SEANCE DE GARANTIE MON RESTAU RESPONSABLE

Samedi 12 octobre 2024

ORVAULT

Mon Restau Responsable est une démarche validée par

Partenaire FNH

Partenaires Restau'co

Avec le soutien de

ORVAULT

BIENVENUE

Jean-Sébastien GUITTON
Maire d'Orvault

Mon Restau Responsable

Les quatre piliers de la transition écologique et sociale en matière d'alimentation

La séance de garantie

Une démarche d'amélioration continue

Octobre 2022

17 engagements

Octobre 2024

18 engagements

Les étapes de la démarche

Déroulé de la séance

1

Le Bien-être

- Bilan
- Engagements 2024-2026

2

L'assiette responsable

- Bilan
- Engagements 2024-2026

3

Les éco-gestes

- Bilan
- Engagements 2024-2026

4

L'engagement social et territorial

- Bilan
- Engagements 2024-2026

5

Vote de garantie

6

Découverte de la Ferme maraichère municipale

CAROTTE
QUIZ

Sur une année, combien de repas sont fabriqués et servis dans les restaurants Orvaltais ?

- 120 000
- 240 000
- 360 000

Sur une année, combien de repas sont fabriqués et servis dans les restaurants Orvaltais ?

- 240 000

Sur une année, combien de KGS de pommes de terre sont achetés pour la fabrication des repas ?

- 1 300
- 2 600
- 8 000

Sur une année, combien de KGS de pommes de terre sont achetés pour la fabrication des repas ?

- 2 600

Combien de repas peut-on servir à partir d’un bœuf ?

- 150
- 950
- 1 500

Combien de repas peut-on servir à partir d’un bœuf ?

- 1 500

Combien de repas peut-on servir avec ce qu'il faut pour nourrir un bœuf jusqu'à maturité ?

- 2 000
- 9 500
- 18 000

Combien de repas peut-on servir avec ce qu'il faut pour nourrir un bœuf jusqu'à maturité ?

- 18 000

A Orvault, quelle est la durée moyenne du temps du repas pour les élèves de maternelle ?

- 25 minutes
- 35 minutes
- 45 minutes

A Orvault, quelle est la durée moyenne du temps du repas pour les élèves de maternelle ?

- 45 minutes

1 Le bien-être

1 Le bien-être

Les engagements 2022-2024

Bien-être des convives

- Organiser chaque année **une consultation des enfants**, en s'appuyant sur les conseils d'enfants, sur leur ressenti en termes d'ambiance entre enfants, de volume sonore, de relation avec les adultes, de goût.
- Organiser un **repas à thème** à l'occasion de la **journée de l'Europe** le 9 mai.
- Tester un premier menu des enfants en seconde partie d'année scolaire en 2023-2024.
- **Permettre aux enfants de mieux comprendre ce qu'ils mangent** en affichant les menus et en développant des animations autour du goût et des fruits et légumes de saison.

Qualité nutritionnelle

- Rééquilibrer les proportions entre protéines animales et végétales en passant à **deux repas végétariens par semaine.**

Temps du repas / locaux

- Former les agents à l'accompagnement des enfants en matière de volume sonore.

1 Retour sur la consultation des enfants en 2023 et 2024

Consultations effectuées :

