ DE L'OFFRE ALIMENTAIRE

La diversité et la variété sont déterminantes pour la qualité et permettent d'assurer un bon équilibre alimentaire :

- équilibre entre produits d'origine animale et d'origine végétale
- élargissement des gammes de produits tels que céréales variées, légumineuses, fruits et légumes locaux et de saison
- utilisation de produits complets ou semi-complets
- apports variés en acides gras (huiles différentes).



## 4 LES CONDITIONS DU TEMPS DE REPAS

Les conditions dans lesquelles sont pris les repas (temps alloué au repas, organisation de la salle, niveau sonore...) influent sur le sentiment d'avoir bien mangé. Pour des enfants, la relation et l'échange avec les adultes qui les servent contribuent à faire du repas une expérience positive et appréciée. C'est notamment le rôle de passeur de sens et d'éducateur que jouent les adultes quand ils expliquent et informent les enfants sur ce qu'ils mangent.



# 4 AXES PRIORITAIRES

Les réflexions partagées, les échanges menés avec l'ensemble des acteurs de la restauration scolaire, nous ont conduits à définir 4 axes de travail que nous souhaitons décliner dans les prochaines années.

## 1 SOIGNER, FAIRE ÉVOLUER LES APPROVISIONNEMENTS POUR TENDRE VERS UN MAXIMUM DE PRODUITS BIO, LOCAUX ET DE QUALITÉ

- ✂ Définir la notion de qualité d'un produit
- ✂ Se mettre en conformité avec la loi EGALIM puis aller au-delà
- ✂ Tendre vers un maximum de produits bio et locaux
- ✂ Communiquer efficacement avec les différentes parties prenantes
- ✂ Organiser la fonction achats

## 2 PRODUIRE DES REPAS BIEN PRÉPARÉS À PARTIR DE MENUS DIVERSIFIÉS ET DE TECHNIQUES CULINAIRES ADAPTÉES

- ✂ Proposer des menus équilibrés aux convives
- ✂ Faciliter leur conception par les équipes
- ✂ Respecter la saisonnalité
- ✂ Diversifier l'offre alimentaire et soigner le goût des repas
- ✂ Accompagner les équipes sur les évolutions en lien avec le projet

## 3 OPTIMISER LE SYSTÈME DE RESTAURATION EN AMÉLIORANT L'ORGANISATION ET LES ÉQUIPEMENTS

- ✂ Adapter l'outil de travail aux nouveaux objectifs et améliorer les conditions de travail de l'équipe en cuisine
- ✂ Définir une gamme de produits d'entretien adaptés
- ✂ Améliorer les conditions de repas des enfants

## 4 ORGANISER DE FAÇON CO-RESPONSABLE L'INTERVENTION DES DIFFÉRENTS ACTEURS POUR ACCOMPAGNER CES ÉVOLUTIONS

- ✂ Promouvoir une éducation à l'alimentation pour les enfants
- ✂ Amener les enfants à devenir ambassadeurs de la restauration scolaire
- ✂ Mobiliser l'ensemble des acteurs et valoriser la démarche du PAR auprès d'eux
- ✂ Réduire le gaspillage



RENTÉE SCOLAIRE 2023-2024

DÉFINITION DE LA NOTION DE  
QUALITÉ D'UN PRODUIT

COMMUNIQUER EFFICACEMENT  
AVEC LES DIFFÉRENTES PARTIES  
PRENANTES

RÉDUIRE LE  
GASPILLAGE

TOUT AU LONG  
DU PROJET

DIVERSIFIER L'OFFRE ALIMENTAIRE ET  
SOIGNER LE GOÛT DES REPAS,  
ACCOMPAGNER LES ÉQUIPES SUR LES  
ÉVOLUTIONS EN LIEN AVEC LE  
PROJET

PROPOSER UNE ÉDUCATION À  
L'ALIMENTATION POUR LES ENFANTS  
ET LES AMENER À DEVENIR  
AMBASSADEURS DE LA RESTAURATION  
SCOLAIRE

