



L'almanach de ma cantine

Mon menu du mois de mai

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 : la charte de qualité **P. 11**

L'interview : Le témoignage de Jacky Bonnet, Maire Adjoint de la Couronne **15**

Pour aller plus loin **P. 18**





L'Almanach des cantines - Mai 2015

Semaine du 4 au 8 mai 2015

	lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi
hors-d'œuvre	Batavia et maïs Feuille d'épinards aux pignons	Maquereau à la moutarde Crevettes grises	Radis râpé en salade Concombre au yaourt	Feuilleté au chèvre Quiche aux poireaux	Chou rouge et pomme Fèves croque en sel
plat	Poulet basquaise Cœur de blé	Carbonnade de bœuf Carottes caramélisées au cumin	Tranche de colin sauce oseille Torsades	Rôti de porc Chou-fleur au jus	Hoki pané-citron <i>Julienne de légumes au céleri</i>
produit laitier	Chèvre Fromage aux noix	Petits suisses nature Petits suisses aromatisés	Cantal Edam	Yaourt nature Yaourt aromatisé	Saint Paulin Tomme noire
dessert	Entremet vanille Flan nappé caramel	Pomme Poire	Compote pomme vanille Pêche au sirop	Fraises nature <i>Kiwi</i>	Liégeois chocolat Crème pralinée

Légumes et fruits de saison – recettes du mois



L'Almanach des cantines - Mai 2015

Semaine du 11 au 18 mai 2015

	lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi
hors-d'œuvre	Salade verte et radis émincés Concombre ciboulette	Salade de pâtes Pâté de campagne et cornichons	Romaine et œuf dur Pomme et thon en salade	Carottes râpées au citron Céleri sauce moutardée	Betteraves aux échalotes Cœurs de palmier et olives noires
plat	Fondue de légumes Boulgour et Lentilles	Rôti de dinde Haricots beurre et champignons	Hachis Parmentier	Filet de colin sauce aneth Brocolis et carottes	Sauté d'agneau à l'ail et au romarin Riz long grain
produit laitier	Saint Nectaire Gouda	Fromage blanc nature Fromage blanc aromatisé	Brie Tomme blanche	Reblochon Port Salut	Chèvre Fromage demi-sel
dessert	Compote pomme rhubarbe Mirabelles au sirop	Kiwi Poire	Mousse au chocolat Glace vanille pistache	Cheese Cake Tarte normande	Pomme Ananas frais

Légumes et fruits de saison – recettes du mois

L'Almanach des cantines - Mai 2015

PROGRAMME NATIONAL POUR
L'ALIMENTATION
NOTRE MODELE
ADEL'AVENIR

Semaine du 18 au 22 mai 2015

	lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi
hors-d'œuvre	Haricots verts et thon Artichaut à la grecque	Batavia et tomate Salade croquante vinaigrette de navets	Terrine de légumes Asperge sauce mousseline	Salade de riz, crudités et maïs Blé niçois	<i>Salade bagatelle</i> <i>Frisée, pomme et raisins secs</i>
plat	Rôti de bœuf Frites	Filet de cabillaud sauce crème Fondue de poireaux et carottes	Pilons de poulet aux épices Semoule et ses légumes	Omelette aux fines herbes <i>Epinards à la crème</i>	Jambon braisé Petits pois à la Française
produit laitier	Fromage fondu Mimolette	Emmental Tomme grise	Yaourt nature Yaourt aromatisé	Camembert Livarot	Fourme d'Ambert Comté
dessert	Compote pomme poire Abricots sirop et son coulis	Riz au lait fraises et spéculoos Crumble pomme rhubarbe	Pomme Kiwi	<i>Fraises</i> <i>Poire</i>	Gâteau marbré Crème brûlée

Légumes et fruits de saison – recettes du mois



L'Almanach des cantines - Mai 2015



Semaine du 25 au 29 mai 2015

	lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	vendredi
hors-œuvre	Champignons à la grecque Gaspacho	Chou-fleur râpé en salade Romaine au parmesan	Frisée aux lardons Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre aux échalotes Taboulé	Carotte et courgette râpées Concombre à la crème
plat	Pavé de saumon grillé Riz à l'espagnole	Sauté de veau aux oignons Printanière de légumes	Grillade de porc aux herbes Haricots blancs	Escalope de volaille viennoise Haricots verts persillés	Spaghettis bolognaise
produit laitier	Coulommiers Maroilles	Brebis Bleu d'Auvergne	Chèvre Fromage frais ail et fines herbes	Fromage blanc nature Fromage blanc aromatisé	Carré de l'Est Pont l'évêque
dessert	Pomme Ananas	Tartelette amandine Muffins aux pépites de chocolat	Entremet caramel Flan exotique	Poire Kiwi	Compote pomme pruneaux Banane au chocolat

