

Charte de la cantine de l'école communale de Saint Pierre d'Entremont

Cette « Charte de la cantine municipale de St Pierre d'Entremont » définit la démarche pédagogique, alimentaire, sanitaire et économique du projet. Elle est signée par

- le personnel de cuisine
- le personnel de service de restauration
- les maires des communes de Saint Pierre d'Entremont Savoie et Saint Pierre d'Entremont Isère

OBJECTIF

Assurer une restauration de qualité pour les enfants scolarisés sur la commune de St Pierre d'Entremont en cycle 1, 2, 3 (enfants de 2 à 11 ans) à partir de la rentrée de septembre 2018.

PREAMBULE

La pause méridienne apparaît de plus en plus comme un temps pédagogique spécifique et qui doit être pensé dans sa mise en œuvre. C'est un temps qui conjugue à la fois le besoin de bien-être et de détente des enfants, leur sociabilité et leur intégration dans la vie en société, leur découverte de l'alimentation et de la production agricole. Ce temps doit offrir une atmosphère de calme et des conditions de convivialité pour remplir son rôle réparateur. C'est la tâche qui est dévolue au personnel municipal qui a en charge la préparation et le service des repas.

Pour faire de ce temps un moment de qualité auquel l'enfant aura envie de participer, les municipalités de St Pierre d'Entremont (73) et de St Pierre d'Entremont (38) demandent au personnel de cuisine et de service de la cantine municipale (appelée « équipe cantine » dans la suite du document) de proposer des menus et des aliments qui permettent sur le plan sanitaire, qualitatif, gustatif, et dans le respect de l'environnement et du rythme des saisons, de faire de ce temps un moment de qualité auquel les enfants ont envie de participer. Ce travail se fait avec un lien fort avec l'équipe enseignante et les parents.

La présente charte oriente les choix et le travail de l'équipe de cuisine et de service de la cantine et de l'équipe enseignante de l'école :

- o La composition des repas
- o La planification, la validation et la communication sur les menus
- o L'approvisionnement
- o La réduction des déchets et des coûts
- o Le travail en équipe
- o L'éducation à l'alimentation et la santé, à l'environnement et à la citoyenneté

LA COMPOSITION DES REPAS

L'équipe cantine propose de bons produits, bien préparés, dans le respect de la réglementation en vigueur, dont le GEMRCN le Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition, c'est-à-dire :

- De proposer des plats qui respectent la saisonnalité des produits, en particulier pour les fruits et les légumes. Dans la mesure du possible ces produits doivent être locaux et issus de l'agriculture biologique (certification officielle).
- De travailler au maximum avec des produits frais en légumes (crudités notamment) et en fruits, afin de garder des produits naturellement riches en vitamines.

- De rechercher une variété dans les plats proposés pour travailler sur l'éducation du goût de l'enfant. La priorité sera donnée à des plats simples, qui favorisent la découverte de du goût des aliments séparés les uns des autres.
- De faire en sorte que les enfants acquièrent une connaissance de plats et produits inhabituels, il est essentiel de penser à la façon dont les enfants vont entrer en contact avec de nouveaux aliments ou de nouveaux plats : prévoir un aliment connu et « rassurant » (pommes de terre, pâtes ...) dans le plat à côté de l'aliment nouveau et ne pas introduire 2 aliments nouveaux dans le même repas.
- De respecter un équilibre dans les menus selon les recommandations nutritionnelles du GEMRCN en vigueur (équilibre sur 20 repas successifs).

Pour respecter les goûts des jeunes convives et amener les enfants à goûter de nouveaux plats et aliments et à faire des choix variés :

- proposer plusieurs sortes de fromages (plutôt qu'un seul fromage), ou un choix fromage ou yaourt,
- proposer régulièrement des légumineuses dans les menus,
- veiller à ce que les plats proposés lors d'un menu permettent leur consommation sur une durée d'une demi-heure, sans devoir se presser (le cas échéant, temps d'épluchage compris),
- soigner la présentation des plats proposés.

