

CHARTRE ALIMENTAIRE

2021-2024

Le PLAISIR GUSTATIF

RESTAURATION MUTUALISEE

JUBLAINS, GRAZAY, LA CHAPELLE AU RIBOUL



 **JUBLAINS**
à vous d'écrire l'histoire

M | G
MAIRIE DE GRAZAY

LA CHAPELLE AU RIBOUL

Réalisée par les référents « charte » de chaque commune

MOTS DES MAIRES

Alain RONDEAU, maire de Jublains



Chers parents,

Vous trouverez dans ce document issu d'un travail collectif, un message politique fort des trois municipalités, d'offrir une alimentation saine et équilibrée pour vos enfants. L'apprentissage du goût et le respect des uns des autres autour d'une table sont des éléments essentiels pour que la prise de repas reste un moment convivial. Cette charte illustre également une reconnaissance de nos agents (production et service) pour leur engagement.

Didier BOITTIN, maire de Grazay



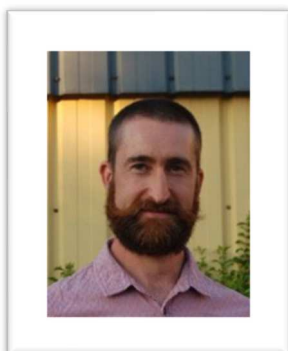
Pour les enfants, acteurs et décideurs de demain, la cantine est un formidable lieu d'apprentissage et de sensibilisation aux enjeux transversaux, de la santé, de l'environnement, des modes de production et de la lutte contre le gaspillage.

Un bon menu équilibré le midi pour nos enfants, c'est aussi leur apprendre à reconnaître les parfums et saveurs des mets servis favorisant ainsi le plaisir de bien manger.

Plaisir qui restera, je l'espère, imprimé dans leur future mémoire d'adulte en cherchant à les reproduire pour eux et leur famille.

Soutenant ainsi des politiques territoriales pour une alimentation durable avec l'ensemble des acteurs locaux.

Jérôme HARAULT, maire de La Chapelle au Riboul



Une alimentation saine et équilibrée est ce que l'on peut attendre d'une restauration scolaire. Apprendre à bien manger, se travaille dès le plus jeune âge et permet de se maintenir en bonne santé et d'acquérir de bonnes habitudes alimentaires.

La commune de la Chapelle au Riboul est heureuse de pouvoir bénéficier d'une cuisine de proximité et de qualité à un coût abordable pour les familles.

Voici le fruit d'une concertation et mutualisation entre les communes de Jublains, Grazay et la Chapelle au Riboul.

OBJECTIF DE LA CHARTE

➤ Valoriser le travail des agents de restauration scolaire

➤ Avoir un carnet de bord pour les années à venir, et permettre d'assurer la continuité des pratiques.

➤ Ecrire et mettre en valeur le travail mené par la Commission « Menu », composée des différents acteurs (élus, agents, parents, enfants...)

➤ Se mettre en conformité avec les obligations imposées par la loi Egalim Adoptée par le parlement **le 2 octobre 2018** et promulguée le **1er novembre 2018**.

Cette loi est issue des États Généraux de l'ALimentation (EGALIM, lancés le 20 juillet 2017) annoncés par le Président de la République, Emmanuel Macron, afin de consulter les Français sur des questions qui touchent à l'alimentation du type :

- Comment accompagner la transformation de notre agriculture ?
- Comment mieux informer les consommateurs ?
- Comment renforcer la sécurité sanitaire de l'alimentation ?
- Comment valoriser le modèle alimentaire français ?
- Comment améliorer la protection animale et supprimer la maltraitance animale ?
- Comment avoir une meilleure traçabilité des produits ?
- ...

Loi Egalim
1er novembre 2018

LOI ISSUE DES ÉTATS GÉNÉRAUX DE L'ALIMENTATION

156 000 participants
69 articles
300h débat
5 000 amendements

QUE DIT LA LOI ?

3 OBJECTIFS SIMPLES

- meilleure rémunération (illustration d'un agriculteur)
- meilleure qualité (illustration d'un trophée)
- saine, sûre, durable (illustration d'une bouteille d'eau et d'un panier de légumes)

CE QU'IL FAUT RETENIR !

