



# 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
	<b>Niveau 1</b>	<b>Niveau 2</b>	<b>Niveau 3</b>
	<b>+ bio</b>	<b>+ bio</b>	<b>+ bio</b>
	Au moins <b>10% de bio</b> et 10 composantes par mois	Au moins <b>30% de bio</b> et 30 composantes par mois	Au moins <b>50% de bio</b> et 50 composantes par mois
	<b>+ local</b>	<b>+ local</b>	<b>+ local</b>
	Au moins <b>1</b> composante bio et locale de la fourche à la fourchette par mois	Au moins <b>4</b> composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois	Au moins <b>10</b> composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois
	<b>+ sain</b>	<b>+ sain</b>	<b>+ sain</b>
	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
	<b>+ durable</b>	<b>+ durable</b>	<b>+ durable</b>
	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](http://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
<b>+Bio</b>	au moins <b>20% de bio</b> par an	au moins <b>40% de bio</b> par an	au moins <b>60% de bio</b> par an
<b>+Local</b>	<b>Au moins 4</b> composantes bio et locales par mois	<b>Au moins 8</b> composantes bio et locales par mois + 2 ingrédients bio équitables	<b>Au moins 12</b> composantes bio et locales par mois + 4 ingrédients bio équitables
<b>+Sain</b>	Pas d'OGM Menus clairs Protéines de qualité Des additifs et graisses hydrogénées interdits Fruits et légumes de saison	<b>+ 50%</b> de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + Formation des cuisiniers	<b>+ 80%</b> de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + De menus végétariens ou semi-alternatifs
<b>+Durable</b>	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