



Commission de restauration collective à Saint-Rémy-de-Provence

26/01/2021

Bien se nourrir dans nos cantines

1- Le bien être animal - ETICA

L'association Welfram, par ce nouveau label créé en 2020 qui vise à **promouvoir les produits alternatifs à l'élevage intensif**, nous a attribué le niveau 2 sur les 3 niveaux d'engagement qu'il comporte, selon la quantité de produits d'origine animale issu d'élevage intensif : niveau 1 à 75%, niveau 2 à 50% et niveau 3 à 0%.

L'effort est remarqué sur les produits d'origine animale servis dans nos cantines puisqu'ils proviennent **d'élevages bio respectueux des animaux**.



Bien se nourrir dans nos cantines

2- Le bio, local, sain & durable - ECOCERT



Les chiffres en 2020 :

- 82,76 % de produits bio
- 82 composantes bio
- 38 composantes bio et locales
- éco détergents
- Gestion des déchets
- Céréales semi-complètes & fruits de saison
- Pas d'OGM et additifs
- Gaspillage : 36g par enfant par plateau (110g étant la moyenne nationale)

Labellisation de niveau 3 avec mention excellence obtenue !
(+ de 80% de produits bio)

Les 3 niveaux de labellisation

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
	+ bio	+ bio	+ bio
	Au moins 10% de bio et 10 composantes par mois	Au moins 30% de bio et 30 composantes par mois	Au moins 50% de bio et 50 composantes par mois
	+ local	+ local	+ local
	Au moins 1 composante bio et locale de la fourche à la fourchette par mois	Au moins 4 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois	Au moins 10 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois
	+ sain	+ sain	+ sain
	Des menus clairs et contrôlés Pas d'OGM Des additifs interdits	+ Formation des cuisiniers + de consommation de fruits et légumes de saison	+ Graisses hydrogénées interdites + de céréales complètes + repas cuisinés sur place
	+ durable	+ durable	+ durable
	Sensibilisation à l'écologie et au gaspillage	+ Lutte anti-gaspillage + Gestion globale des déchets + 1 action écologique (au choix)	+ Eco-détergents et vaisselle + au moins 1 nouvelle action écologique (au choix)



www.labelbiocantine.com



Bien se nourrir dans nos cantines

2- Le bio, local, sain & durable - ECOCERT



Les nouvelles exigences applicables en 2022
Label Ecocert «En Cuisine»

	 Niveau 1	 Niveau 2	 Niveau 3
+Bio	au moins 20% de bio par an	au moins 40% de bio par an	au moins 60% de bio par an
+Local	Au moins 4 composantes bio et locales par mois	Au moins 8 composantes bio et locales par mois + 2 ingrédients bio équitables	Au moins 12 composantes bio et locales par mois + 4 ingrédients bio équitables
+Sain	Pas d'OGM Menus clairs Protéines de qualité Des additifs et graisses hydrogénées interdits Fruits et légumes de saison	+ 50% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + Formation des cuisiniers	+ 80% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + De menus végétariens ou semi-alternatifs
+Durable	Lutte anti-gaspillage Diagnostic des polluants Education à l'alimentation durable	+ Gestion écologique : déchets, eau, énergie + Limitation des plastiques et des détergents toxiques	+ Eco-détergents + Vers le zéro plastique + Optimisation des tournées de livraison

Les perspectives pour 2022 :

- Commerce équitable
- Additifs
- Gaspillage
- Détergents
- Plastiques
- Éducation à l'environnement

Bien se nourrir dans nos cantines

3- Les repas végétariens – nouvelle réflexion

LE POURQUOI ?

- Aspect diététique (intervention de notre diététicienne Amandine MARTIN)
- Diminution de l'effet de serre (1 repas végétarien / semaine = de - 14 à - 19 %)
- Moins de viande mais de meilleure qualité
- Économie budgétaire

Bien se nourrir dans nos cantines

3- Les repas végétariens – nouvelle réflexion

LE COMMENT ?

- Formation du personnel :

Intervention de Monsieur SENPAU, chef de cuisine à Manduel, internationalement reconnu pour son travail, parrain de l'association 1 plus bio et de notre diététicienne Mme MARTIN

- Développer la variété des repas végétariens
- Assurer une qualité gustative et visuelle des plats sans protéine animale en respectant les préconisations de la diététicienne
- Davantage de viande bio
- Être à l'écoute des enfants



Bien se nourrir dans nos cantines

4- Nos enfants, ces acteurs

Impliquer les enfants à la réflexion et à l'élaboration des menus pour une meilleure éducation au goût et à l'équilibre alimentaire dès le plus jeune âge.



LES PISTES DE REFLEXION :

- Proposer à des enfants de devenir ambassadeur du goût
- Créer dans chaque école une mini commission de menus (1 fois / mois)
- Présenter un menu par mois élaboré par les enfants
- Investir davantage les élèves dans la semaine du goût