MOBILISER L'ENSEMBLE DES ACTEURS  
ET VALORISER LA DÉMARCHE DU PAR  
AUPRÈS D'EUX

FIN D'ANNÉE SCOLAIRE  
2023 - 2024

SE METTRE EN CONFORMITÉ  
AVEC LA LOI EGALIM ET TENDRE  
VERS UN MAXIMUM DE PRODUITS  
BIO ET LOCAUX

ADAPTER L'OUTIL DE TRAVAIL  
AUX NOUVEAUX OBJECTIFS ET  
AMÉLIORER LES CONDITIONS DE  
TRAVAIL DE L'ÉQUIPE

DÉFINIR UNE GAMME DE  
PRODUITS D'ENTRETIEN ADAPTÉS

AMÉLIORER LES CONDITIONS DE  
REPAS DES ENFANTS

FIN D'ANNÉE 2024

PROPOSER DES MENUS  
ÉQUILIBRÉS AUX CONVIVES ET  
FACILITER LEUR CONCEPTION  
PAR L'ÉQUIPE DE CUISINE

ORGANISER LA  
FONCTION ACHATS

FIN D'ANNÉE SCOLAIRE  
2024 - 2025

BILAN GLOBAL DU PAR ET  
PERSPECTIVES D'AVENIR

LE PAR  
PAS À PAS

## FICHE ACTION N°1

DÉFINIR LA NOTION DE QUALITÉ  
D'UN PRODUITAXES DE  
TRAVAIL

- ✂ Privilégier les produits sous label de qualité et, à terme, le plus possible issus de l'Agriculture Biologique
- ✂ Eviter les produits ultra-transformés, les plats tout préparés, pâtisseries et charcuteries industrielles
- ✂ Vérifier systématiquement la liste des ingrédients pour limiter les additifs de saveur, de couleur et de texture
- ✂ Etudier les quantités d'aliments d'origine végétale et animale pour obtenir des menus sains, équilibrés et nutritifs
- ✂ Soutenir les producteurs locaux engagés dans une agriculture durable et saine même sans label
- ✂ Construire une relation de confiance et d'échange avec les producteurs qui s'engageront dans le projet
- ✂ Choisir des aliments produits au plus près de la commune en privilégiant la région AURA
- ✂ Suivre l'origine de l'ensemble des produits en fonction de la fiche technique annexée au PAR
- ✂ Limiter les emballages individuels en privilégiant les grands contenants et les produits à la coupe

## CONTEXTE

Il s'agit des fondements du projet : qu'entendons nous par "un produit de qualité" ?

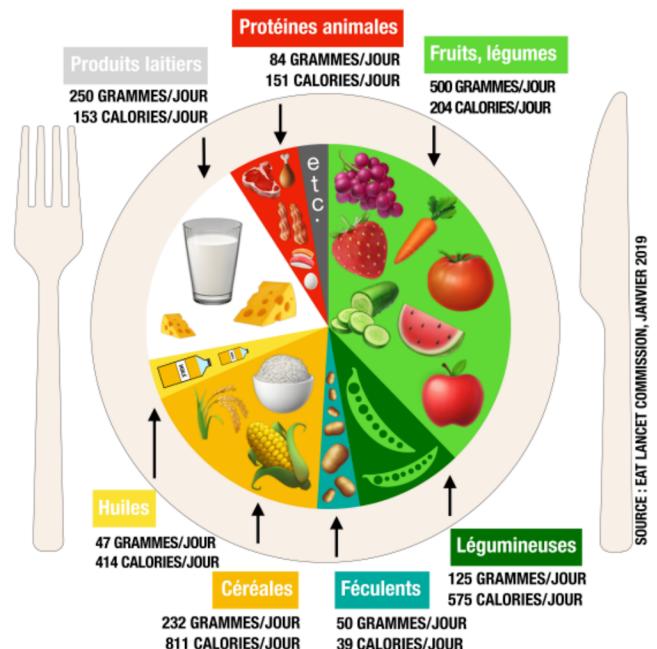
A Reventin-Vaugris, nous voulons des aliments sains :

- ✂ Pour la santé de tous et en particulier celle des jeunes qui sont en pleine croissance
- ✂ Pour une agriculture respectueuse de notre environnement que nous devons garder vivant
- ✂ Pour soutenir la production locale

Une fiche technique, annexée au PAR, précise pour chaque type d'aliments les origines et les labels souhaités, document évolutif en fonction des retours d'expérience et des évolutions législatives.

POINTS DE  
VIGILANCE

- ✂ Accompagner nos fournisseurs et producteurs pour une mise en cohérence progressive avec nos exigences
- ✂ Faire un suivi précis de l'origine des produits

Le régime idéal pour  
nourrir toute la planète en 2050

## FICHE ACTION N°2

### SE METTRE EN CONFORMITÉ AVEC LA LOI EGALIM ET TENDRE VERS UN MAXIMUM DE PRODUITS BIO ET LOCAUX



#### CONTEXTE

Promulguée en 2018, la loi EGALIM impose depuis 2022 aux collectivités de proposer aux convives au moins 50% de produits durables et de qualité dont 20% de produits Bio.

Aujourd'hui, ces chiffres ne sont pas atteints par notre restaurant scolaire, nous devons donc tout mettre en œuvre pour y parvenir dans un délai raisonnable.

