



L'almanach de ma cantine

Mon menu du mois de juin

Sommaire

Le menu du mois **P. 1**

Les 4 recettes du mois **P. 5**

La grille des critères nutritionnels de fréquence **P. 9**

Le plan alimentaire **P. 10**

La fiche pratique : Valoriser les surplus de repas **P. 11**

L'interview : Le témoignage de Monique BURLET **P. 15**

Pour aller plus loin **P. 18**





PROGRAMME NATIONAL POUR
L'ALIMENTATION
NOIRE MODELE
ADEL Avenir

L'Almanach des cantines – Juin 2016

Semaine du 30 mai au 3 juin 2016

| | lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | vendredi |
|-----------------|---|---|--|--|--|
| hors-œuvre | Salade fraîche radis et concombre Carotte et céleri râpés aux herbes | Cake aux petits pois Taboulé à la menthe | Salade courgettes tomate haricots Assiette melon avocat | Salade de légumes croquants Radis croque en sel | Salade de riz, tomate et thon Pizza aux légumes |
| plat | Sauté de veau au curry Cœur de blé | Rôti de porc au lait Chou-fleur persillé | Filet de colin sauce crème Fondue de poireaux et carottes | Spaghettis bolognaise | Sauté de dinde forestière Petits pois et navets |
| produit laitier | Brie de Meaux Cœur de Lion | Chaumes Bleu d'Auvergne | Reblochon Bombel | Beaufort Morbier | Yaourt nature Yaourt aromatisé |
| dessert | Compote de poire Marmelade rhubarbe pomme | Nectarine Pêche | Semoule au lait Crème meunière caramel | Glace Pistache Mousse au chocolat | Melon Pastèque |

Légumes et fruits de saison – recettes du mois



L'Almanach des cantines – Juin 2016



Semaine du 6 au 10 juin 2016

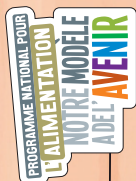
| | lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | vendredi |
|-----------------|---|---|--|---|--|
| hors-œuvre | Salade de lentilles aux pommes Muffins aux légumes | Concombre et pomelos Salade de tomate et maïs | Salade de betterave et chou Salade et asperges vertes | Carottes au citron Salade d'épinards aux tomates confites | Rémoulade de courgettes à la menthe Salade melon, feta, basilic |
| plat | <i>Filet de poisson pané citron combava</i> Tian courgettes et tomates | Sauté d'agneau à la coriandre Céréales gourmandes | Moussaka de bœuf Riz créole | Grillade de porc aux herbes de Provence Haricots plats d'Espagne | Sot l'y laisse sauce tomate Gnocchis de pommes de terre |
| produit laitier | Fromage blanc nature Fromage blanc aromatisé | Bleu de Bresse Camembert | Saint Nectaire Emmental | Cantal Edam | Yaourt nature Yaourt aromatisé |
| dessert | Poire Pomme | Compote fruit de la passion Marmelade de fruits aux épices | Fraises au gingembre Marinade de fruits d'été | Clafoutis aux cerises Cheese cake mangue | Nectarine Litchis |

Légumes et fruits de saison – recettes du mois



L'Almanach des cantines – Juin 2016

Semaine du 13 au 17 juin 2016



| | lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | vendredi |
|-----------------|--|---|---|---|--|
| hors-d'œuvre | Duo de saucissons-cornichon Rillettes de canard | Carottes et navets râpés Carpaccio d'ananas au vinaigre balsamique | Concombre à la menthe Panier de crudités et tapenade | Salade tomate et cœurs de palmier Aubergines grillées et pesto | Coleslaw Duo melon et pastèque |
| plat | Filet de dinde rôti Gratin de christophine | Dos de merlu crème de poivrons Boullgour aux dés de fenouil | Steak aux échalotes Haricots verts persillés | Sauté de dinde aux oignons Pommes de terre grenailles | Tranche de jambon grillé Epinards à la crème |
| produit laitier | Petits suisses nature Petits suisses aromatisés | Comté Fourme d'Ambert | Carré de l'Est Livarot | Fromage blanc nature Fromage blanc aromatisé | Gruyère français Gouda |
| dessert | Pêche Melon | Compote de cerises Pomme cuite à la cannelle | Crumble pêche amande Tiramisu aux nectarines | Mangue Poire | Crème pâtissière à l'abricot Verrine de riz au lait et framboises |

Légumes et fruits de saison – recettes du mois



L'Almanach des cantines – Juin 2016

Semaine du 20 au 24 juin 2016



| | lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | vendredi |
|-----------------|--|---|---|--|--|
| hors-d'œuvre | Salade de carottes aux noisettes Concombre et crème légère au curry | Salade de haricots beurre aux échalotes Gaspacho Andalou | Macédoine et tomate Terrine artichaut et asperges | Salade de courgettes et radis Verrine de crudités | Salade de pâtes, avocat et saumon Salade de quinoa aux petits légumes |
| plat | Sauté de bœuf au paprika Duo de chou-fleur et brocolis | Suprême de pintade à l'estragon Tagliatelles aux dés d'aubergines grillées | Tomate farcie Semoule | Filet de cabillaud au lait de coco Riz basmati | Fondue de légumes d'été aux œufs |
| produit laitier | Maroilles Saint Albray | Chabichou Boursin | Yaourt nature Yaourt aromatisé | Etoriki Raclette | Fromage blanc nature Fromage blanc aromatisé |
| dessert | Abricots en miroir Compote poire et avoine croquante | Nectarine Pomme | Salade de pêches au citron menthe Brochette fraises et melon | Glace chocolat Flan caramel | Poire Pastèque |

