

Projet Alimentaire Territorial

« Vers une Alimentation Couleur Royans Vercors »



Commission
Restauration Scolaire
18 oct 2022

Déroulé

Introduction

Objectifs

Retour sur les
actions 2021-2022

Suites
2022-2023

Echanges
avec le
prestataire

Introduction

PAT:

On vous raconte l'histoire du Projet Alimentaire Territorial du Royans Vercors

<https://youtu.be/bN9IR-yHWxw>

Tout à commencer par le travail que l'on menait pour améliorer l'alimentation dans les crèches , c'était avec le communauté de communes pays du royans en 2013. Puis en 2017, avec la création de la communauté de communes royans vercors on a étendu le travail sur l'alimentation à un territoire plus large en associant d'autres partenaires. Et c'est comme ça que petit à petit on est arrivé à un réel projet alimentaire de territoire sur l'ensemble du la communauté de communes.

Objectifs

Objectif 1 : Favoriser la communication

Cibles :

- en interne à la commission
- avec les parents

Objectif 2 : Proposer la mise en place d'actions pédagogiques et de sensibilisation

Cibles :

- pour les enfants
- pour les familles

Objectif 3 : Accompagner et anticiper les besoins d'évolutions

Cibles :

- du personnel d'encadrement du temps du repas
- de la démarche dans son ensemble
- du prestataire
- pour des élus des communes de la CCRV

Objectif 4 : Evaluer la mise en œuvre du projet de restauration de qualité

Cibles :

- auprès des parents
- auprès des enfants
- auprès du personnel
- auprès du prestataire

Actions 2021-2022

Objectif 1 : Favoriser la communication

Action en direction des parents:

- Lettre d'information
- Les menus du mois

Depuis plusieurs années, les élus des communes de Saint Thomas, Saint Laurent, Sainte Eulalie, Saint Nazaire et Saint Jean en Royans ont pour volonté de proposer des repas équilibrés, variés et de qualité au sein des restaurants scolaires. Elles répondent pleinement à la Loi Egalim promulguée en novembre 2018.

Loi Egalim, kesako ??

Cette loi a l'objectif d'atteindre un taux d'approvisionnement au 1er Janvier 2022 de 50% de produits durables et de qualité, dont 30% de produits issus de l'agriculture biologique.




De plus, les restaurants collectifs sont encouragés à développer l'approvisionnement en produits issus du commerce équitable ainsi que l'acquisition de produits obtenus dans le cadre de Projets Alimentaires Territoriaux (PAT).

En ce sens, les élus et secrétaires de mairies ont rédigé un cahier des charges communs et ont constitué un « groupement de commande » piloté par la mairie de Saint Thomas en Royans depuis le printemps 2021. Le prestataire répondant au mieux au cahier des charges est PLEIN SUD RESTAURATION.



Pour les années scolaires à venir (2021-2024) les Communes et le prestataire mènent une expérimentation relevant de la transition alimentaire et écologique qui s'inscrit dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial et du Contrat de Transition Écologique de la Communauté de Communes du Royans Vercors. La commune de Parnans (16 kms de la CCRV) met à disposition du prestataire sa cuisine centrale d'une capacité de 400 repas afin de mener à bien cette expérimentation.




Les communes ont fait le choix de mettre en place une commission « restauration » coorganisée entre les 5 communes, regroupant secrétaires de mairies, représentants des agents communaux en charge de la restauration scolaire et élus. Les chargés de mission agriculture et alimentation de la CCRV et du Parc Naturel Régional du Vercors interviennent en soutien.

Cette commission a pour objectifs :

- D'Informer sur les actions menées,
- De proposer la mise en place d'actions pédagogiques et de sensibilisation autour de l'alimentation,
- D'Accompagner et d'anticiper les besoins d'évolution
- D'évaluer la mise en œuvre du projet de restauration.

Première commission « restauration » : le 26 Octobre 2021.