#### AXES DE TRAVAIL

- ✂ Tenir un tableau de bord régulier et précis des approvisionnements actuels en :
  - Produits durables et de qualité
  - Produits Bio
  - Produits locaux
- ✂ Définir un taux de produits Bio, durables et de qualité en respectant, à minima, les objectifs d'EGALIM pour juin 2024 puis en allant au-delà les années suivantes
- ✂ Etudier l'offre locale et développer des partenariats avec les producteurs (en priorité sur les fruits et légumes, les viandes et les produits laitiers)

#### POINTS DE VIGILANCE

- ✂ Garder la maîtrise du budget alimentation
- ✂ Trouver le bon équilibre entre les fournisseurs locaux et les autres
- ✂ Veiller à ne pas complexifier la fonction achat par la multiplicité des fournisseurs
- ✂ Veiller à une bonne articulation avec l'équipe de cuisine

## LA LOI EGALIM



La loi EGALIM est issue des états généraux de l'alimentation lancés en 2017 et promulguée en 2018.

Elle poursuit plusieurs objectifs :

- Rémunérer justement les producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail
- Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits alimentaires
- Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous
- Renforcer les engagements sur le bien-être animal
- Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire

Depuis le 1er Janvier 2020 :

Interdiction d'utilisation de certains ustensiles plastique à usage unique comme les pailles, les touillettes, les assiettes par exemple.

Depuis le 1er Janvier 2022 :

Elle impose à la restauration collective publique de proposer au moins 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits bio. Lorsqu'on parle de produits durables, de qualité, il s'agit entre autres de produits bénéficiant :

- de signes officiels de qualité comme les appellations d'origine protégée (AOP), le Label Rouge, l'indication géographique protégée (IGP) ou encore l'agriculture biologique



- de mentions valorisantes (spécialité traditionnelle garantie, HVE, produits fermiers...)



- de l'écolabel Pêche durable pour les produits issus de la mer



**FICHE ACTION N°3****COMMUNIQUER EFFICACEMENT AVEC  
LES DIFFÉRENTES PARTIES PRENANTES****CONTEXTE**

Pour que ce projet prenne son envol, toutes les parties prenantes doivent être impliquées et convaincues de cette démarche. Nous devons donc mettre en place une communication efficace et pertinente sur les avancées du projet.

**AXES DE  
TRAVAIL**

- Edition et diffusion du PAR
- Identifier les différentes parties prenantes
- Définir les canaux et la fréquence de communication
- Réaliser et diffuser des bilans semestriels

**POINTS DE  
VIGILANCE**

- Veiller à ne pas tomber dans la surinformation

*"La bonne information, au bon moment !"*

**FICHE ACTION N°4  
ORGANISER LA  
FONCTION ACHATS****CONTEXTE**

Aujourd'hui, l'ensemble des commandes est géré par la cheffe de cuisine et sa seconde. C'est à partir des menus élaborés sur 2 ou 3 semaines que les commandes sont établies et passées plusieurs fois par semaine. L'objectif est de trouver des outils et une nouvelle organisation qui permettent d'optimiser cette étape, de faire gagner du temps au personnel et d'avoir un suivi précis.

**POINTS DE  
VIGILANCE**

- Prendre en compte la capacité de stockage limitée
- Adapter la gestion des stocks

**AXES DE  
TRAVAIL**

- Analyser l'organisation actuelle et la capacité de stockage
- Evaluer les quantités annuelles par familles de produits
- Contractualiser avec des fournisseurs sur certains produits avec des volumes annuels
- Rechercher des logiciels pour la création des menus, le passage des commandes et le suivi
- Accompagner l'équipe de cuisine sur l'aspect commandes
- Référencer les nouveaux fournisseurs et suivre leurs réponses à nos exigences
- Analyser le coût matière d'un repas

## FICHE ACTION N°5 PROPOSER DES MENUS ÉQUILIBRÉS AUX CONVIVES ET FACILITER LEUR CONCEPTION PAR L'ÉQUIPE DE CUISINE











### CONTEXTE

La conception des menus est une tâche rendue difficile aujourd'hui pour l'équipe de restauration par manque de temps, d'outils et de matériel adaptés.


Les menus sont transmis aux convives et familles une fois par mois via le site internet.

L'objectif est de mettre à disposition des outils qui faciliteront la conception des menus dans le respect des recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS 4), du GEM-RCN, de la loi EGALIM et des objectifs du PAR.