Légumes et fruits de saison – recettes du mois





N° 9: juin 2016

Salade de courgettes, tomates et haricots rosés Royal Bourbon

| Ingrédients | Nature | Unité | Quantité |
|--------------------------------|----------|--------|----------|
| Petites courgettes très fermes | Frais | kg | 1,3 |
| Tomates | Frais | kg | 0,5 |
| Haricots rosés Royal Bourbon | Epicerie | kg | 0,4 |
| Menthe fraîche | Frais | kg | 0,1 |
| Oignons nouveaux | frais | kg | 0,1 |
| Huile de tournesol | Epicerie | l | 0,4 |
| Vinaigre | Epicerie | l | 0,1 |
| Moutarde | Epicerie | c.à s. | 2 |
| Sel | Epicerie | kg | pm |

| Grammage nets assiette | Maternelle | Elémentaire | Ado | Adulte |
|------------------------|-------------|-------------|-------------|--------|
| Poids nets assiette | 40 g | 60 g | 80 à 100 g | |
| Recette pour | 62 portions | 40 portions | 25 portions | |

1- Etapes de fabrication

Laver les courgettes, garder la peau si les courgettes sont bien fermes et jeunes. Laver et désinfecter les tomates et la menthe. Râper les courgettes, découper les tomates en dés, hacher finement les oignons fanes et la menthe fraîche. Egoutter les haricots rosés, les rincer pour enlever l'excédent de sel. Préparer une belle vinaigrette, ajouter dedans la menthe et les oignons. Mélanger la courgette râpée, les dés de tomates et les haricots rosés. Ajouter la vinaigrette et goûter. Ajuster l'assaisonnement à votre goût.

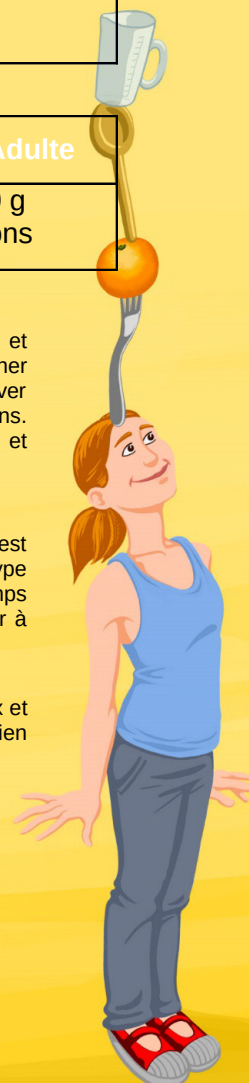
2- Astuces anti gaspi

Une nouvelle proposition pour incorporer des légumes secs dans une salade de crudités. Il est possible si les légumes secs ne sont pas mangés d'incorporer dans cette salade une céréale type blé ou riz en baissant la quantité de haricots. Ne pas les supprimer mais laisser un peu de temps aux enfants de se familiariser avec. La céréale plus habituelle va servir de variable pour aider à incorporer un aliment moins connu.

3- Conseil pratique

Pour apporter un peu de piquant il est possible d'ajouter un piment végétarien. Piment plus doux et très parfumé il donnera à la salade une saveur intéressante. Si les tomates ne sont pas bien mûres, enlever leur peau et les faire mariner dans la vinaigrette.

Coût moyen par portion : à compléter





N°9 : juin 2016

Filet de poisson pané et citron combava

| Ingrédients | Nature | Unité | Quantité |
|-------------------------|-------------------|---------|----------|
| Filets de poisson blanc | Frais ou surgelés | kg | 2,8 |
| Panure | Épicerie | kg | 0,4 |
| Persil | Frais | kg | 0,2 |
| Ail | Frais | gousses | 5 |
| Citron combava | Frais | pièce | 1/2 |
| Huile d'olive | Épicerie | l | 0,1 |
| Sel | Épicerie | kg | 0,015 |

| Grammage nets assiette | Maternelle | Elémentaire | Ado | Adulte |
|------------------------|-------------|-------------|-------------|--------|
| Poids nets assiette | 60 g | 80 g | 120 g | |
| Recette pour | 40 portions | 30 portions | 20 portions | |

1- Etapes de fabrication

Disposer sur plaques les filets de poissons, les assaisonner sel et poivre. Laver et désinfecter le persil. Bien l'essorer et le hacher finement. Eplucher les gousses d'ail, hacher finement aussi. Râper le zeste d'une moitié de citron combava plus puissant qu'un citron jaune ou vert. Mélanger la panure avec le persil, l'ail et le citron râpé pour obtenir une préparation pouvant être déposée sur les filets de poisson. Ajouter un filet d'huile par dessus. Mettre au four à sec.

