

Restauration collective : démarche territoriale et accompagnement pour l'approvisionnement en produits locaux, de saison et/ou issus de l'agriculture biologique dans le Pays Loire Beauce

Fiche de bonnes pratiques

RESTAURATION RESPONSABLE & EDUCATION A L'ALIMENTATION

dans les restaurants scolaires de Baule & Chevilly

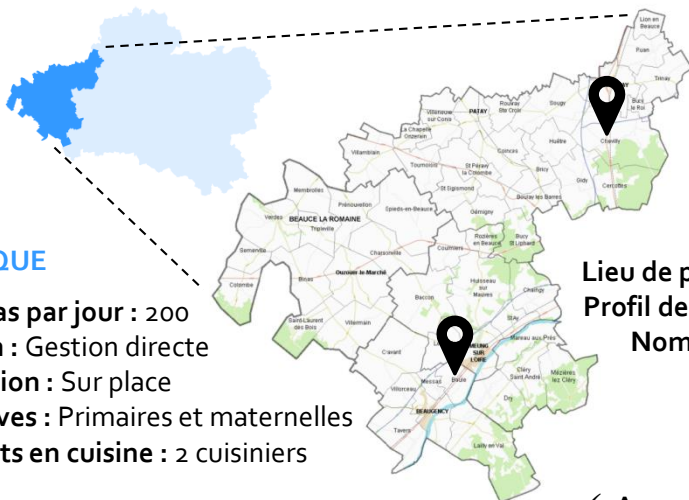
Baule

FICHE TECHNIQUE

- Nombre de repas par jour : 200
- Type de gestion : Gestion directe
- Lieu de production : Sur place
- Profil des convives : Primaires et maternelles
- Nombre d'agents en cuisine : 2 cuisiniers

L'APPROVISIONNEMENT

- ✓ Coût denrées : <1,50 €/jour (midi)
- ✓ Approvisionnement local : Viandes, fromages & fromages blancs (Loir-et-Cher), quelques légumes auprès des grossistes
- ✓ Approvisionnement EGAlim : légumes et produits d'épicerie en bio



Chevilly

FICHE TECHNIQUE

- Nombre de repas par jour : 250
- Type de gestion : Gestion directe
- Lieu de production : Repas produits sur place
- Profil des convives : Primaires et maternelles
- Nombre d'agents en cuisine : 3 cuisiniers

L'APPROVISIONNEMENT

- ✓ Coût denrées : 1,30 €/jour (midi)
- ✓ Approvisionnement local : légumes secs à Nancray, fruits et légumes du Loiret, viande
- ✓ Approvisionnements EGAlim : du bio est introduit sur les fruits, les laitages (yaourts)



La démarche – à Baule

À Baule, le service enfance jeunesse de la commune s'implique pour réaliser des actions d'éducation et de sensibilisation des enfants, notamment en lien avec la cantine du restaurant scolaire. Les enfants sont ainsi régulièrement sensibilisés aux différents aspects d'une alimentation durable et de qualité.

En 2021, les enfants de l'accueil de loisirs ont pu être initiés à l'alimentation locale et contribuer à l'élaboration d'un « menu des enfants » réalisé à partir de produits locaux. Ils ont ensuite pu participer à un « circuit de l'alimentation » et visiter les exploitations de plusieurs producteurs locaux auprès desquels le restaurant scolaire s'approvisionne ponctuellement : le Clos des Mauves et le Moulin Laurentais à Huisseau, et les ruchers de Villechaumont à Cravant.



Visite de la cuisine de Baule par les enfants de l'accueil de loisirs, octobre 2021



Pourquoi et comment éduquer à l'alimentation ?

Comme toujours en restauration collective, la communication avec les convives reste primordiale. Lorsqu'ils cherchent à introduire des produits peu connus voire de nouvelles recettes dans les menus scolaires, comme c'est le cas des repas végétariens ou de produits locaux différents de leurs équivalents du commerce, les cuisiniers se heurtent parfois à une difficile acceptation par les enfants. Il existe différentes astuces pour faciliter celle-ci, comme par exemple la présentation des menus en amont des repas ou l'organisation de tables de dégustation (cf. Chevilly) ; par ailleurs afin de créer une habitude de consommation chez les enfants, **un nouveau plat doit être présenté 7 fois pour être apprécié.**



La démarche – à Chevilly

À Chevilly, un gaspillage alimentaire conséquent a pu être constaté sur certains produits, et semble d'autant plus important lors de l'introduction de saveurs méconnues des enfants (par exemple, avec les repas végétariens). Par ailleurs, les cuisiniers peuvent se sentir découragés lors de l'introduction de produits plus chers, si c'est pour que ceux-ci soient jetés. Pour tenter d'éduquer les enfants à de nouveaux goûts et de nouvelles saveurs, les cuisiniers organisent ainsi des tables de dégustation auprès d'un panel d'enfants choisis sur inscription. Cela permet de faire découvrir des nouveautés à un panel réduit d'enfants, avant de les servir lors d'un service complet. Les enfants peuvent s'exprimer sur leur appréciation du plat au travers d'un système de smileys.

Au-delà de la sensibilisation des convives eux-mêmes, la commune de Chevilly a communiqué sur les démarches entreprises au sein du restaurant scolaire, au travers de bulletins d'informations dans la publication pluri-annuelle « Chevilly infos » (janvier 2021) et « L'Echo de Chevilly » (juillet 2021) pour informer et sensibiliser les parents aux évolutions qui concernent le restaurant scolaire et l'implication des cuisiniers.

VIE MUNICIPALE ■ Loi EGAlim et restauration scolaire (suite)

Les cuisiniers ont également mis en place des « tables de dégustation », pour tester de nouvelles recettes auprès d'enfants volontaires.

En lien avec une institutrice de l'école, une classe de maternelle visite chaque année l'intérieur de la cuisine et peut ainsi se rendre compte de l'envers du décor.

Autant d'actions pour sensibiliser les enfants aux nombreux enjeux relatifs à l'alimentation.

Par ailleurs depuis septembre 2019, la commune de Chevilly est impliquée dans un projet de développement d'une restauration collective responsable et durable.

Dans le cadre de cette démarche, portée par le Pôle d'Équilibre Territorial et Rural (PETR) Pays Loire Beauce et animée par la Chambre d'agriculture du Loiret, l'équipe du restaurant scolaire de Chevilly a pu être accompagnée dans le développement de ses approvisionnements en produits locaux et de qualité.



L'équipe de la restauration scolaire



Les clés de la réussite

À Baule, l'équipe pédagogique fait le lien avec les actions entreprises en cuisine ; la thématique de **l'alimentation est portée au niveau de l'établissement**, et pas seulement par les cuisines.

À Chevilly, le soutien de la direction et le choix de communiquer largement permet de **valoriser l'engagement des cuisiniers**, reconnaître les efforts entrepris et de donner du sens à leur pratique quotidienne.

« L'Echo de Chevilly », juillet 2021