### AXES DE TRAVAIL

-  Etudier la pertinence de la mise en place d'un logiciel de gestion des menus
-  Définir la nécessité du recours à une diététicienne
-  Définir les produits par saison et par mode de préparation
-  Utiliser les tables nutritionnelles
-  Modéliser les temps de préparation des différents plats
-  Adapter les menus à la saisonnalité des produits
-  Diversifier les recettes et constituer une banque de recettes
-  Intégrer les retours des convives pour l'élaboration des menus

### POINTS DE VIGILANCE

-  Choisir un logiciel simple et ergonomique pour faciliter le travail de l'équipe



**PROGRAMME NATIONAL  
NUTRITION SANTÉ**

2019-2023

## LE PNNS 4 : PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ

Le PNNS a pour objectif général l'amélioration de l'état de santé de l'ensemble de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs : la nutrition. Le PNNS 4 s'articule autour de 5 axes stratégiques, dont découlent les objectifs à atteindre par les actions qui seront mises en œuvre :

- Améliorer pour tous l'environnement alimentaire et physique pour le rendre plus favorable à la santé
- Encourager les comportements favorables à la santé
- Mieux prendre en charge les personnes en surpoids, dénutries ou atteintes de maladies chroniques
- Impulser une dynamique territoriale
- Développer la recherche, l'expertise et la surveillance en appui de la politique nutritionnelle

## FICHE ACTION N°6

**DIVERSIFIER L'OFFRE ALIMENTAIRE ET SOIGNER LE GOÛT DES REPAS, ACCOMPAGNER LES ÉQUIPES SUR LES ÉVOLUTIONS EN LIEN AVEC LE PROJET**



### CONTEXTE

La confection d'un repas est un savant équilibre entre les temps de préparation, le matériel à disposition, la disponibilité des produits, l'horaire des livraisons...

Elle inclut bien sûr le plaisir à apporter aux convives et celui de cuisiner.

L'expérience et le savoir-faire de l'équipe en cuisine permettent de mixer tous ces éléments.

La confection des repas doit tenir compte de l'amélioration souhaitée de la qualité et de la diversité des aliments, de l'évolution des techniques culinaires.

### AXES DE TRAVAIL

- ✂ Veiller à la dénomination des plats pour donner envie aux convives
- ✂ Prendre l'avis des convives
- ✂ Développer l'utilisation des céréales / légumineuses et apprendre à les cuisiner de façon attractive
- ✂ Diversifier et encadrer les apports en sucres et matières grasses
- ✂ Accompagner l'introduction de recettes ou produits nouveaux auprès des convives
- ✂ Etablir un plan de formation pour l'équipe afin de l'accompagner dans ces évolutions
- ✂ Etablir des liens d'accompagnement avec des professionnels de la cuisine
- ✂ Etudier les menus et plats de secours pour intégrer nos critères de qualité
- ✂ Développer l'utilisation des épices

### POINTS DE VIGILANCE

- ✂ Introduire les produits ou recettes nouvelles de façon progressive pour une meilleure adaptation des convives





## FICHE ACTION N°7

ADAPTER L'OUTIL DE TRAVAIL AUX  
NOUVEAUX OBJECTIFS ET AMÉLIORER LES  
CONDITIONS DE TRAVAIL DE L'ÉQUIPE

## CONTEXTE

Certains équipements de la cuisine sont aujourd'hui vétustes et génèrent une perte de temps et de la fatigue pour l'équipe.

L'objectif est de faire un diagnostic de l'ensemble du matériel et de remplacer les équipements qui le nécessitent.

Ces changements permettront à l'équipe de travailler dans de bonnes conditions, de gagner du temps et de se consacrer à leur cœur de métier : la cuisine.

POINTS DE  
VIGILANCE

- ✂ Etudier en priorité le poste et le matériel de plonge plus adaptés actuellement

AXES DE  
TRAVAIL

- ✂ Analyser et faire évoluer si nécessaire l'organisation des différents postes de travail (cuisine, plonge, stockage, etc.) et le matériel nécessaire
- ✂ Optimiser les circuits de nettoyage et de séchage
- ✂ Prendre l'avis technique de professionnels de la restauration sur le matériel existant
- ✂ Identifier les potentiels fournisseurs de matériel, y compris de deuxième main
- ✂ Procéder au remplacement du matériel qui aura été identifié comme nécessaire
- ✂ Etudier la place de la légumerie dans la cuisine pour travailler les produits bruts
- ✂ Mesurer le temps passé en plonge avant et après aménagements
- ✂ Etudier l'organisation de la mise en boîte des repas pour les livraisons individuelles



## FICHE ACTION N°8

### DÉFINIR UNE GAMME DE PRODUITS D'ENTRETIEN ADAPTÉS







#### CONTEXTE

L'entretien des locaux est une pratique bien installée par l'équipe de restauration actuelle dans le respect des normes HACCP (méthode créée pour détecter l'ensemble des dangers susceptibles d'apparaître pendant le stockage, la préparation ou encore la présentation des aliments). Cette pratique est très efficace et reconnue par l'audit et les différents professionnels invités en cuisine.