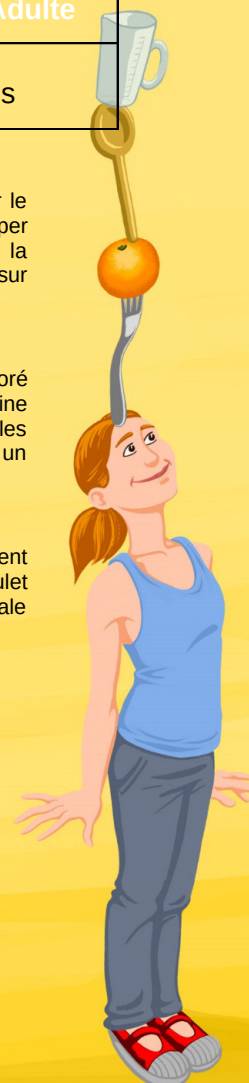
2- Astuces anti gaspi

Un filet de poisson recouvert d'une panure maison ! Une solution pour transformer du pain dur doré au four en panure parfumée et aider les enfants à manger du poisson en filet. Le chef de cuisine originaire des Antilles qui m'a donné cette idée qu'il réalise dans son établissement m'a dit que les enfants adorent le poisson de cette façon chez lui. Avec le jus du citron vous pouvez réaliser un mélange fruits et jus pour une salade ou une boisson.

3- Conseil pratique

Le citron combava est puissant, il faut donc faire attention à la quantité à utiliser. Il est prudent d'introduire le zeste au fur et à mesure pour se faire une idée. On peut refaire sur un filet de poulet ou une côte de porc. La panure maintient une humidité dans la viande et ajoute la touche céréale appréciée de tous.

Coût moyen par portion : à compléter





N° 9: juin 2016

Gratin de cristophines

| Ingrédients | Nature | Unité | Quantité |
|---------------------|----------|---------|----------|
| Cristophines | Frais | kg | 1,5 |
| Aubergines | Frais | kg | 0,500 |
| Oignons | Frais | kg | 0,250 |
| Patate douce | Frais | kg | 0,400 |
| Beurre | BOF | kg | 0,100 |
| Farine | Epicerie | l | 0,100 |
| Bouillon de légumes | Epicerie | l | 2 |
| Ail | Frais | Gousses | 4 |
| Sel et poivre | Epicerie | Kg | 0,015 |
| Huile | Epicerie | l | 0,005 |

| Grammage nets assiette | Maternelle | Elémentaire | Ado | Adulte |
|------------------------|--|-------------|--|--------|
| Poids nets assiette | 100 g de légumes soit 130 g de gratin | | 150 g de légumes soit 200 g de gratin | |
| Recette pour | 20 portions | | 15 portions | |

1- Etapes de fabrication

Laver et désinfecter les légumes. Ciseler les oignons et couper les aubergines en tranches fines. Faire fondre les oignons avec de l'huile d'olive, ajouter les aubergines en tranches pour les faire dorer quelques minutes. Assaisonner, couvrir et laisser cuire encore une dizaine de minutes. Eplucher les cristophines, enlever l'amande et les couper en tranches. Eplucher les patates douces et couper également en tranches. Faire une béchamel avec un bouillon de légumes. Dans un bac mettre la fondue d'aubergines oignons, les tranches de cristophine et de patate douce, l'ail écrasé, sel, poivre et béchamel. Cuire 1 heure au four à 170°C.

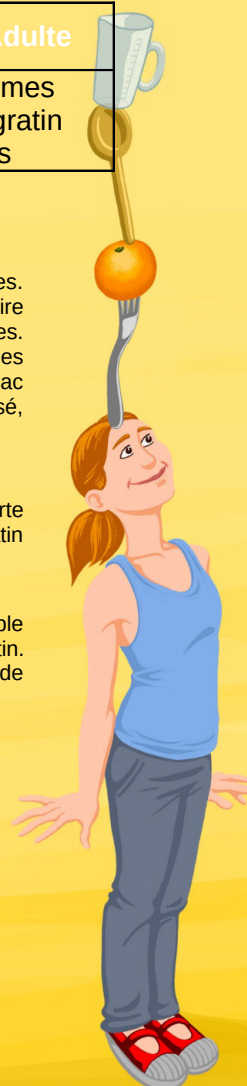
2- Astuces anti gaspi

La proposition peut être réalisée avec une béchamel faite avec du lait pour faciliter la découverte d'un légume peu utilisé en métropole. Dans les îles le produit laitier n'est pas une tradition, le gratin pourra aussi être recouvert d'une panure pour l'aspect de surface.

3- Conseil pratique

Il est important de dorer tout d'abord les aubergines à la sauteuse et les faire cuire. Il est possible de les cuire dans l'huile mais le légume garde beaucoup d'huile et on va la retrouver dans le gratin. La méthode proposée, dorer dans un peu d'huile puis cuisson à couvert durant une dizaine de minutes permet de les cuire sans les imbiber d'huile.

Coût moyen par portion : à compléter





N° 9: juin 2016

Abricots en miroir à la vanille Bourbon

| Ingrédients | Nature | Unité | Quantité |
|--|-------------------|--------|----------|
| Gros abricots frais pochés ou au jus (oreillons) | Frais | pièce | 15 |
| Boudoirs | Epicerie | pièce | 20 à 25 |
| Œufs | BOF | pièce | 5 |
| Crème | BOF | kg | 0,400 |
| Sirop d'abricots | Epicerie ou frais | l | 0,250 |
| Fleur de maïs maïzena® | Epicerie | kg | 0,030 |
| Vanille Bourbon | Epicerie | gousse | 1 |

| Grammage nets assiette | Maternelle | Elémentaire | Ado | Adulte |
|------------------------|-------------|-------------|-------------|--------|
| Poids nets portions | 100 g | | 100 gr | |
| Recette pour | 15 portions | | 15 portions | |

1- Etapes de fabrication

Dans un bac poser les boudoirs pour couvrir le fond. Casser les œufs, ajouter la fleur de maïs en fouettant avec le sirop d'abricots et la crème. Ajouter la vanille Bourbon en ouvrant la gousse. Bien racler au couteau les petites graines pour les verser dans la l'appareil. Verser sur les boudoirs doucement et cuire au four à 120°C .Sortir du four dès que la crème est prise (thermomètre sonde à +85°C). Refroidir et poser par dessus les oreillons d'abricots.