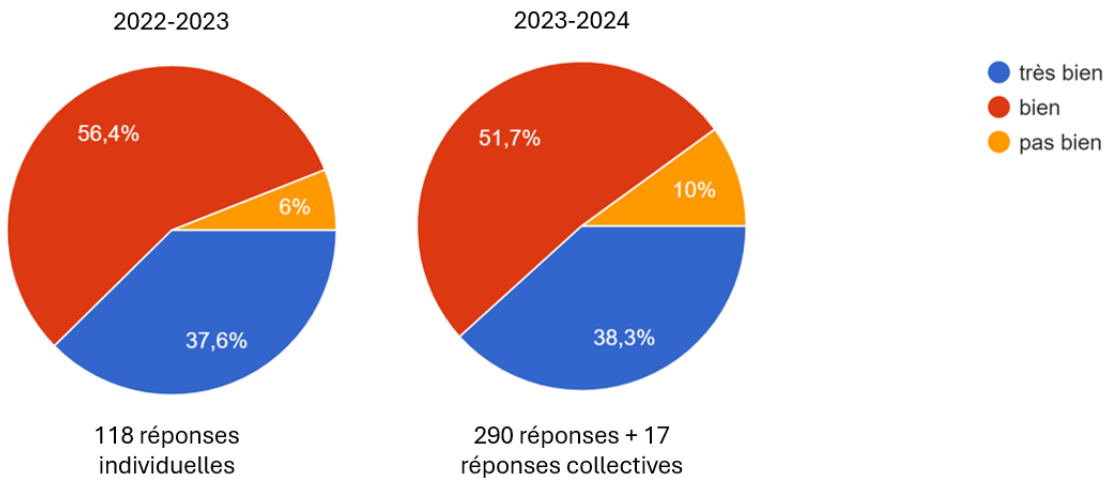
- **En juin 2023** => **118 réponses** de la grande section au CM2, dans plusieurs écoles, par questionnaires/entretiens individuels.

- **Au printemps 2024** => **290 réponses** selon la même méthodologie + **17 réponses collectives**

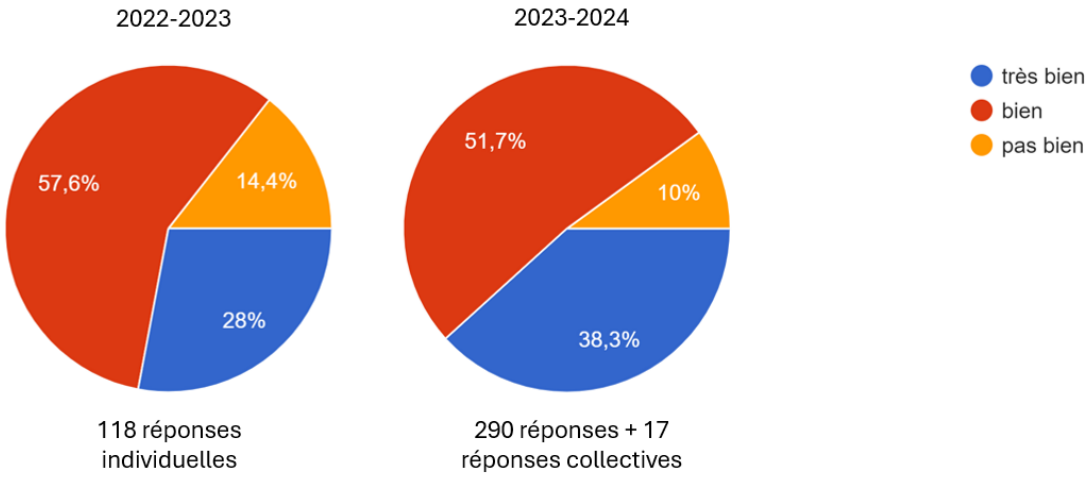
- **Des questionnements autour :**
    - Du ressenti général de l'enfant avant d'aller déjeuner
    - Du ressenti de l'enfant pendant le repas (ambiance, volume sonore, durée du repas)
    - Des relations avec les adultes présents (personnels d'animation et de restauration)

1 Retour sur la consultation des enfants en 2023 et 2024

Durant le temps qui sépare la sortie de classe et le moment où je vais déjeuner au restaurant scolaire, je me sens :