Toutefois, l'évolution des connaissances des produits montre que des améliorations sont possibles vers l'utilisation de moins de produits et de produits moins agressifs.

Un changement progressif des produits pourrait alléger, assainir et simplifier cette tâche.

#### AXES DE TRAVAIL

-  Identifier des produits efficaces et écologiques
-  Solliciter le retour d'expériences d'autres cuisines
-  Etudier la pertinence d'investir dans une centrale vapeur pour la désinfection des surfaces
-  Former l'équipe si nécessaire

#### POINTS DE VIGILANCE

-  Veiller à ce que les nouveaux produits simplifient le travail de l'équipe dans le processus de nettoyage de la cuisine

## FICHE ACTION N°9

### AMÉLIORER LES CONDITIONS DE REPAS DES ENFANTS



#### CONTEXTE



La salle de restaurant est aujourd'hui trop petite pour accueillir l'ensemble des élèves dans de bonnes conditions.

Une solution provisoire a été tentée depuis 2 ans en installant petits et moyens dans le hall de l'école. Cette solution est loin d'être optimale pour les enfants.

#### POINTS DE VIGILANCE

-  Intégrer les changements de lieux de restauration dans le fonctionnement global de l'école

#### AXES DE TRAVAIL

-  Etudier les pistes alternatives pour offrir aux enfants de maternelle un espace de repas adapté et calme
-  Faire en sorte que le temps du repas soit un temps agréable : niveau sonore, décoration et aménagement des salles de repas

## FICHE ACTION N°10

### PROPOSER UNE ÉDUCATION À L'ALIMENTATION POUR LES ENFANTS ET LES AMENER À DEVENIR AMBASSADEURS DE LA CANTINE

#### CONTEXTE

Actuellement, les convives sont accompagnés par l'équipe cuisine, les ATSEM et le personnel du périscolaire. L'ambition de ce plan est d'associer différents acteurs, internes ou externes, pour réaliser un accompagnement plus précis et pédagogique autour du "bien manger" qu'il soit quotidien ou événementiel.



#### POINTS DE VIGILANCE

- ✂ Veiller à la co-construction des actions avec les partenaires concernés

#### AXES DE TRAVAIL

- ✂ Concevoir et proposer différents types d'actions pédagogiques en fonction des différents acteurs
- ✂ Associer un chef à certains moments clés
- ✂ Réaliser des supports éducatifs dans la salle du restaurant
- ✂ Revoir la décoration de l'espace restaurant pour le rendre plus ludique et chaleureux
- ✂ Accompagner l'introduction de plats ou produits nouveaux par une action pédagogique (actions avec les équipes, les partenaires, les fournisseurs, les bénévoles, ...)
- ✂ Proposer aux futurs conseillers municipaux enfants de s'investir dans le projet et d'être des relais auprès de leurs camarades.

## FICHE ACTION N°11

### MOBILISER L'ENSEMBLE DES ACTEURS ET VALORISER LA DÉMARCHE DU PAR AUPRÈS D'EUX

#### CONTEXTE

Pour que ce plan alimentaire ne reste pas interne à la restauration scolaire et qu'il ait un impact réel sur la santé et le bien vivre des enfants, l'ensemble des co-éducateurs doit être associé.

Du personnel de la cuisine aux parents en passant par les enseignants et les élus, chacun a un rôle à jouer dans cette éducation.

La recherche de nouveaux acteurs est souhaitable pour donner tout son sens au PAR.



#### AXES DE TRAVAIL

- ✂ Mobiliser différents acteurs, définir leur rôle dans l'éducation à l'alimentation des enfants
- ✂ Etudier la possibilité pour les parents de manger à la cantine ponctuellement
- ✂ Organiser des temps d'information et d'échanges
- ✂ Etudier la pertinence de la mise en place d'un groupe "restauration scolaire", en définir les modalités et les objectifs

#### POINTS DE VIGILANCE

- ✂ Veiller à susciter l'adhésion des différents partenaires
- ✂ Être moteur pour que ce projet ne s'essouffle pas

## FICHE ACTION N°12 RÉDUIRE LE GASPILLAGE



### CONTEXTE

Si l'essentiel du gaspillage alimentaire est concentré chez les ménages, la restauration collective, qui sert chaque année 3,4 milliards de repas, représente un coût environnemental de 2,8 millions de tonnes équivalent CO<sub>2</sub>. Face à cela, la loi française s'est fixée comme objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % dans la restauration collective d'ici 2025 (par rapport à son niveau de 2015). Selon l'ADEME, le gaspillage coûte en moyenne 68 centimes par repas.