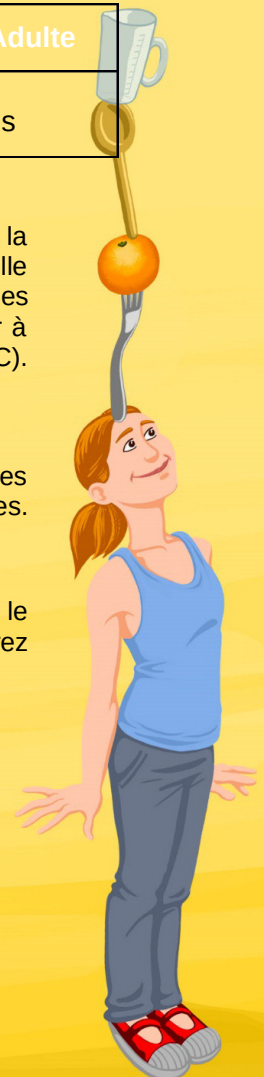
2- Astuces anti gaspi

Le sirop de cuisson des abricots est utilisé pour sucrer la crème prise. Les boudoirs peuvent être remplacé par du pain passé au four ou des biscottes. Ajouter du sucre dans ce cas.

3- Conseil pratique

Le goût sucré est apporté par le sirop. Il est utile une première fois de goûter le mélange crème et sucre pour savoir si celui-ci est assez sucré. Vous pourrez ajuster en fonction du goût des enfants.

Coût moyen par portion : à compléter



GRILLE DES CRITERES NUTRITIONNELS DE FREQUENCE

N° 30 - juin 2016



| Objectif nutritionnel | Période de 20 repas successifs | Entrée | Plat protidique | Garniture ou accompagnement | Produit laitier | Dessert | Fréquence réglementaire | Fréquence observée |
|-----------------------|---|--------|-----------------|-----------------------------|-----------------|---------|-------------------------|--------------------|
| fibres et vitamines | Crudités de légumes ou fruits frais, contenant au moins 50% de légumes ou de fruits frais | 11 | | 0 | | | 10/20 mini | 11 |
| | Desserts de fruits crus | | | | | 10 | 8/20 mini | 10 |
| | Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes | | | 10 | | | 10 sur 20 | 10 |
| | Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales | | | 10 | | | 10 sur 20 | 10 |
| calcium | Fromages contenant au moins 150 mg de calcium laitier par portion | 0 | | | 8 | | 8/20 mini | 8 |
| | Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 et 150 mg par portion | 0 | | | | | 4/20 mini | |
| fer et oligoéléments | Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium et moins de 5 g de matières grasses par portion | | | | # | 0 | 6/20 mini | # |
| | Viandes non hachées de bœuf, de veau, agneau, ou abats de boucherie | | | | | | 4/20 mini | |
| | Poisson ou préparation à base de poisson contenant au moins 70% d'une portion usuelle de poisson et ayant un P/L ≥ 2 | | | | | | 4/20 mini | |
| | Préparation à base de viande, poisson, œuf, contenant moins de 70% d'une portion usuelle pour la dentée protidique des plats composés | | 2 | | | | | 3/20 maxi |
| matières grasses | Entrées contenant plus de 15% de matières grasses | 2 | | | | | 4/20 maxi | 2 |
| | Desserts contenant plus de 15% de matières grasses | | | | | 1 | 3/20 maxi | 1 |
| | Produits contenant plus de 15% de matières grasses à frire ou pré-frits | | 0 | 0 | | | 4/20 maxi | 0 |
| | Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1 | | 1 | | | | 2/20 maxi | 1 |
| sucres | Desserts contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de matières grasses | | | | 0 | 2 | 4/20 maxi | 2 |