- 20% bio à la cantine** (illustration du logo AB Agriculture Biologique)
- 50% produits de qualité** (illustration d'une vache et d'un panier de légumes)

EN RESTAURATION COLLECTIVE

- STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE** (illustration d'un verre cassé)
- 1 repas végétarien 1 fois par semaine** (illustration d'une feuille verte)
- INFORMATIONS**
 - NUTRI-SCORE (illustration d'un diagramme circulaire A, B, C, D, E)
 - consultation des menus par voie électronique (illustration d'un smartphone)
- LABELS**
 - ORIGINE (illustration d'un drapeau français)
 - QUALITÉ (illustration d'un logo qualité)
 - PÊCHE DURABLE MSC (illustration d'un poisson)

meal canteen
l'app anti-gaspi de la restauration collective

1-Qualité des produits

- Assurer une prestation diversifiée, cuisiner avec soin et favoriser l'apprentissage du goût et des saveurs
- Proposer une cuisine alliant tradition et modernité
- Améliorer la valeur nutritionnelle des repas (cuisson basse température...)
- Favoriser les produits de qualité et locaux (bio, labels,...)
- Respecter la saisonnalité des fruits et légumes

2-La nutrition

- Proposer des repas dans le respect de l'équilibre alimentaire et des apports journaliers
- Elaborer des menus à partir d'un plan alimentaire, notamment par la prise en compte des critères concernant les protéines, glucides, lipides, calcium, fer et sel ...

3-Transmission des valeurs aux enfants

- Sensibiliser au gaspillage alimentaire
- Favoriser la convivialité pendant les repas (respect du personnel, des camarades)
- Encourager les enfants à la propreté de leur espace (tables, sol,...)
- Mettre en valeur le travail de la restauration par des actions pédagogiques :
 - visites des cuisines
 - réaliser des ateliers « cuisine » avec les enfants suivant le projet éducatif de chaque école

4-Le personnel de restauration

- Respecter et maîtriser les exigences réglementaires en matière d'hygiène.
- Proposer un plan de formation aux agents en fonction des besoins de chacun et de l'évolution technologique et sanitaire
- Accueillir les enfants dans de bonnes conditions pour des repas conviviaux (salle propre, personnel bienveillant,...)

5-L'environnement

- Réduire les déchets alimentaires par une bonne gestion des quantités produites.
- Réduire les contenants plastique.
- Encourager les achats responsables qui limitent l'impact environnemental
- Développer le recyclage par un tri sélectif des emballages.
- Réduire la consommation d'eau notamment lors du lavage de la cuisine (utiliser une centrale de lavage).
- Composter les déchets verts.

6- COMMUNICATION

- Afficher les menus avec mise en avant des produits bio, locaux et « faits maison » ; menus disponibles sur le site internet de sa commune, sur les panneaux d'affichage habituels.

DEFINITIONS



= AGRICULTURE BIOLOGIQUE

QU'EST-CE QU'UN PRODUIT BIO ?

Un produit bio vient d'un mode de production qui trouve son originalité dans le recours à des pratiques culturales et d'élevages soucieuses du respect des équilibres naturels. L'agriculture exclut l'usage de produits chimiques de synthèse, des OGM et limite d'intrants. Un produit bio est contrôlé à tous les stades par un organisme indépendant agréé par les pouvoirs publics. Il est identifiable par le logo européen



et le logo



. Un produit bio a la particularité de contenir plus de polyphénols qui donnent des effets bénéfiques sur la santé.



= LOCAL

QU'EST-CE QU'UN PRODUIT DURABLE et LOCAL ?

Un aliment durable est issu de pratiques qui respectent l'environnement, la santé, qui est accessible économiquement et rémunérateur pour l'ensemble de la chaîne alimentaire pour aujourd'hui et pour demain.