### POINTS DE VIGILANCE

- ✂ Prendre en compte le temps nécessaire à la réduction du gaspillage

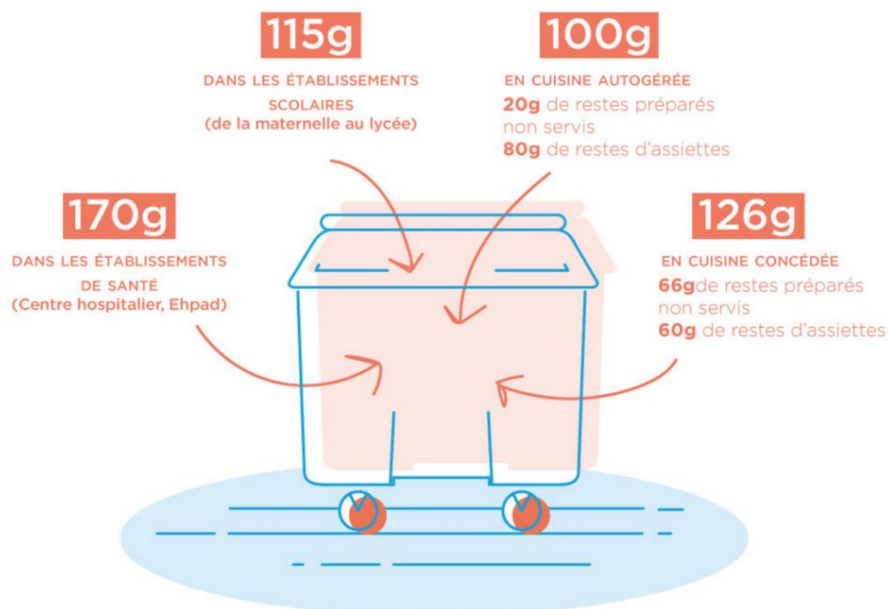
### AXES DE TRAVAIL

- ✂ Mettre en place des outils pour mesurer le gaspillage en salle et en cuisine
- ✂ Adapter les actions en fonction des résultats
- ✂ Etudier la possibilité de recycler les restes de cuisine
- ✂ Etudier la possibilité de servir des quantités à la demande
- ✂ Etudier l'utilisation des emballages et la suppression du plastique
- ✂ Etudier la pertinence de la mise en place du compostage

## Le gaspillage alimentaire dans la restauration collective

### Quantités jetées

EN MOYENNE PAR CONVIVE ET PAR REPAS



Source : ADEME



# INDICATEURS DE RÉUSSITE



## FICHE ACTION N°1

### DÉFINIR LA NOTION DE QUALITÉ D'UN PRODUIT

- 1 Création du cahier des charges
- 2 Suivi de sa mise en œuvre

## FICHE ACTION N°2

### SE METTRE EN CONFORMITÉ AVEC LA LOI EGALIM ET TENDRE VERS UN MAXIMUM DE PRODUITS BIO ET LOCAUX

- 1 Atteindre les critères EGALIM
- 2 Dépasser les objectifs EGALIM

## FICHE ACTION N°3

### COMMUNIQUER EFFICACEMENT AVEC LES DIFFÉRENTES PARTIES PRENANTES

- 1 Nombre d'actions d'informations réalisées
- 2 Réalisation des bilans semestriels

## FICHE ACTION N°4

### ORGANISER LA FONCTION ACHATS

- 1 Gain de temps sur le passage des commandes
- 2 Acquisition d'outils permettant de faciliter les commandes
- 3 Nombre de partenariats engagés avec les producteurs/fournisseurs
- 4 Maîtrise du coût matière

## FICHE ACTION N°5

### PROPOSER DES MENUS ÉQUILIBRÉS AUX CONVIVÉS ET FACILITER LEUR CONCEPTION PAR L'ÉQUIPE DE CUISINE

- 1 Gain de temps sur le choix des menus et leur rédaction
- 2 Respecter les équilibres alimentaires (notamment données GEM-RCN)

## FICHE ACTION N°6

### DIVERSIFIER L'OFFRE ALIMENTAIRE ET SOIGNER LE GOÛT DES REPAS, ACCOMPAGNER LES ÉQUIPES SUR LES ÉVOLUTIONS EN LIEN AVEC LE PROJET

- 1 Réalisation d'enquêtes de satisfaction
- 2 Formations réalisées par l'équipe

## FICHE ACTION N°7

### ADAPTER L'OUTIL DE TRAVAIL AUX NOUVEAUX OBJECTIFS ET AMÉLIORER LES CONDITIONS DE TRAVAIL DE L'ÉQUIPE

- 1 Du matériel adapté au travail de l'équipe
- 2 Gain de temps grâce aux nouveaux matériels
- 3 Une organisation ergonomique des postes de travail en cuisine