Arrêté du 30 septembre 2011 - annexe I

| SEMAINE 1 | | | | | | |
|--------------------------|-------------------------|------------------|------------------------------|-------------------------|---------------------------|--|
| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | |
| Entrée | Crudités | Féculeux | Crudités | Crudités | Féculeux | |
| | Crudités | Féculeux | Crudités | Crudités | Féculeux | |
| Plat principal | Veau non haché | Porc | Poisson | Bœuf haché | Volaille | |
| Garniture | Féculeux | Légumes cuits | Légumes cuits | Féculeux | Légumes cuits | |
| Produits laitiers | Fromage >100 mg | Fromage >150 mg | Fromage >150 mg | Fromage >150 mg | Laitage >100mg et <5g L | |
| | Fromage > 100 mg | Fromage >150 mg | Fromage >150 mg | Fromage >150 mg | Laitage >100mg et <5g L | |
| Dessert | Fruit cuit | Fruit cru | Dessert lacté | Dessert sucré | Fruit cru | |
| | Fruit cuit | Fruit cru | Dessert lacté | Dessert sucré | Fruit cru | |
| SEMAINE 2 | | | | | | |
| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | |
| Entrée | Féculeux | Crudités | Légumes cuits | Crudités | Crudités | |
| | Féculeux | Crudités | Légumes cuits | Crudités | Crudités | |
| Plat principal | Poisson | Agneau non haché | Bœuf haché <70% Viande | Porc | Volaille | |
| Garniture | Légumes cuits | Féculeux | Féculeux | Légumes cuits | Féculeux | |
| Produits laitiers | Laitage >100mg et <5g L | Fromage >100 mg | Fromage >150 mg | Fromage >150 mg | Laitage >100mg et <5g L | |
| | Laitage >100mg et <5g L | Fromage >100 mg | Fromage >150 mg | Fromage >150 mg | Laitage >100mg et <5g L | |
| Dessert | Fruit cru | Fruit cuit | Fruit cru | Pâtisserie | Fruit cru | |
| | Fruit cru | Fruit cuit | Fruit cru | Pâtisserie | Fruit cru | |
| SEMAINE 3 | | | | | | |
| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | |
| Entrée | Charcuterie + 15% MG | Crudités | Crudités | Légumes cuits | Crudités | |
| | Charcuterie + 15% MG | Crudités | Crudités | Légumes cuits | Crudités | |
| Plat principal | Volaille | Poisson | Bœuf non haché | Volaille | Porc | |
| Garniture | Légumes cuits | Féculeux | Légumes cuits | Féculeux | Légumes cuits | |
| Produits laitiers | Laitage <100mg | Fromage >150 mg | Fromage >100mg | Laitage >100mg et <5g L | Fromage >150 mg | |
| | Laitage <100mg | Fromage >150 mg | Fromage >100mg | Laitage >100mg et <5g L | Fromage >150 mg | |
| Dessert | Fruit cru | Fruit cuit | Pâtisserie + 20g GST+20g GST | Fruit cru | Dessert lacté + féculents | |
| | Fruit cru | Fruit cuit | Pâtisserie + 15% L | Fruit cru | Dessert lacté + féculents | |
| SEMAINE 4 | | | | | | |
| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | |
| Entrée | Crudités | Légumes cuits | Légumes cuits + 15% MG | Crudités | Féculeux | |
| | Crudités | Légumes cuits | Légumes cuits + 15% MG | Crudités | Féculeux | |
| Plat principal | Bœuf non haché | Volaille | Porc P/L<1 <70% Viande | Volaille < 70% | Bœuf haché | |
| Garniture | Légumes cuits | Féculeux | Féculeux | Féculeux | Légumes cuits | |
| Produits laitiers | Fromage >100 mg | Fromage <100 mg | Laitage >100mg et <5g L | Fromage >150mg | Laitage >100mg et <5g L | |
| | Fromage >100 mg | Fromage <100 mg | Laitage >100mg et <5g L | Fromage >150mg | Laitage >100mg et <5g L | |
| Dessert | Fruit cuit | Fruit cru | Fruit cru | Dessert sucré | Fruit cru | |
| | Fruit cuit +20g GST | Fruit cru | Fruit cru | Dessert sucré | Fruit cru | |

VALORISER LES SURPLUS DE REPAS !



Parfois malgré toutes nos bonnes intentions, un événement vient bouleverser le cours des choses, les convives prévus pour le déjeuner ou le dîner ne sont pas au rendez-vous et les repas nous restent sur les bras.

On se retrouve alors avec une multitude de repas, qu'il ne sera pas toujours possible de servir le lendemain. Il faudrait décommander les livraisons, communiquer le changement de menu, organiser cette modification tout cela pouvant s'avérer compliqué.

Alors que faire ? Dans cet almanach, nous vous proposons de réfléchir et de trouver des pistes pour recycler les repas !

1- POUR COMMENCER, UNE HISTOIRE, TIRÉE DE FAITS RÉELS.

Monsieur D. est cuisinier, il officie pour des collégiens dans un établissement péri urbain en métropole.

« Ce jour là, nous sommes vendredi ; il est 6 heures, j'arrive à la cuisine, passe par le vestiaire, allume les néons, et commence ma journée de travail comme d'habitude. Rapidement des collègues me rejoignent et l'activité, la production, nous absorbent.

Ce midi, je prépare un gratin de macaroni au jambon. C'est un plat qui remporte toujours beaucoup de succès ! Je le présente avec quelques tomates concassées parfumées à l'origan et de la mâche pour illuminer l'assiette. Je suis certain de faire plaisir aux enfants. Ils adorent ça ! En entrée, j'ai prévu un duo de betteraves et carottes en dés, et pour finir du fromage et un fruit. Avec mon équipe nous maîtrisons nos tâches et le travail avance.

Il est 11 heures 15, le déjeuner est prêt, les « surveillants » arrivent. On les « briefe » sur le menu. Aucune difficulté aujourd'hui, les élèves connaissent le gratin, on insistera pour qu'ils consomment la mâche et comptons sur les assistants de la vie scolaire pour qu'ils relaient nos messages. On n'aime pas jeter alors on fait tout pour que les élèves mangent ! A priori, tout va bien se passer.

« Surtout qu'aujourd'hui, ils ne sont pas nombreux » annonce un assistant.

« Comment cela, pas nombreux ? »

« Les cinquièmes sont au cinéma ! Vous ne le saviez pas ? On a 3 classes en moins. »

C'est une cinquantaine de repas qui ne vont pas être servis ! Quoi faire ? Comment faire ? Nous n'allons pas jeter le gratin de macaroni, ni les légumes ? Je suis désespéré. Il aurait suffi d'un mot pour éviter ce gâchis !