Légumes et fruits de saison – recettes du mois





N° 9 : Mai 2015

Salade croquante aux navets

Ingrédients	Nature	Unité	Quantité
Batavia	Frais	Pièce	2
Pomme	Frais	Kg	250 g
Navet blanc	Frais	Kg	250g
Mimolette	Frais	Kg	100g
Betterave cuite	Frais	Kg	100g
Huile de colza	Epicerie	Litre	70ml
Vinaigre de cidre	Epicerie	Litre	15ml
Citron	Frais	Unité	1

Grammage nets assiette	Maternelle	Elémentaire	Ado	Adulte
Poids nets assiette	50 gr	70 gr	100 gr	120 gr
Recette pour	24	17	12	10

1- Etapes de fabrication

Eplucher et laver la salade. Couper la mimolette en dés.

Eplucher les pommes et les navets. Les tailler en julienne et les citronner.

Mixer la betterave, la passer au chinois, ajouter l'huile et le vinaigre. Dans les assiettes de service, dresser la salade, la julienne, les dés de mimolette et napper de la sauce.

2- Astuces anti gaspi

Pour ajuster les mises en place, les grammages recommandés du GEM RCN servent de repère: 50 g de crudités pour un enfant de maternelle, 70g pour un enfant d'élémentaire, 100g pour un collégien ou un lycéen. En cas de salade-bar, préférer des petites assiettes et permettre aux convives de revenir se servir.

3- Conseil pratique

Les navets sont souvent proposés en garnitures cuites, ils sont mal connus et ne séduisent pas forcément les jeunes convives. Au mois de mai, saison des petits navets nouveaux, c'est l'occasion de les présenter crus, ils ont une saveur moins marquée et permettent d'ajouter de la variété aux entrées de crudités.

Coût moyen par portion : à compléter





N° 9 : Mai 2015

Sauté d'agneau à l'ail et au romarin

Ingrédients	Nature	Unité	Quantité
Epaule d'agneau	Frais	Kg	5kg
Oignons émincés	Frais	Kg	1kg
Branche de romarin	Frais	Branche	15 branches
Gousses d'ail avec peau	Frais	Kg	0,1kg
Poivrons rouges	Frais	Kg	0,3kg
Vin blanc sec	Epicerie	Litre	0,5Litre
Huile d'olive	Epicerie	Litre	100ml
Sel	Epicerie	Cuillère à café	2 cuillères à café

Grammage nets assiette	Maternelle	Elémentaire	Ado	Adulte
Poids nets assiette	50 gr	70 gr	120 gr	120 gr
Recette pour	70	50	30	35

1- Etapes de fabrication

Préparer tous les légumes : oignons émincés, gousses d'ail, branches de romarin et poivrons coupés en petits dés. A feu moyen, faire revenir les oignons émincés dans l'huile d'olive. Ils doivent devenir transparents. Saler et réserver les 2/3. Dans la part d'oignon restant, ajouter l'agneau coupé en cubes de petite taille. Faire revenir. Ajouter les gousses d'ail, le romarin. Verser le vin blanc, porter à ébullition puis baisser le feu et cuire doucement 20mn. Ajouter un peu d'eau si besoin durant la cuisson. Quelques minutes avant la fin, réchauffer les oignons réservés en ajoutant les dés de poivrons, les cuire 2mn et les ajouter sur le sauté d'agneau au moment de servir.

2- Astuces anti gaspi

Ajuster les mises en place et garder en repère les grammages recommandés du GEM RCN: 50 g de viande pour un enfant de maternelle, 70g pour un enfant d'élémentaire et 100 à 120g pour un collégien ou un lycéen, En self, préparer quelques cuillères dégustation pour encourager chaque convive à découvrir les nouvelles recettes.

3- Conseil pratique

La viande d'agneau est cuite, mais pas trop, l'ail et le romarin l'ont bien parfumée, cette recette inspirée de la cuisine Italienne s'accompagne bien de riz ou de semoule.

Coût moyen par portion : à compléter





N° 9 : Mai 2015

Carottes caramélisées au cumin

Ingrédients	Nature	Unité	Quantité
Carottes	Frais	Kg	6 kg
Gousses d'ail	Frais	Kg	0,4 kg
Beurre	Frais	Kg	0,120 kg
Huile	Epicerie	Litre	0,120 litre
Cumin en grains	Epicerie	Cuillère à café	8
Cumin en poudre	Epicerie	Cuillère à soupe	4
Miel liquide	Epicerie	Kg	0,120kg
Sel	Epicerie	Cuillère à café	4 cuillères à café

Grammage nets assiette	Maternelle	Elémentaire	Ado	Adulte
Poids nets assiette	100 gr	100 gr	150 gr	150 gr
Recette pour	48	48	32	32

1- Etapes de fabrication

Peler les carottes en les laissant entières et en conservant un peu de tige verte. Les laver rapidement sous l'eau courante. Peler les gousses d'ail et les laisser entières.