L'APPROVISIONNEMENT

Pour la cohérence de la démarche, le choix des produits et la coopération avec les producteurs jouent un rôle crucial. Les critères ci-dessous orientent le travail de l'équipe cantine :

- favoriser l'approvisionnement local, en donnant dans un premier temps la priorité aux produits issus de l'agriculture du Massif de Chartreuse, puis en élargissant à Rhône-Alpes suivant les besoins (par exemple pour les fruits),
- introduire 20% de produits biologiques (obligation du Grenelle de l'environnement) et d'aller au-delà en fonction des possibilités locales,
- favoriser l'approvisionnement en produits issus du commerce équitable,
- s'engager pour le respect et la promotion de la biodiversité (par ex. : races pour la viande, variétés de légumes anciens, etc.),
- s'engager pour la préservation des ressources halieutiques (ex. bannissement des espèces de poissons menacées comme le cabillaud et passage au Label Rouge sur les saumons d'élevage),
- opter uniquement pour des aliments garantis sans OGM,
- supprimer les produits industriels avec additifs chimiques ou artificiels.

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ET LE SURCÔÛT

L'équipe cantine veille à lutter contre le gaspillage, ce qui permet également de réduire les coûts. La composition des menus permet également de maîtriser les coûts. Pour cela, plusieurs mesures sont proposées :

- Limiter les emballages (commandes en gros, produits entiers plutôt que portions, etc.),
- Réduire la quantité de viande rouge et introduire un repas végétarien hebdomadaire,
- Veiller à adapter les portions à l'appétit des enfants et offrir la possibilité de se resservir.
- Proposer et mettre en place toute mesure permettant de limiter le gaspillage et les coûts.

PRIX DES REPAS

L'équipe cantine veille à la maîtrise des coûts. Le coût des produits pour la préparation d'un repas ne doit pas dépasser les deux euros TTC en moyenne.

PLANIFICATION, COMMUNICATION ET VALIDATION DES MENUS

Afin de gérer l'approvisionnement et de permettre aux producteurs de prévoir les aliments nécessaires, le cuisinier sera en contact étroit avec les producteurs, les informant en temps

voulu (variable selon le type de produit) du type et la quantité de produits nécessaires. Cela peut nécessiter une planification globale plusieurs mois à l'avance.

Les menus seront établis un mois à l'avance, afin de pouvoir être transmis et validés à un/une diététicienne, ainsi qu'à la municipalité. La diététicienne et la municipalité se réservent la possibilité de faire modifier certains éléments du menu si les critères ne sont pas respectés.

Les menus hebdomadaires seront ensuite présentés en indiquant la provenance des produits (agriculteur, lieu de production, certification AB ou autre, etc.). Ils seront communiqués une semaine à l'avance grâce à :

- Un affichage devant l'école,
- Une transmission par mail au secrétariat des deux mairies pour que les menus puissent être mis en ligne sur les sites internet des communes.

TRAVAIL EN EQUIPE

La mise en œuvre de ce projet dépend d'un bon travail en équipe. L'équipe cantine est accompagnée dans leur travail par des représentants des deux conseils municipaux, notamment dans le cadre d'un groupe de travail. Par ailleurs, l'équipe cantine coopère avec l'équipe pédagogique, les producteurs et fournisseurs, les parents d'élèves et les élèves.

EDUCATION A L'ALIMENTATION ET A LA SANTE, A L'ENVIRONNEMENT ET A LA CITOYENNETE

La nouvelle organisation de la cantine municipale permet de renforcer l'éducation à l'alimentation et à la santé, à l'environnement et à la citoyenneté, à travers notamment :

- La dégustation d'aliments frais, de saison et/ou biologiques et préparés sur la place
- L'intervention de producteurs à la cantine
- La mise en place de projets pédagogiques avec l'équipe enseignante

DUREE ET REVISION

Cette charte est mise en place pour une durée d'un an, reconductible annuellement autant que nécessaire.

A l'issue de la première année de fonctionnement, elle pourra être révisée.

Fait à Saint Pierre d'Entremont, le

Le personnel de cantine

Maire de Saint Pierre d'Entremont Savoie

Brigitte BIENASSIS

Le personnel de service

Maire de Saint Pierre d'Entremont Isère

Jean-Paul PETIT