Le service effectivement passe vite, les élèves déjeunent de bon appétit ; je les sers copieusement ! Je ne cesse tout ce temps, de réfléchir : il y a certainement une solution ! J'ai entendu une interview d'un élu d'une autre région disant qu'il avait livré un surplus de repas à une association. Plein d'espoir, je me rends en fin de service, avec un inventaire précis de ce qu'il reste, voir le gestionnaire.

« Donner une surproduction à une association ? Cela doit être possible certainement ! Mais j'ignore comment faire ! En revanche, nous allons revoir notre procédure et comprendre où se situe le dysfonctionnement pour mettre en place une action corrective car cela ne peut et ne doit pas se reproduire. »

J'insiste cependant pour essayer de trouver des solutions à mon problème de ce jour. Je ne me résous pas à jeter des repas sains, bons. Devant mon désarroi et mon entêtement, le gestionnaire commence des recherches sur internet. Rapidement il trouve un guide « **Restauration collective : donner aux associations d'aide alimentaire¹** » édité par la DRAAF Rhône Alpes du Ministère en charge de l'agriculture !

¹ <http://agriculture.gouv.fr/des-guides-pour-donner-aux-associations-en-toute-simplicité>

Un diagramme indique d'emblée que cette solution est possible et même encouragée. En revanche cette démarche ne peut être spontanée, elle doit impérativement être anticipée.

Qu'à cela ne tienne, je m'engage à lire et à suivre le guide pour engager ma structure à pouvoir donner. Aujourd'hui c'est un dysfonctionnement qui a généré ce gaspillage alimentaire, mais certains jours ce sont les épidémies de grippe, les routes impraticables ou des grèves qui viennent perturber le bon fonctionnement du service de restauration scolaire. Sans parler des surplus, il y en a tous les jours, même si nous œuvrons pour les limiter et que l'établissement est inscrit dans une démarche très participative contre le gaspillage alimentaire qui commence à porter ses fruits. Savoir que des repas produits pourront trouver un lieu de consommation sera toujours intéressant.



² Dans le cadre d'un projet, un comité de pilotage ou CoPil est mis en place pour décider et coordonner les actions.



Même si ce jour là j'ai dû me résigner et jeter le surplus, j'ai alerté le comité de pilotage² du collège qui gère la diminution du gaspillage alimentaire. Lors d'une de leur réunion, j'ai exposé la situation sans chercher un coupable; la procédure a été revue, réexpliquée, nous avons cherché à identifier le dysfonctionnement. Dans ce cas, c'était simplement un message pas assez précis (la fiche sortie ne précisait pas que les élèves ne seraient pas de retour à l'heure du déjeuner). On a modifié la fiche.

Cependant, j'ai insisté pour que nous établissions une convention avec une association intéressée par des denrées alimentaires périssables. L'exercice est complexe, pas aussi simple qu'il en a l'air, exigeant du temps et de la persévérance. Avec le conseil départemental qui connaît bien le réseau social associatif, nous avons repéré un foyer qui aujourd'hui vient régulièrement chercher ce qui a pu être mis de côté.

Peut-être avez-vous, vous aussi connu cette mésaventure ? Alors, pour agir vous aussi, suivez le guide !

2- LES ÉTAPES INCONTOURNABLES.

Le guide développe dans un premier chapitre les arguments qui motivent le don des excédents alimentaires, la place et le sens de cette démarche au sein d'un projet de réduction du gaspillage alimentaire. Pour clore ce chapitre, le guide encourage aussi les collectivités à imaginer des mécénats pour organiser par exemple des dons de matériels, de mobiliers.

Une seconde partie est dédiée aux obligations liées à l'hygiène : respect de la chaîne du froid, traçabilité, ce qui peut être donné, dans quelles conditions, les agréments éventuels à demander, etc.

Le troisième volet s'intitule « des conditions de réussite à chaque étape du don ou de la ramasse », et détaille la démarche en 7 étapes.

2-1 Anticiper la démarche

Que les dons soient ponctuels ou réguliers, « le restaurant doit anticiper son projet. La démarche consiste en la **mise en place d'un partenariat.** »

Ce partenariat peut s'intégrer dans une démarche plus globale de réduction du gaspillage alimentaire. Les expérimentations déjà menées par des établissements montrent que le fait de devoir organiser les dons, permet de s'interroger très concrètement sur les excédents.

2-2 Associer et motiver son équipe de restauration

Comme souvent dans les projets, **l'implication des équipes est essentielle** pour donner du sens au travail demandé. Il est important aussi de bien présenter le projet, ses objectifs afin qu'il soit compris et partagé.

Le guide précise par exemple que « donner provoque plus de travail que de jeter ». Cette étape demande à elle seule du temps et présente donc un investissement.

Parmi les exemples que cite le guide, un établissement souligne l'importance de cette étape :

« Il importe que toutes les questions d'organisation matérielle soient exprimées et réglées afin de ne pas susciter de réticence au partenariat de la part des équipes et de nuire à la pérennisation des dons. » Surtout si cette démarche s'inscrit en plus d'autres actions (tri des déchets) elles aussi chronophages.

2-3 Trouver une association et la choisir comme partenaire

À défaut de contacts, on peut s'adresser au réseau général d'aide alimentaire, une liste figure dans le guide ou sur le site internet des DRAAF.

2-4 Établir une convention de partenariat

Elle a pour but de définir précisément les engagements et les responsabilités de chaque partie. Le guide vous propose plusieurs points à définir pour rédiger une convention.

2-5 Quels restaurants ? Pour quels produits ?

