

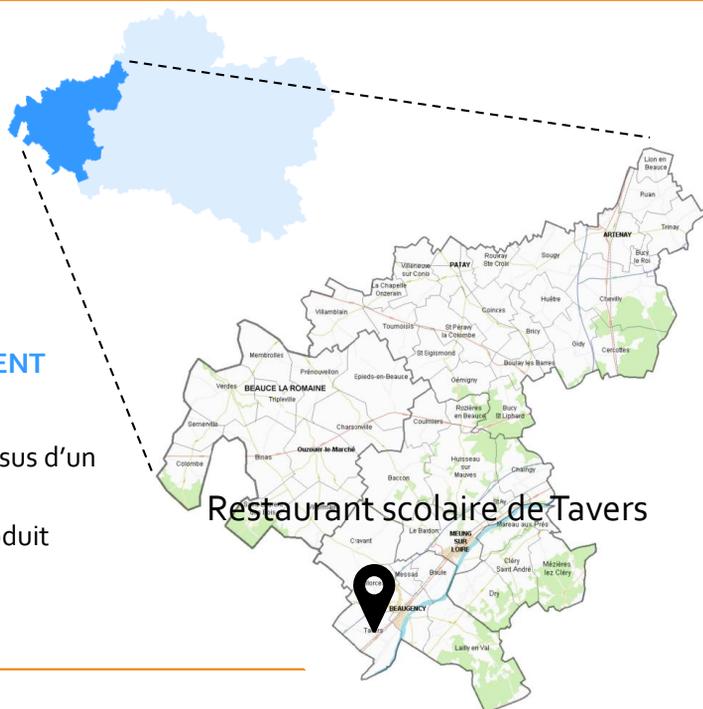
VERS UN CHANGEMENT DE PRATIQUES au restaurant scolaire de Tavers

FICHE TECHNIQUE

Nombre de repas par jour : 120
Type de gestion : Gestion directe
Lieu de production : Repas produits sur place
Profil des convives : Enfants de maternelle, primaire et commensaux
Nombre d'agents en cuisine : 1 cuisinière

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPROVISIONNEMENT

- ✓ **Coût matière :** 2,33€/jour (midi)
- ✓ **Approvisionnement local :** fruits et légumes issus d'un maraîcher local (Loir-et-Cher)
- ✓ **Approvisionnements EGAlim :** du bio est introduit ponctuellement sur les yaourts



Le contexte

La mairie de Tavers s'est engagée dans le projet de développement d'une restauration responsable et durable proposée par le Pays Loire Beauce avec la volonté d'accompagner l'arrivée d'une nouvelle cuisinière au poste de cheffe de cuisine, occupé depuis plus de 30 ans par sa prédécesseuse. Par ailleurs, la commune souhaite également se mettre en conformité avec la loi EGAlim, qui apporte son lot d'évolutions à la restauration collective : introduction de produits de qualité et durables, mise en œuvre de repas végétariens, lutte contre le gaspillage alimentaire, etc.

En 2017, la mairie de Tavers a participé au projet porté par le Pays Loire Beauce sur la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective, ce qui lui a permis d'engager une première démarche dans le restaurant scolaire et de se perfectionner sur cette thématique. Néanmoins, le poste de chef(fe) de cuisine requiert de nombreuses compétences et est un métier qui exige toujours plus de polyvalence : le ou la cheffe de cuisine est la personne responsable de l'élaboration de menus sains, goûteux et équilibrés tout en disposant d'un temps et d'un budget imparti ; à cela s'ajoutent les évolutions de société actuelles qui encouragent à favoriser le respect de la saisonnalité, le soutien à l'agriculture locale et le développement d'approvisionnements de qualité, la mise en place de nouvelles façons de cuisiner, etc. Ainsi, c'est un véritable changement de pratiques qui doit s'opérer à Tavers.



Comment accompagner le changement de pratiques ?

La transition alimentaire n'est pas qu'une question de technique : selon le rapport 2021 de [l'Observatoire national de la restauration collective bio et durable](#), la dimension humaine apparaît comme un facteur déterminant du changement, afin de **créer du sens autour du projet alimentaire** de l'établissement - et de **redonner du sens au travail en cuisine**.



La démarche

Pour accompagner au mieux la cheffe de cuisine, la mairie s'est dotée d'un logiciel de gestion des menus, qui permet à la cuisinière d'avoir accès à un outil de travail simple d'utilisation et pédagogique, qui propose de nombreuses ressources à exploiter : de nombreuses recettes adaptées à la restauration collective avec les fiches techniques associées, des indicateurs concernant le respect des grammages et des fréquences de service en accord avec le GEMRCN, une classification de ces recettes par saisonnalité, le calcul des pourcentages de produits dits durables et de qualité, etc. Grâce à cet outil, la cheffe de cuisine dispose d'un suivi concret.

Pendant le projet, la cheffe de cuisine a également pu participer à des groupes de travail et des formations sur diverses thématiques, qui permettent de s'immerger pendant quelques heures sur des sujets spécifiques.

Pour accompagner la cuisinière de la commune, la mairie de Tavers a fait le choix de se doter du logiciel Maïa :

maïa

Pour connaître toutes les possibilités d'**outils de diagnostic, suivi et aide à l'élaboration des menus** qui s'offrent à la restauration collective, l'ADEME (l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie) en propose un recensement [ICI](#).



Les clés de la réussite

Dans le projet, l'appui de la municipalité de Tavers a été très important pour **initier une dynamique** au sein du restaurant scolaire et **fournir les moyens nécessaires** au changement. De fait, celle-ci n'a pas hésité à investir dans l'acquisition d'un logiciel de gestion pour épauler la cuisinière dans la réalisation des menus du restaurant scolaire. Par ailleurs, la cheffe de cuisine a bénéficié d'un **appui technique important** de la secrétaire de mairie, régulièrement présente aux points réalisés avec la Chambre d'agriculture du Loiret et véritable courroie de transmission des informations.

Enfin, la **dimension collective** de cette démarche permet de créer des instances d'échanges entre pairs, où peuvent être discutés bons plans et bonnes astuces, et où les cuisiniers les plus avancés peuvent aider ceux plus récemment engagés dans ce genre de démarches.



La cheffe de cuisine de Tavers a participé à la formation aux repas végétariens, Mars 2021