## FICHE ACTION N°8

### DÉFINIR UNE GAMME DE PRODUITS D'ENTRETIEN ADAPTÉS

- 1 Temps passé à l'entretien des locaux
- 2 Simplification des protocoles de nettoyage

## FICHE ACTION N°9

### AMÉLIORER LES CONDITIONS DE REPAS DES ENFANTS

- 1 Un espace repas adapté et agréable pour tous

## FICHE ACTION N°10

### PROPOSER UNE ÉDUCATION À L'ALIMENTATION POUR LES ENFANTS ET LES AMENER À DEVENIR AMBASSADEURS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

- 1 Nombre d'actions menées et leur régularité
- 2 Nombre d'enfants acteurs dans ce projet

## FICHE ACTION N°11

### MOBILISER L'ENSEMBLE DES ACTEURS ET VALORISER LA DÉMARCHE DU PAR AUPRÈS D'EUX

- 1 Nombre d'acteurs impliqués dans le projet
- 2 Diversité des acteurs
- 3 Mise en place du groupe restauration scolaire, définition de son rôle et de ses objectifs

## FICHE ACTION N°12

### RÉDUIRE LE GASPILLAGE

- 1 État des lieux réalisé
- 2 Réduction du gaspillage
- 3 Au 01/01/25, fin de l'utilisation du plastique imposé par la loi EGALIM

# LE MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

les recettes gourmandes  
des Cuisines Nourricières

**CUI  
SINES  
NOURRI  
CIÈRES**



## LOBIO

### TARTINADE DE HARICOTS ROUGES

#### INTENTION DE LA PRÉPARATION

Obtenir une sauce émulsionnée stable et goûteuse sans utilisation d'œufs

#### INGRÉDIENTS

- 75g oignons
- 8g d'ail
- 10cl d'huile d'olive
- 4g cumin poudre
- 200g haricots rouges nature [conservé]
- 200g huile d'olive
- 50g noix cerneaux
- 30g citron
- 1kg pain [oriental, céréales, seigle,...]

#### RÉALISATION (10 PORTIONS)

1. Suer à couvert oignons émincés, l'huile d'olive (10 cl), sel, cumin, ail écrasé (en dernier)
2. Mixer les haricots égouttés et rincés, la base aromatique, le citron, les noix, le restant d'huile d'olive, jus de citron, sel, poivre.
3. Rectifier l'assaisonnement
4. Servir avec du pain

#### VARIANTES

On peut réaliser cette tartinade avec des haricots blancs ou des pois chiches



## DAHL

### LENTILLES CORAIL

#### INTENTION DE LA PRÉPARATION

Réaliser un plat complet et savoureux, avec toute la protéine nécessaire.

#### INGRÉDIENTS

- 200g oignons
- 40cl huile d'olive
- 7g coriandre en poudre
- 7g cumin en poudre
- 200g tomates concassées
- 3 gousses d'ail
- 7g paprika fumé en poudre
- 100g graines de tournesol
- 1 botte coriandre fraîche

#### RÉALISATION

1. Colorer les épices à l'huile d'olive avec les graines de cumin, coriandre, cardamome
2. Suer les oignons, saler
3. Ajouter les tomates hachées, l'ail écrasé
4. Ajouter les lentilles :
  - Si pré trempées : mouiller à hauteur
  - Si sèches : 2 à 3 fois le volume des lentilles sèches en eau
5. Cuire à feu doux 15min jusqu'à consistance crémeuse
6. Ajouter le paprika fumé ; rectifier l'assaisonnement
7. Torrifier les graines de tournesol
8. Hacher la coriandre pour la finition
9. Servir avec du riz 1/2 complet, petit épeautre ou des galettes de pain



## FONDANT

### AU CITRON

#### INTENTION DE LA PRÉPARATION

Réaliser un gâteau avec une texture fondante, sans utiliser de farine de blé, qui soit bon à manger et facile à digérer

#### INGRÉDIENTS

- 120g haricots cuits
- 90g sucre roux
- 25g fécule de maïs
- 2 œufs
- 2 citrons
- 50g beurre
- vanille [option]
- rhum [option]

#### RÉALISATION

1. Faire fondre le beurre
2. Séparer les œufs et battre les blancs en neige
3. Mixer ensemble les haricots cuits, égouttés et rincés avec le sucre roux, la fécule de maïs. Si vous en avez le goût, ajouter un peu de vanille et de rhum [option]
4. Ajouter à la pâte les 2 jaunes d'œufs, le beurre, le jus d'1 citron et le zeste des 2 citrons.
5. Mélanger puis incorporer les 2 blancs d'œufs montés en neige
6. Verser dans un moule sur papier sulfurisé huilé pour avoir une épaisseur de 2 cm environ et cuire environ 30 min à 150° [préchauffé]
7. Arroser le gâteau encore chaud avec le jus de citron restant

#### VARIANTES

- Travailler avec les œufs entiers (sans blancs en neige) en ajoutant un sachet de levure à gâteau pour les quantités indiquées.
- Cette méthode de gâteau fonctionne avec tous les légumes secs: pois chiches, lentilles,...
- Remplacer le citron par 25 g de cacao [sans maïzena]
- Imaginer des cakes salés en partant d'une purée 100% légumes secs (sans sucre), et les mêmes quantités d'œufs, maïzena, beurre ou huile, levure et en ajoutant au choix, du pesto, des olives, tomates séchées, épices, légumes précuits, etc...