« Les dons de denrées sont possibles dans les 3 types de restaurants : offices de restaurant scolaire livrés en liaison froide ou chaude, restaurant traditionnel avec une cuisine sur place, cuisine centrale. »

Tous ces types de restauration sont développés et illustrés par des exemples. Les quantités et les denrées récupérées sont variables (du pain, des plats préparés, des entrées ou encore des denrées aux dates limites de consommation très courtes) mais toujours intéressantes pour les associations.

2-6 Conditionnement et étiquetage

Ce paragraphe explique dans quelles conditions le donneur peut utiliser des bacs gastro normes pour le transport des marchandises.

Enfin, il est recommandé de **réaliser un bilan régulier** avec les associations qui reçoivent pour savoir comment sont accueillis les dons, comment pérenniser le partenariat, comment le faire évoluer.

EN CONCLUSION

Le guide insiste constamment sur le fait que **le don alimentaire** n'est pas une fin en soit, qu'il **ne doit pas être LA solution unique pour lutter contre le gaspillage** mais qu'il constitue une piste, que la priorité est bien de progresser pour établir des effectifs fiables, à trouver des solutions pour éviter toute sur production.

Face à une situation de sur production, le don alimentaire reste une solution solidaire qu'il est aussi possible de travailler avec les élèves.

↓ L'interview

Monique BURLET : Valoriser les excédents de repas en favorisant le don alimentaire
Parcours personnel : Monique Burlet est secrétaire générale-gestionnaire de l'EPLEFPA situé à La Motte Servolex à proximité de Chambéry. De formation juridique, originaire du Dauphiné, elle s'est investie dans cet établissement depuis 30 ans, a accompagné son évolution et a porté bon nombre de projets mais tout particulièrement celui portant sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et le partenariat avec la Cantine Savoyarde* qui s'est mis en place depuis 1983.

**Association solidaire située à Chambéry qui récupère les plats non consommés et les invendus des distributeurs pour confectionner chaque jour 250 repas servis à des personnes en difficultés sociales.*

La collectivité

labellisé Lycée Eco Responsable. Il accueille de nombreuses formations initiales filières générales mais aussi des formations par apprentissage, des formations professionnelles continues. Lycéens, étudiants, apprentis, adultes en formation continue se côtoient.

L'EPLEFPA est composé de **4 centres** : le lycée, le CFPPA avec une antenne apprentissage, une exploitation agricole avec un troupeau de vaches tarines (ou tarentaises), des escargots et des serres, un atelier technologique qui transforme et vend la production de l'exploitation (fromage et transformation hélicicole) plus une ferme pédagogique qui accueille des scolaires tout au long de l'année.

Dans le cadre de son engagement pour une agriculture durable, l'établissement a également investi dans la construction d'une unité de méthanisation.

Le service restauration

Nombre de repas préparés chaque jour : **600 déjeuners** et **400 dîners et petits déjeuners**. Production des repas sur site

La distribution des repas

Service en self.

On propose 3 fois par semaine, un goûter à tous les élèves qu'ils soient internes ou demi-pensionnaires. La distribution étant faite par les assistants d'éducation.

La composition des menus

Menus à 5 composants.

Menus à choix multiples sur les entrées, fromages et desserts.

Tous les jours, on propose la Tomme de Savoie et le fromage blanc fabriqués par la fromagerie de l'établissement.

En plus de l'offre du jour, on propose en libre-service, des fruits et de la salade verte.

Les achats de denrées

Adhésion à un groupement d'achats départemental des établissements scolaires.

Objectif de développer les achats en circuit de proximité et les achats de produits Bio. Actuellement, on propose régulièrement des laitages Bio.

Le coût matière est actuellement de 2,06 € HT par repas.

Le témoignage de Monique Burlet

Pouvez-vous nous dire ce qui a motivé votre établissement à adhérer à cette collecte ?

- On remonte à 1983. Nous avons été sollicités par le responsable de l'association la Cantine Savoyarde pour organiser la valorisation de nos surplus. Il faut dire qu'à l'époque, nous n'avions pas de cellule de refroidissement rapide en cuisine et que les excédents étaient plus importants qu'aujourd'hui, car nous étions en service traditionnel à table. Actuellement nous pouvons mieux gérer la production et la distribution, aussi l'association ne vient plus qu'en fin de semaine ou à notre demande en cas de surproduction ponctuelle (baisse d'effectifs non anticipée).

Pouvez-vous nous décrire la mobilisation de l'équipe de cuisine autour de la lutte contre le gaspillage ?

- Notre établissement est labellisé "lycée éco-responsable". Dans ce cadre, l'équipe de cuisine a participé à de nombreuses actions en collaboration avec des enseignants et une classe de 1^{ère} pour réduire la quantité de déchets: Sensibilisation des usagers par l'affichage de slogans décalés et humoristiques faits par les élèves, pesées quotidiennes des déchets par les élèves et apprentis durant une année scolaire avec communication sur les résultats, fabrication d'un gâchimètre avec du matériel de récupération par les apprentis pour visualiser la quantité de pain jeté, tout en diminuant le poids de la miche de pain de 20 gr et enfin don des surplus non servis à la "Cantine Savoyarde". Les déchets alimentaires sont traités par le méthaniseur de l'exploitation agricole, permettant ainsi la valorisation de ces déchets par la production d'énergie (chauffage des bâtiments de l'exploitation). La sensibilisation des usagers est l'affaire de tous les acteurs, ce n'est pas l'exclusivité du personnel de restauration.