Faire fondre le beurre sans le laisser brunir. Ajouter 1,5 litre d'eau, le cumin en poudre et en grains, le miel, saler. Porter à ébullition. Ajouter les carottes et les gousses d'ail. Porter à ébullition et couvrir. Laisser cuire à petits bouillons sans remuer pendant 10mn. Au bout de 10mn, retourner les carottes et laisser cuire encore 10mn.

Découvrir et laisser réduire le jus de cuisson jusqu'à ce qu'il forme une sorte de caramel.

Servir chaud en saupoudrant de quelques graines de cumin.

2- Astuces anti gaspi

Pour ajuster vos mises en place, les grammages recommandés du GEM RCN servent de repère: compter 100 g pour un enfant de maternelle et d'élémentaire, 150 g pour un collégien ou un lycéen. Et puis, au moment du service, pour éviter d'en mettre trop dans les assiettes, peser une portion pour « repérer » la juste quantité.

3- Conseil pratique

Cette recette est un peu longue à préparer mais elle permet de mettre en valeur les carottes nouvelles. Présentées entières caramélisées et riches du parfum des épices, elles accompagnent bien une viande braisée de bœuf ou d'agneau.

Coût moyen par portion : à compléter





N° 9 : Mai 2015

Riz au lait fraises et spéculoos

Ingrédients	Nature	Unité	Quantité
Lait demi-écrémé	Epicerie	Litre	2
Crème liquide	Frais	Litre	0,300L
Riz rond	Epicerie	Kg	0,360kg
Sucre en poudre	Epicerie	Kg	0,175kg
Gousse de vanille	Epicerie	Unité	4
Fraises	Frais	Kg	0,500kg
Feuilles de gélatine	Epicerie	Unité	8
Biscuit spéculoos	Epicerie	Paquet	1

Grammage nets assiette	Maternelle	Elémentaire	Ado	Adulte
Poids nets assiette	80 gr	100 gr	120 gr	120 gr
Recette pour	35	30	25	25

1- Etapes de fabrication

Mettre à chauffer le lait, la crème et la moitié du sucre à feu moyen. Rincer le riz à l'eau froide et juste avant l'ébullition, l'ajouter au mélange lait-crème, ainsi que les gousses de vanille fendues en deux dans le sens de la longueur. Cuire à feu doux en remuant souvent pour éviter que le riz n'attache au fond du récipient. Mettre le riz au lait à refroidir. Pendant ce temps, faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide pour qu'elles se ramollissent. Verser dans une casserole les fraises, l'autre moitié du sucre et un peu d'eau. Chauffer légèrement à feu doux, puis ajouter la gélatine et mélanger jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Réserver au froid riz au lait et fraises, 45 mn au moins.

Mixer les spéculoos ou les écraser pour en faire une chapelure.

Disposer au fond de chaque verrine, une couche de riz au lait puis une couche de fraises et terminer en saupoudrant de spéculoos.

2- Astuces anti gaspi

Cette recette permet de valoriser des fruits qui n'ont pas forcément une belle apparence.

3- Conseil pratique

On peut réaliser cette recette avec tous les fruits de saison et bien sûr selon les saisons, on a le choix : l'été et l'automne livrent des fruits riches en couleur qui sont d'un plus bel effet en verrine.

Coût



GRILLE DES CRITERES NUTRITIONNELS DE FREQUENCE

N° 19 mai 2015



Objectif nutritionnel	Période de 20 repas réussis	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	10		0			10/20 mini	10
	Desserts de fruits crus					8	8/20 mini	8
	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						4/20 mini	4
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				4	2	6/20 mini	6
	Viandes non hachées de bœuf, de veau, agneau, ou abats de boucherie						4/20 mini	4
	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	4
	Préparation à base de viande, poisson, œuf, contenant moins de 70% d'une portion usuelle pour la denrée protéique des plats composés						3/20 maxi	3
matières grasses	Entrées contenant plus de 15% de matières grasses						4/20 maxi	4
	Desserts contenant plus de 15% de matières grasses					3	3/20 maxi	3
	Produits contenant plus de 15% de matières grasses à frire ou pré-frits		2	1			4/20 maxi	3
	Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		0				2/20 maxi	0
Sucres	Desserts contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de matières grasses				0	3	4/20 maxi	3