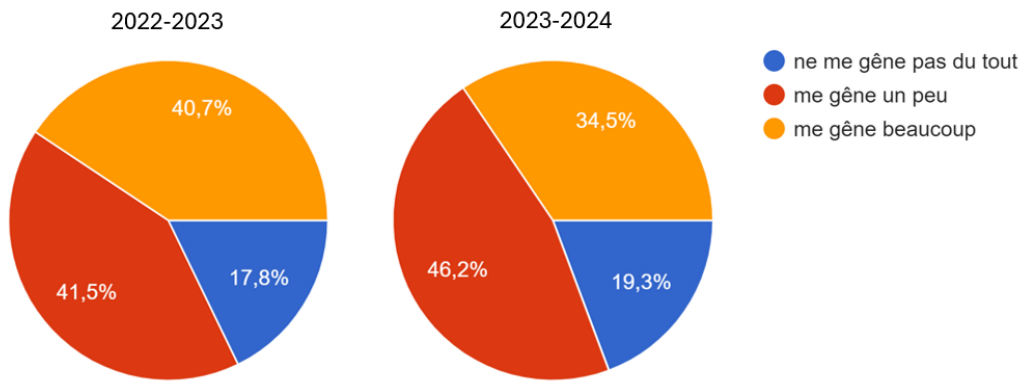


L'ambiance entre enfants dans le restaurant scolaire est :



1 Retour sur la consultation des enfants en 2023 et 2024

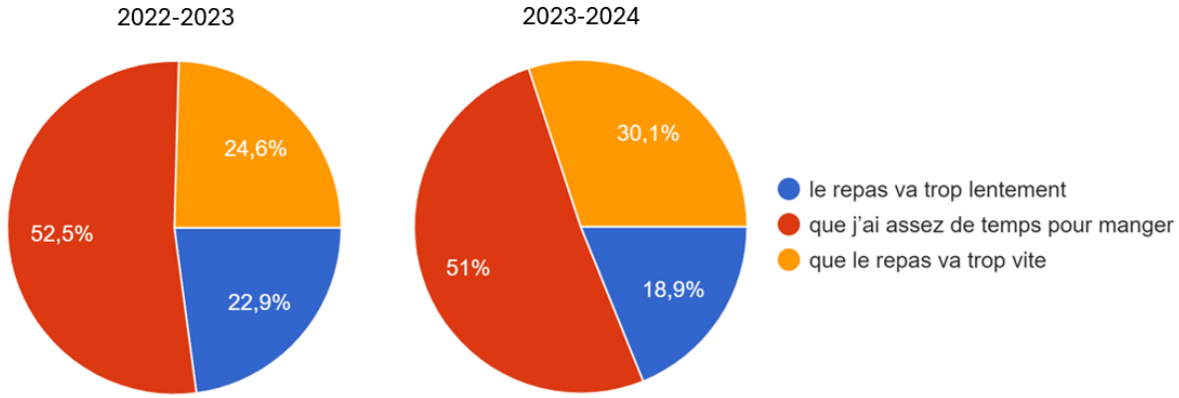
Le niveau de bruit dans le restaurant scolaire :



118 réponses individuelles

290 réponses + 17 réponses collectives

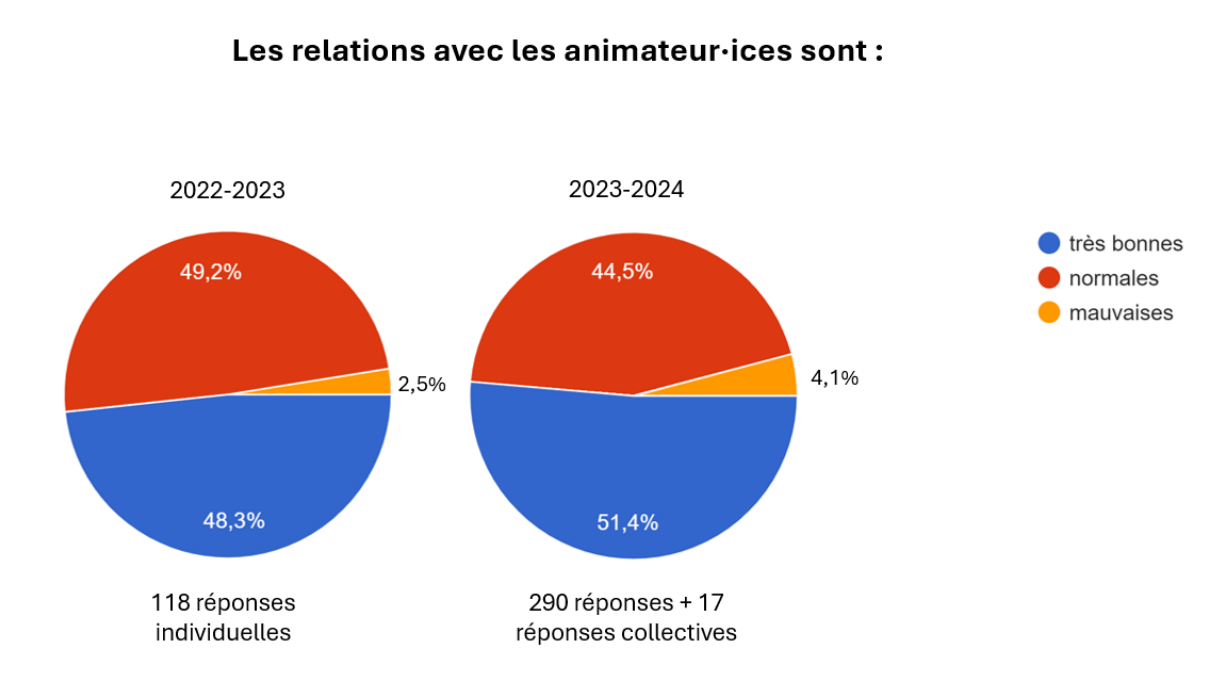
Le midi, lors du déjeuner, j'ai le sentiment que :