# Les 11 défis du chef Patrick Henriroux

Parrain de notre projet alimentaire et chef étoilé du restaurant gastronomique la Pyramide à Vienne



“

1

Le plus important de nos défis sera de créer une adhésion la plus large possible tant au niveau des éducateurs, des équipes de cuisine, des parents, de la municipalité mais aussi de nos producteurs.

”

“

2

Réaliser un diagnostic de nos possibilités à agir pour les enfants de façon à ne promettre que ce que l'on pourra réaliser.

”

“

*“Et si nous faisons l'effort tous ensemble d'apporter un petit moment de bonheur aux enfants et à nos aînés tout en privilégiant des achats chez nos producteurs de proximité”*

“

3

Constituer une base de menus variés pilotée par l'équipe de cuisine, un chef et si possible une diététicienne qui pourrait nous aider dans notre tâche.

”

“

4

Préparer notre avenir en regardant la nature, ses saisons, ses végétaux sans pour autant gaspiller et éviter l'utilisation du plastique.

”

“

5

Créer un lien communautaire avec les parents pour obtenir des retours de la part des enfants.

”

“

6

Préparer avec l'équipage des réunions avec les “anciens” et les bénéficiaires du portage de repas à domicile.

”

“

7

Travailler ensemble pour que notre cuisine soit nourricière, ludique, gaie, colorée et suscite l'envie de manger.

”

“

8

S'approvisionner le plus possible en local mais s'assurer de la pérennité qualitative et prévoir le retraitement maximal de nos déchets via des composteurs biodégradables.

”

“

9

Faire travailler les enfants de façon à ce que ce que ce soit eux qui dessinent la cuisine, leur repas et qu'ils en écrivent un peu l'histoire.

”

“

10

Travailler ensemble sur l'ergonomie de travail des équipes, leurs besoins pour travailler mieux, plus vite en créant du **moins moins** pour eux de façon à donner du **plus plus** aux enfants et aux aînés.

”

“

11

Travailler ensemble sur le food cost pour toujours garder en tête que le prix ne veut rien dire s'il n'y a pas en face une qualité à payer.

”



## Et maintenant ?

Maintenant, notre feuille de route est là, riche de tout le travail réalisé.

Il nous reste à la mettre en œuvre : pour ce faire, une organisation se met en place. Chaque axe de travail fera l'objet d'un *groupe de suivi* piloté par au moins un élu et la démarche globale sera suivie par un trinôme.

Toute personne intéressée peut nous rejoindre bien sûr !

En conclusion, je tiens à remercier toutes les personnes qui ont permis de produire ce plan alimentaire de référence. Un grand merci en particulier à *Pascale et Marianne*, nos cuisinières, qui ont donné beaucoup de leur temps, qui ont accepté de remettre en cause leurs pratiques. Un grand merci aussi à *Loïc Fayet* et *Lucie Déhan* des Cuisines Nourricières qui nous ont accompagnés avec leur expertise, leurs compétences et leur bienveillance. Un grand merci également à *Patrick Henriroux* qui a bien voulu parrainer notre projet. Et enfin, merci aux parents, aux professionnels, aux élus qui se sont investis.

*Manger sain, manger local, manger bon* c'est cela que nous avons en partage. Pour de multiples raisons dont la première est de préserver la santé de nos convives. C'est *l'engagement* que prend la municipalité de Reventin-Vaugris.

La cuisine, même en restauration collective, doit être, selon les mots de P. Henriroux, une « *cuisine de gourmandise* ». Pour bien manger, il faut selon lui, « bien choisir et appréhender le produit, le cuisiner avec soin, combiner les produits, s'adapter aux convives tout en leur faisant découvrir de nouveaux goûts, soigner les couleurs, les odeurs et les saveurs ». Tout un programme qui ne doit pas faire oublier que la cuisine est aussi et avant tout du *plaisir* : plaisir de cuisiner, plaisir de manger, plaisir de faire plaisir, plaisir d'être ensemble.

Alors, *Bon appétit à tous !*

*Edith Ruchon*

Maire de Reventin-Vaugris