Arrêté du 30 septembre 2011 - annexe I

PLAN ALIMENTAIRE

SEMAINE 1					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crudités	Poisson	Crudités	Pâtisserie > 15% de L	Crudités
	Crudités	Poisson	Crudités	Pâtisserie > 15% de L	Crudités
Plat principal	Volaille	Bœuf non haché	Poisson	Porc	Poisson < 70%
Garniture	Féculeux	Légumes cuits	Féculeux	Légumes cuits	Légumes cuits
Produits laitiers	Fromage <100 mg	Laitage <100 mg	Fromage >150 mg	Laitage >100 mg	Fromage >150 mg
	Fromage <100 mg	Laitage <100 mg	Fromage >150 mg	Laitage >100 mg	Fromage >150 mg
Dessert	Dessert lacté <100 mg	Fruit cru	Fruit cuit	Fruit cru	Dessert sucré > 20 g GST
	Dessert lacté <100 mg	Fruit cru	Fruit cuit	Fruit cru	Dessert sucré > 20 g GST

SEMAINE 2					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crudités	Féculeux > 15% de L	Crudités	Crudités	Légumes cuits
	Crudités	Charcuterie > 15% de L	Crudités	Crudités	Légumes cuits
Plat principal	Plat < 70%	Volaille	Bœuf haché	Poisson	Agneau non haché
Garniture	Féculeux	Légumes cuits	Féculeux	Légumes cuits	Féculeux
Produits laitiers	Fromage >150 mg	Laitage >100 mg	Fromage >100 mg	Fromage >150 mg	Fromage <100 mg
	Fromage >150 mg	Laitage >100 mg	Fromage >100 mg	Fromage >150 mg	Fromage <100 mg
Dessert	Fruit cuit	Fruit cru	Dessert sucré	Pâtisserie > 15% de L	Fruit cru
	Fruit cuit	Fruit cru	Dessert sucré	Pâtisserie > 15% de L	Fruit cru

SEMAINE 3					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Légumes cuits	Crudités	Légumes cuits >15% de L	Féculeux	Crudités
	Légumes cuits	Crudités	Légumes cuits >15% de L	Féculeux	Crudités
Plat principal	Bœuf non haché	Poisson	Volaille	œuf	Porc
Garniture	Féculeux	Légumes cuits	Féculeux	Légumes cuits	Légumes cuits
Produits laitiers	Fromage >150 mg	Fromage >150 mg	Laitage >100 mg	Fromage >100 mg	Fromage >150 mg
	Fromage >150 mg	Fromage >150 mg	Laitage >100 mg	Fromage >100 mg	Fromage >150 mg
Dessert	Fruit cuit	Dessert sucré > 20 g GST	Fruit cru	Fruit cru	Pâtisserie > 15% de L
	Fruit cuit	Dessert sucré > 20 g GST	Fruit cru	Fruit cru	Pâtisserie > 15% de L

SEMAINE 4					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Légumes cuits	Crudités	Crudités > 15% de L	Féculeux	Crudités
	Légumes cuits	Crudités	Crudités > 15% de L	Féculeux	Crudités
Plat principal	Poisson	Veau non haché	Porc	Volaille < 70%	Bœuf haché
Garniture	Féculeux	Légumes cuits	Féculeux	Légumes cuits	Féculeux
Produits laitiers	Fromage >100 mg	Fromage >150 mg	Fromage <100 mg	Laitage >100 mg	Fromage >100 mg
	Fromage >100 mg	Fromage >150 mg	Fromage <100 mg	Laitage >100 mg	Fromage >100 mg
Dessert	Fruit cru	Pâtisserie > 15% de L	Dessert lacté >100 mg	Fruit cru	Fruit cuit > 20 g de GST
	Fruit cru	Pâtisserie > 15% de L	Dessert lacté >100 mg	Fruit cru	Fruit cuit > 20 g de GST

LA CHARTE DE QUALITE



Le modèle alimentaire français est un bien collectif qu'il faut transmettre aux générations futures. Pour les Français, manger est un plaisir et un moment de partage qui répond à des codes culturels : la convivialité, la diversité alimentaire, la structuration des repas autour de trois plats principaux. Au regard de la fréquentation des restaurants scolaires, l'école a un rôle important à jouer dans cette transmission.

Le Programme National pour l'Alimentation¹ (PNA), piloté par la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL), et dont l'une des quatre priorités est l'éducation alimentaire de la jeunesse, encourage les établissements à s'engager dans des chartes de qualité, afin que le restaurant scolaire devienne un espace participant à l'éducation alimentaire et à l'éducation au goût des jeunes.