Pour terminer, la CCRV a reçu le prix des cantines rebelles en 2019 avec les communes de Saint Thomas et Saint Laurent.



Actions en direction des membres de la commission

- Visite de Parnans



Actions 2021-2022

Objectif 2 : Proposer la mise en place d'actions pédagogiques

Actions en direction des enfants:

- Repas à thèmes
- Repas les yeux fermés
- Repas à l'envers
- Pesée- sensibilisation au gaspillage
- Repas 100 % royaux Vercors



Actions en direction du personnel encadrant:

- Formations des personnels encadrants
- Document plastifié avec les grands engagements du cahier des charges

Objectifs des formations:

- S'approprier le projet de restauration de qualité mis en place par les communes,
- S'acculturer aux enjeux de l'alimentation locale,
- Se questionner collectivement et individuellement sur sa posture et son rôle d'encadrant sur la question de l'éducation à l'alimentation ,
- Réfléchir à des outils à mettre en place pour favoriser la fonction éducative du temps du repas,

Actions 2021-2022

Objectif 3 : Accompagner et Anticiper les besoins d'évolution

Actions en direction de plein sud:

- Repas 100% Royans Vercors/ recensement des producteurs
- Salon Professionnel – Novembre 2021 (non présent)

Actions 2021-2022

Objectif 4 : Evaluer la mise en œuvre du projet de restauration

Actions en direction des enfants:

- Le chef de cuisine se déplace dans les établissements et rencontre les enfants au moment du repas,

Actions en direction de Plein Sud:

- Calculer le respect des % établis dans le cahier des charges

Cible	Objectif 1: Favoriser la communication	Objectif 2: Proposer la mise en place d'actions pédagogiques	Objectif 3: Accompagner et Anticiper les besoins d'évolution	Objectif 4: Evaluer la mise en œuvre du projet de restauration
Parents	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Temps collectifs d'information et d'échanges sur la loi Egalim à destination des habitants du Royans Vercors (Parents, élus) <i>(1 fois / an en octobre)</i> ❖ Un référent cantine pour que les parents puissent faire un retour ou poser une question 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Visite de Parnans pour les parents ❖ Repas partagé avec les parents ❖ Organiser des conférences thématiques 		
Enfants	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Questionnaire de satisfaction 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Visite des producteurs partenaires sur leur lieu de travail+ Faire venir les producteurs ❖ Repas à thèmes ❖ Repas les yeux fermés ❖ Pesée- sensibilisation au gaspillage ❖ Repas à l'envers 		* Baromètre de satisfaction (+ tableau synthèse)
Encadrants	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Informer les écoles dans le projet (cf: A l'école de l'alimentation) ❖ Questionnaire de satisfaction 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Mutualiser les outils (fiches plastifiées outil enfant) ❖ Formations (avec Agribiodrome) 		
Membres de la commission	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Commission animée par la CCRV 3 fois par an et avec Agribiodrome 2 fois par an, 		<ul style="list-style-type: none"> ❖ Visiter d'autres structures ou collectivités innovantes pour s'en inspirer (ex : st just de claix) ❖ Lancer les questionnaires (enfants+ encadrant: avant les vacances de Noel + analyse) 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Calculer le respect des % établis dans le cahier des charges (nouveau tableau- qui prendra l'analyse des menus sept/oct/nov)
Plein Sud			<ul style="list-style-type: none"> ❖ Recenser les producteurs locaux (en partenariat avec la CCRV et la chambre d'agriculture de la Drôme) ❖ Salon pro novembre 2023 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Connaître le nombre de nouveaux producteurs locaux chaque année et les rencontrer

Echanges- retours avec le prestataire

- Explications des pourcentages en lien avec la Loi Egalim et la cahier des charges (pourcentage équivalence)
- Point sur les fournisseurs pressentis et actuels
- Points sur les outils utilisés (ex: baromètre de satisfaction + pesée des déchets): le suivi et les retours de Plein Sud sur la prestation

Merci