Un produit local n'a pas de définition stricte. Cependant la notion de distance peut faire l'objet d'une politique en fonction des produits. En règle générale, une distance de 150 kms entre le lieu de production et un lieu de consommation semble un bon compromis. Consommer local génère des enjeux économiques, sociétaux, environnementaux. Un produit issu d'un circuit court n'est pas forcément local. La notion de circuit court signifie qu'il n'y a qu'un intermédiaire maximum entre le producteur et le consommateur, mais il n'y a aucune contrainte en termes de distance. Dans tous les cas, le fournisseur le plus proche sera privilégié.



= FAIT MAISON

QU'EST-CE QU'UN PRODUIT « FAIT MAISON » ?

Le fait maison en cuisine est un plat fabriqué par le cuisinier à partir de produits bruts. Un produit brut n'a subi aucune transformation avant sa réception. Plats préparés : carottes râpées, escalope panée, purée, gâteau au yaourt aux pépites de chocolat.

MENU TYPE-CALENDRIER DES SAISONS

Menus Cantine

du 19 au 24 juillet 2021

LUNDI 19 JUILLET

CHOUX-FLEURS
ET BROCOLIS
À LA VINAIGRETTE

POISSON

RIZ

YAOURT AU FRUIT

MARDI 20 JUILLET

SALADE COLESLAW

SAUTÉ DE DINDE

PRINTANNIÈRE DE
LÉGUMES

CRÈME ANGLAISE
ET SON GÂTEAU

JEUDI 22 JUILLET

SALADE
STRASBOURGEOISE

JAMBON BRAISÉ

POÊLÉE DU SUD

CRÈME VANILLE

VENDREDI 23 JUILLET

CONCOMBRE À LA CRÈME

CHIPOLATAS
SAUCE TOMATE

COQUILLETES

GLACE



= fait maison

= agriculture biologique

= local

MERCREDI 21 JUILLET

BETTERAVES ET TOMATES
VINAIGRETTE

BOULETTE DE BOEUF

POMMES DE TERRE
RISSOLÉES

FRUIT



SAMEDI 24 JUILLET

CHARCUTERIE

PETIT SALÉ

POMMES DE TERRE VAPEUR

FROMAGE

FRUIT



LES BESOINS NUTRITIONNELS DE L'ENFANT

Les menus sont pensés par Pascal, notre cuisinier, pour une période de 20 menus variés de manière à respecter les besoins nutritionnels de l'enfant (selon GEMRCN et du PNNS 3*)

✿ A CHAQUE REPAS

-Une crudité ou cuitité



-Des légumes verts ou féculents



-Une protéine animale (viande ou poisson ou œuf)



-Un produit laitier



✿ PAR PERIODE DE 20 REPAS

-8 à 10 féculents

-1 repas à base de protéines végétales

-pas plus de 4 repas avec charcuterie

-un repas végétarien

- Limiter les apports de glucides simples ajoutés et lipides, notamment les acides gras saturés.

- Avoir une bonne adéquation des apports de fibres, de minéraux et de vitamines pour aboutir à un équilibre global satisfaisant par repas.

- Notre cuisinier Pascal (cuisinier, gestionnaire de collectivités, niveau IV) maîtrise l'élaboration des menus équilibrés.

*GEMRCN : Groupement d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition et PNNS Plan National Nutrition Santé

*Retrouver le guide des produits bio locaux à télécharger sur www.civambio53.fr



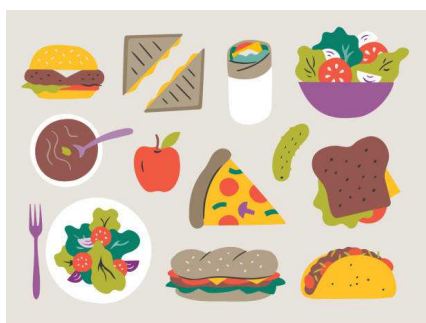
Menu du jour :

Entrée ; DES SOUIRES

Plat principal : DE LA JOIE

Dessert : DE LA BONNE HUMEUR

BON
APPETIT



COUPON A RETOURNER

Je soussigné (e), M, Mme,

Parent(s) de.....

avoir pris connaissance de la chartre alimentaire « Le plaisir gustatif ».

A,

Le

Signature :