Ainsi, plusieurs chartes ont été lancées. Basées sur le volontariat, elles aident les collectivités en définissant un plan d'action concret dans une démarche de qualité.

LA DÉFINITION D'UNE CHARTE QUALITÉ

Une charte qualité est un texte court qui résume les engagements en termes de qualité pris par une structure : entreprise, collectivité, catégorie professionnelle, etc.

C'est en quelque sorte, une plus-value, elle doit être facilement comprise par tous.

LES AVANTAGES D'UNE CHARTE QUALITÉ

La charte engage la collectivité à s'évaluer et à s'améliorer en permanence.

Elle lui permet également de communiquer sa démarche, permettant ainsi de toucher ses « usagers ».

À QUI SERT-ELLE ?

La charte est d'abord un outil de cohésion interne à une structure. Elle comprend une étape essentielle qui consiste à se mettre d'accord à tout moment sur les objectifs de qualité. Elle fixe les moyens pour les atteindre, le plan d'actions et les modalités de travail de chacun.

Elle est aussi un support révélateur des valeurs de la collectivité qui peut rassurer les usagers : familles, convives qui seront sensibles à cette démarche et potentiellement plus fidèles et confiants.

COMMENT ÉLABORE-T-ON UNE CHARTE ?

La charte est un document communautaire. C'est un groupe de travail qui l'élabore et en fixe les principaux articles.

Elle est le fruit de la réflexion de plusieurs partenaires et sa maturation implique qu'elle soit testée avant d'être définitivement rédigée.

COMMENT ET QUAND S'EN SERVIR ?

Il serait dommage de vivre une charte comme une contrainte, c'est un document de référence, vivant et utile pour garder le cap vers des objectifs communs de qualité.

¹ <http://agriculture.gouv.fr/Restauration-scolaire>

→ Les chartes qualité qui font référence dans la restauration scolaire :

Plaisir à la cantine²

Destinée à tous les établissements scolaires du premier et du second degré, la charte « Plaisir à la cantine » a l'ambition de mobiliser l'ensemble de la communauté éducative. Il s'agit donc d'un véritable projet d'établissement qui implique le directeur de l'établissement, le représentant de la collectivité territoriale et la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) ou la direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DAAF) et qui témoigne de l'engagement à inscrire la restauration scolaire dans une démarche de qualité au service des convives.

Les établissements et les collectivités territoriales doivent transmettre aux DRAAF ou DAAF, la charte signée donnant droit à l'utilisation du logo PNA.

Les établissements ayant signé la charte d'engagement « Plaisir à la cantine » sont mentionnés sur le site internet du ministère en charge de l'agriculture³.

LES 9 ARTICLES DE LA CHARTE « PLAISIR À LA CANTINE »

- 1 Inscrire la restauration scolaire dans le projet d'établissement comme enjeu éducatif.
- 2 Créer une commission « restauration scolaire », instance consultative et de concertation des membres de la communauté éducative (personnels de direction, d'éducation, d'orientation, administratifs, cuisiniers, personnel médico-social, parents d'élèves et élèves) chargée de valider, à partir de plans alimentaires, les projets de menus, la fréquence et la variété des plats ainsi que l'équivalence nutritionnelle des choix proposés (le cas échéant), la qualité et la saisonnalité des aliments. Les avis de la commission intégreront des critères culturels (plats traditionnels régionaux, découverte et ouverture à d'autres cultures culinaires), des critères hédoniques (notion d'extras) et dans la mesure du possible des critères de production (circuits courts, de proximité, labels).
- 3 Concevoir des menus qui respectent les saisons et valorisent le patrimoine culinaire: menus qui font voyager, font appel aux sens (texture, odeur, couleur, etc.) qui parlent de la région, mettent en valeur ses terroirs.
- 4 Valoriser les plats servis sur site pour qu'ils portent la signature de l'équipe de cuisine et améliorer la présentation, tant du point de vue du dressage des plats, lequel confère aux aliments une partie de leurs caractéristiques sensorielles et intervient dans leur perception, que du service et de la communication autour des plats servis afin que les élèves nomment ce qu'ils mangent.
- 5 Faciliter le contact entre l'équipe de cuisine et les élèves. Il est demandé au chef de cuisine ou au responsable de l'établissement desservi par une cuisine centrale de se présenter aux élèves, de les accueillir, de parler de ses plats, des recettes, d'inciter les élèves à goûter en mettant des mots sur les mets et de les sensibiliser à l'équilibre alimentaire.
- 6 Présenter le cuisinier et son équipe sur le site internet de l'établissement, de façon à permettre aux élèves et aux parents d'élèves d'identifier qui cuisine et de conforter la dimension humaine de la restauration scolaire; lever l'anonymat sur les menus en prévoyant leur signature par le cuisinier.
- 7 Garantir aux élèves un temps de repas assis de 30 minutes, de façon à éviter de réduire le repas à sa seule fonction alimentaire, à lui conserver un rôle socialisant et un caractère convivial.
- 8 Confier au chef de cuisine ou au responsable satellite la mission d'étudier le retour des plateaux à la fin de chaque service et d'organiser une réunion-bilan hebdomadaire permettant aux membres de l'équipe de cuisine de faire part de leurs observations.