Comment avez-vous sensibilisé les élèves de votre établissement ?

- Nous pensons que la sensibilisation est plus efficace si ce sont les élèves eux-mêmes qui la portent.
- En 2013, une classe de terminale « STAV Production » a mené une action de pesées des déchets, suivie d'une exposition dans le cadre de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets.
- Durant l'année scolaire **2014-2015**, fort de cette expérience, nous avons étendu ce projet à l'ensemble des classes de l'EPL. Toutes les classes ont donc réalisé à leur tour, la pesée des déchets de cantine (jetés par les convives) tout au long de l'année, soit une classe par semaine (30 classes environ sur 30 semaines).
- Grosse mobilisation mais qui a porté ses fruits. Nous avons la chance d'avoir eu le soutien des tous les enseignants.
- Les classes de terminale STAVB, BPA aménagement paysager ont réalisé des actions de sensibilisation lors de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets 2015 et lors de la Semaine du développement durable : création de slogans et animations au self durant le temps de repas.
- Les classes de 1^{ère} STAVB (lycée) et bac pro 1 Aménagement Paysager (CFPPA) ont réalisé un film d'animation.
- La classe de 2nd pro PA a réalisé des slams.

Quels sont les produits ou préparations qui sont collectés ?


- Nous donnons des surplus de productions et des produits frais pré-emballés type desserts lactés dont la DLC est proche et que nous ne pouvons pas écouler.

Pouvez-vous nous décrire comment s'organise la collecte et à quelles fréquences ?

- La collecte est actuellement réalisée une fois par semaine. Un chauffeur de l'association vient avec un véhicule réfrigéré. Lors de la signature de la convention avec la Cantine savoyarde, nous avons convenu des modalités du conditionnement. Nous transvasons les produits dans des bacs plastiques dédiés.

Quelles sont les précautions que vous avez dû mettre en place ?

- Notre responsabilité est dérogée à partir du moment où les produits ont été cédés à l'association.
- Ce point est bien clairement évoqué dans la convention signée.

- 
- Nous savons que les équipes de la Cantine Savoyarde retravaillent les produits collectés auprès de nombreux donateurs et servent chaque jour 100- 150 déjeuners et 100 dîners. Je fabrique chaque jour 50 plats végétariens qui trouvent preneurs. Ils sont dressés à l'assiette, nous mettons un grand soin dans leur présentation.

Comment avez-vous communiqué avec la communauté éducative et comment les parents ont-ils accueilli cette initiative ?

- Les dons restent bien maîtrisés puisque nous avons acquis une meilleure maîtrise des effectifs et que la cellule de refroidissement rapide nous a permis de conserver et de reposer les produits non servis.
- Mais depuis l'origine de la Cantine Savoyarde, l'adhésion n'a jamais été remise en question.
- L'organisation est transparente, connue de tous.
- La commission restauration présidée par le chef d'établissement est un moment important, où l'on explique et dialogue. Nous sommes très attentifs aux remarques mais nous veillons également à rappeler les règles de fonctionnement de la restauration : règles en matière d'hygiène et de nutrition.

La lutte contre le gaspillage, ce n'est pas seulement la valorisation des excédents, c'est tout une série de mesures sur la qualité des produits, la qualité de la cuisine, l'ajustement des quantités mis en œuvre, la sensibilisation des convives, la communication des effectifs, etc. Comment travaillez-vous au quotidien ?

- Cette année scolaire 2015-2016 a été un peu bouleversée car notre chef de cuisine a été appelé à d'autres responsabilités. Nous nous sommes donc mobilisés pour assurer la continuité du service avec une équipe de cuisine réduite. Mais nous maintenons le cap sur tous nos ambitieux projets car la communauté éducative est soudée et volontaire à nos côtés. Le tri des déchets à la dépose plateau est systématique, l'attention aux portions servies est constante, la sensibilisation autour du gaspillage du pain est accompagnée de mesures concrètes (petits pains de taille réduite, présentation des petits pains coupés en 2, pains mis en fin de chaîne de distribution).

En conclusion :

- Pour s'engager dans le don comme nous le faisons, il faut bien sûr que le dispositif existe. Il semble qu'à l'heure actuelle, il soit encore peu fréquent dans les régions.
- Mais notre expérience nous amène à encourager tous nos collègues à rechercher les structures dédiées et à faciliter la mise en place de la collecte.

<http://reinach.fr/portailepl/>

<http://www.franceinter.fr/emission-carnets-de-campagne-la-savoie-35-0>

Pour aller plus loin :

→ Consulter les textes réglementaires

<http://agriculture.gouv.fr/Restauration-scolaire>

→ Consulter les questions/réponses sur la mise en œuvre pratique des obligations réglementaires relatives à l'équilibre des repas en restauration scolaire

<http://agriculture.gouv.fr/Restauration-scolaire>

→ En savoir plus sur le programme « Bien manger dans ma petite cantine »

<http://agriculture.gouv.fr/Programme-bien-manger-dans-ma>

→ En savoir plus sur la charte « Plaisir à la cantine »

<http://alimentation.gouv.fr/charte-cantine>

→ Pour plus d'informations, vous pouvez également contacter votre DRAAF

<http://agriculture.gouv.fr/services-deconcentres>

Télécharger :

<http://alimentation.gouv.fr/outils-almanach-cantines>

Le plan alimentaire (format excel)

La grille de fréquences (format excel)