² http://draaf.franche-comte.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/PaIC_CharteP1-2-2_cle0976f7.pdf

³ <http://alimentation.gouv.fr/charte-cantine>

- 9 Réaliser une enquête de satisfaction auprès des élèves en fin d'année. À ce titre, plusieurs thématiques peuvent être explorées : la qualité des produits, celle de la cuisine, des assaisonnements, les cuissons et les températures des plats, les choix et leur permanence jusqu'à la fin du service, la mise en valeur de la prestation, la diversité et la maturité des fruits, le choix de la vaisselle, le cadre, le temps de repas, l'ambiance, la convivialité, etc. Cette enquête fait l'objet d'une présentation à la commission de restauration qui peut en tirer des orientations nouvelles pour le service de restauration.

DES FORMATIONS SONT PROPOSÉES AUX ÉTABLISSEMENTS QUI S'ENGAGENT

Le personnel des établissements engagés peut participer à la formation « Plaisir à la cantine ». Cette formation, permet de définir ce que peut être un bon restaurant scolaire et aborde les conditions de réussite d'un projet de restauration scolaire : culinaires, sensorielles, économiques, nutritionnelles, comportementales etc.

Cette formation est constituée de différents modules coordonnés par un référent diététicien et animés par différents professionnels, experts dans leur domaine (cuisine, diététique, éveil sensoriel, comportement alimentaire, gestion, communication, etc.).

LES CONTRÔLES DE L'APPLICATION DES TERMES DE LA CHARTE

À la date anniversaire de la signature de la charte, les établissements adressent à la DRAAF, un bilan de la mise en œuvre des différentes recommandations.

→ La Charte Bien Manger à l'école, c'est l'affaire de ma commune :

Cette charte, qui a obtenu le logo PNA, est destinée aux communes et aux communautés de communes. Pour établir cette charte, un comité de pilotage de ce réseau s'est réuni et a rédigé les huit articles la constituant, en prenant soin de tester chacun des engagements.

Le réseau des collectivités engagées s'agrandit progressivement, élus et techniciens en charge de la restauration trouvant dans cette charte, les valeurs qui les animent et un outil de progrès.

LES 8 ENGAGEMENTS DE LA CHARTE BIEN MANGER À L'ÉCOLE C'EST L'AFFAIRE DE MA COMMUNE

1/ Servir aux écoliers une majorité de plats cuisinés sur site.

Une majorité de plats cuisinés est préparée sur site ou sur la cuisine centrale approvisionnant le satellite rattaché. On veut ainsi privilégier la signature de l'équipe de cuisine sur l'ensemble de la prestation. On choisit de favoriser les recettes maison à hauteur de 80% de la prestation.

2/ Mettre en valeur les fruits et légumes de saison et les patrimoines culinaires

Les menus validés par un diététicien, ouvrent l'esprit, font voyager, font appel aux sens (texture, odeur, couleur, etc.), ils parlent de la région, mettent en valeur son patrimoine culinaire (un produit régional issu de circuit court une fois / quinzaine au moins). Ils mettent également en valeur la cuisine des régions et du monde (une recette animation par mois au moins).

3/ Former les personnels des restaurants scolaires aux bases d'une cuisine savoureuse.

Participation à des ateliers culinaires, de créativité, des concours, formations pour entretenir la qualité et maintenir la motivation et une image dynamique des équipes de cuisine auprès des convives. Engagement à l'issue de chaque formation d'intégrer de nouvelles recettes dans l'offre alimentaire.

4/ Faciliter le contact entre l'équipe de cuisine, le personnel de service et d'encadrement et les écoliers.

Le cuisinier consacre du temps pour aller voir les convives, analyser les retours, etc. et évaluer sa prestation. Les personnels incitent, font goûter, parlent des recettes à l'occasion des temps de restauration et des animations. Des réunions de concertation entre équipes sont régulièrement organisées.

5/ Réaliser une enquête de satisfaction au moins une fois par an.

Les thématiques de l'enquête : la qualité des produits, de la cuisine, des assaisonnements (sel, sucre, matières grasses), la maîtrise des cuissons (texture des viandes et des légumes), la diversité et la maturité des fruits, la diversité des fromages à la coupe, la mise en valeur des préparations, la permanence du choix jusqu'à la fin du service, la température des plats, le choix de la vaisselle et du mobilier, l'acoustique. L'enquête fait l'objet d'une présentation à l'ensemble de la communauté et elle est suivie d'un plan d'actions.

6/ Réunir plusieurs fois par année scolaire, une commission dédiée à la restauration.

Lieu d'échanges entre tous les intervenants de la communauté éducative : représentants des parents, enseignants, agents assurant l'encadrement du temps de repas, gestionnaire, cuisinier, convives, services sociaux, santé scolaire. A l'issue de cette réunion, toute la communauté éducative est attentive, concernée, responsable, impliquée sur l'ensemble de la prestation proposée aux élèves.

7/ Œuvrer pour limiter le gaspillage.

Par une approche concertée, identifier les déchets alimentaires, les quantifier, sensibiliser les écoliers et les équipes de restauration, adapter certaines pratiques et mettre en œuvre des actions.

8/ Créer une page restauration sur le site internet de la collectivité :

Cette page permet de communiquer les menus, d'annoncer les animations, de mettre en valeur la politique d'achats, de présenter les résultats des enquêtes de satisfaction, de proposer aux familles des recettes issues des menus des écoles. En l'absence de site, d'autres actions de communication sont possibles : affichage des menus aux endroits des passages des élèves et des parents, mise en place d'une boîte à idées, présence des équipes de restauration dans les moments forts des écoles, organisation de portes ouvertes passant par la cuisine.

EN CONCLUSION :

Les objectifs des chartes de qualité de la restauration scolaire se rejoignent : ré enchanter le restaurant scolaire en agissant sur l'offre alimentaire pour la rendre plus attractive, tout en garantissant le respect de la réglementation relative à la qualité des repas. Il s'agit aussi de redonner du sens à l'acte alimentaire en reliant sa dimension nutritionnelle aux aspects de goût, de sociabilité et de ritualité alimentaire.

Elles ont pour objectif final de restaurer une complicité entre l'aliment, celui qui le produit, celui qui le cuisine et celui qui le mange.

INTERVIEW DE JACKY BONNET, MAIRE-ADJOINT AUX FINANCES DE LA COMMUNE DE LA COURONNE (16).

Vous pouvez découvrir le témoignage en téléchargeant l'interview du mois de mai 2015.

↓ L'interview

Jacky Bonnet - Parcours personnel : Jacky BONNET a commencé sa carrière comme sportif, il intègre ensuite la fonction publique territoriale en tant que chargé de mission sur le développement local et l'animation.

Depuis 2008, il est élu municipal. Lors de son 1^{er} mandat il était en charge de la délégation développement durable et éducation, lors du second mandat, il devient maire-adjoint en charge des finances, de l'éducation et de l'agenda 21.

La commune

La Couronne – département de la Charente
Nombre d'habitants 7800
Le maire : Jean-François DAURE

La cuisine

540 écoliers. 320 élèves d'élémentaires
et 2 écoles de 110 élèves de maternelles.
98% d'enfants déjeunent à l'école

Le service

Service à table : 53 Tables de 6 enfants
Durée de la pause méridienne -11h45 à 13h30
Horaires des 2 services : 11h45 -12h30 / 12h30 -13h15

La composition du menu

Menu à 5 composantes majoritairement
Commission restauration, validant chaque projet de
menus

Les achats de denrées - Coût matières moyen : 2,05 €/repas

Légumes et fruits frais en provenance des départements 16 et 17

Pain Bio en achat local : 100% Bio de même pour les produits laitiers : Yaourt, fromage blanc, lait intégré dans les recettes et au goûter des enfants restant à la garderie.
Beurre et crème exclusivement Bio et d'approvisionnement local

Viande en muscle de Bœuf et agneau, volaille Bio approvisionnement région.

Evolution de la part du Bio dans les menus depuis 2009 de 3 % à 40% aujourd'hui.

Le témoignage de Jacky Bonnet Maire Adjoint de la Couronne, en charge des finances, de l'éducation et de l'agenda 21¹

Pouvez-vous décrire ce qui a motivé votre engagement dans une charte qualité?

→ D'abord, offrir à tous les enfants des repas équilibrés et sains, puis s'inscrire dans une politique de développement durable plus large, considérant que la commande publique impacte sur le développement durable de nos territoires. Et puis aussi, prendre des engagements quant à l'ambition éducative du repas à l'école.

On évoque souvent, la charge financière de la restauration scolaire pour une collectivité, comment concilier contraintes budgétaires et engagement de qualité ?

→ La restauration scolaire s'inscrit dans une démarche sociale et solidaire qui doit rester une priorité. Pour optimiser le fonctionnement et les coûts, nous avons de nombreux leviers : diminuer la consommation des fluides, améliorer l'ergonomie des

¹ <http://www.lacouronne.fr/index.php/2013-01-30-12-46-19/restauration-scolaire>



postes de travail, former le personnel, améliorer le rendement des productions, ajuster les fabrications aux effectifs de convives, etc. Nous nous sommes engagés à réduire les charges fixes pour augmenter la qualité de notre service et de nos produits.

Quels sont les points forts d'une collaboration avec un diététicien ?

- Nous avons besoin d'être accompagnés par un professionnel de la nutrition, qui nous aide à optimiser notre fonctionnement. Il intervient dans les achats (définition des cahiers des charges, analyse des produits), dans l'élaboration du plan alimentaire et des menus, dans la rédaction des recettes, dans la formation des équipes de cuisine et de service, dans l'animation des échanges des commissions restauration, etc. Il conforte nos objectifs éducatifs et nous encourage à persévérer dans la proposition de menus ambitieux mettant en valeur les fruits et légumes de saison, de région.

Comment avez-vous organisé la formation de l'équipe de cuisine ?

- Nous avons établi un vrai partenariat avec l'antenne du CNFPT qui a permis que nous organisions des modules de formation sur mesure. Les agents des communes ayant signé la charte se retrouvent régulièrement dans le cadre de ces formations mutualisées : cuisiner les fruits et légumes de saison, cuisinier les céréales et les légumes secs, connaissances de base en nutrition et savoir être durant le service, voici quelques modules récents.

Avez-vous eu besoin de motiver l'équipe de restauration pour qu'elle participe davantage aux projets des écoles ?

- Les équipes de cuisine et les agents des écoles ont été associés à la démarche depuis son origine. Nous avons veillé à ce que leurs conditions de travail soient également prises en compte. Nous avons la chance que les enseignants des écoles et les représentants des familles adhèrent à nos valeurs et nous rejoignent notamment pour considérer les agents comme faisant partie de l'équipe éducative. Cette reconnaissance est incontestablement un vrai moteur.

Quels sont les éléments révélés par l'enquête de satisfaction qui ont été travaillés en priorité ?

- Nous avons réalisé dès 2008, une première enquête, qui révélait un taux de satisfaction d'environ 70% des sondés. Résultats plutôt satisfaisants, mais les 30% restants, ont mobilisé notre attention. L'analyse des retours pointait une série de critiques sur l'encadrement des enfants en salle à manger. Nous avons présenté ces résultats aux agents impliqués et débattu des difficultés et des pistes de solutions. Nous avons donc enclenché une série de formation pour tous les agents de service sur le temps du repas.
- Nous avons également amélioré les conditions d'accueil : esthétique des salles de restaurant, amélioration de l'acoustique, des personnels, voire un ou deux parents, etc) la rédige, ce qui peut permettre d'envisager les questions selon différents points de vue (celui du CPE, des élèves, de l'utilisateur adulte ou de l'agent qui produit et consomme, etc.). C'est un outil très intéressant qui demande du temps mais aide ensuite à mettre en place des actions concrètes et attendues».

Comment fonctionne la commission restauration et quel est son rôle ?

- La commission restauration se réunit tous les 2 mois. Tous les représentants de la communauté éducative sont présents : gestionnaire, cuisiniers, agents de service, parents, directeur d'école, diététicien et élu.

- 
- Nous débattons très librement des éléments remarquables sur les semaines écoulées, puis nous relisons le projet de menus qui a été préparé et nous convenons des modifications éventuelles. Les agents de service s'informent de la composition des nouvelles recettes. Nous terminons en évoquant des sujets d'actualité : animation, point réglementaire, projet d'école en lien avec la restauration.

Enfin et pour résumer, pourquoi encourager les élus à s'engager dans une démarche de qualité ?

- En premier lieu, la charte témoigne de l'engagement des élus sur les objectifs de santé et d'éducation à la santé. L'équilibre et la qualité de l'alimentation participent au bien-être des enfants et à leur réussite scolaire.
- Deuxième point important, la démarche qualité passe par l'amélioration des conditions de travail des agents en charge de la restauration scolaire. Valoriser les métiers de la restauration collective et veiller au bien-être des personnels constituent deux clés du succès. Et aussi, contribuer à apporter des réponses locales à des problématiques environnementales et sociales, développer des emplois et avancer dans l'aménagement du territoire.

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)