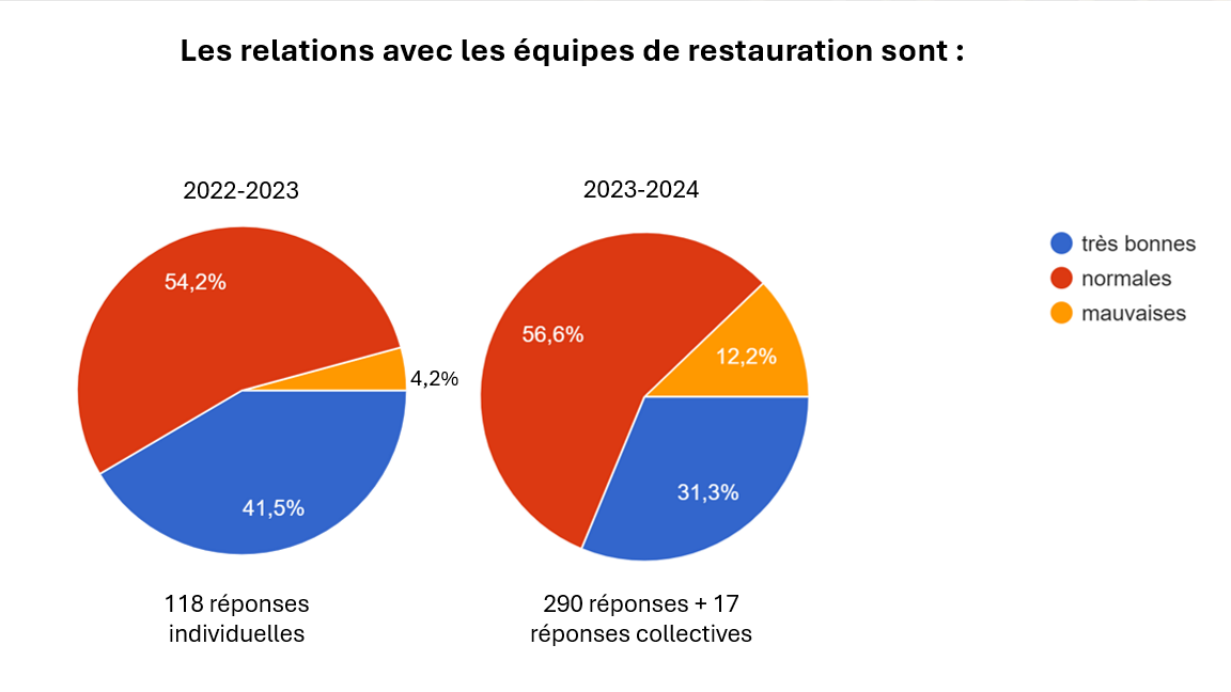


118 réponses individuelles

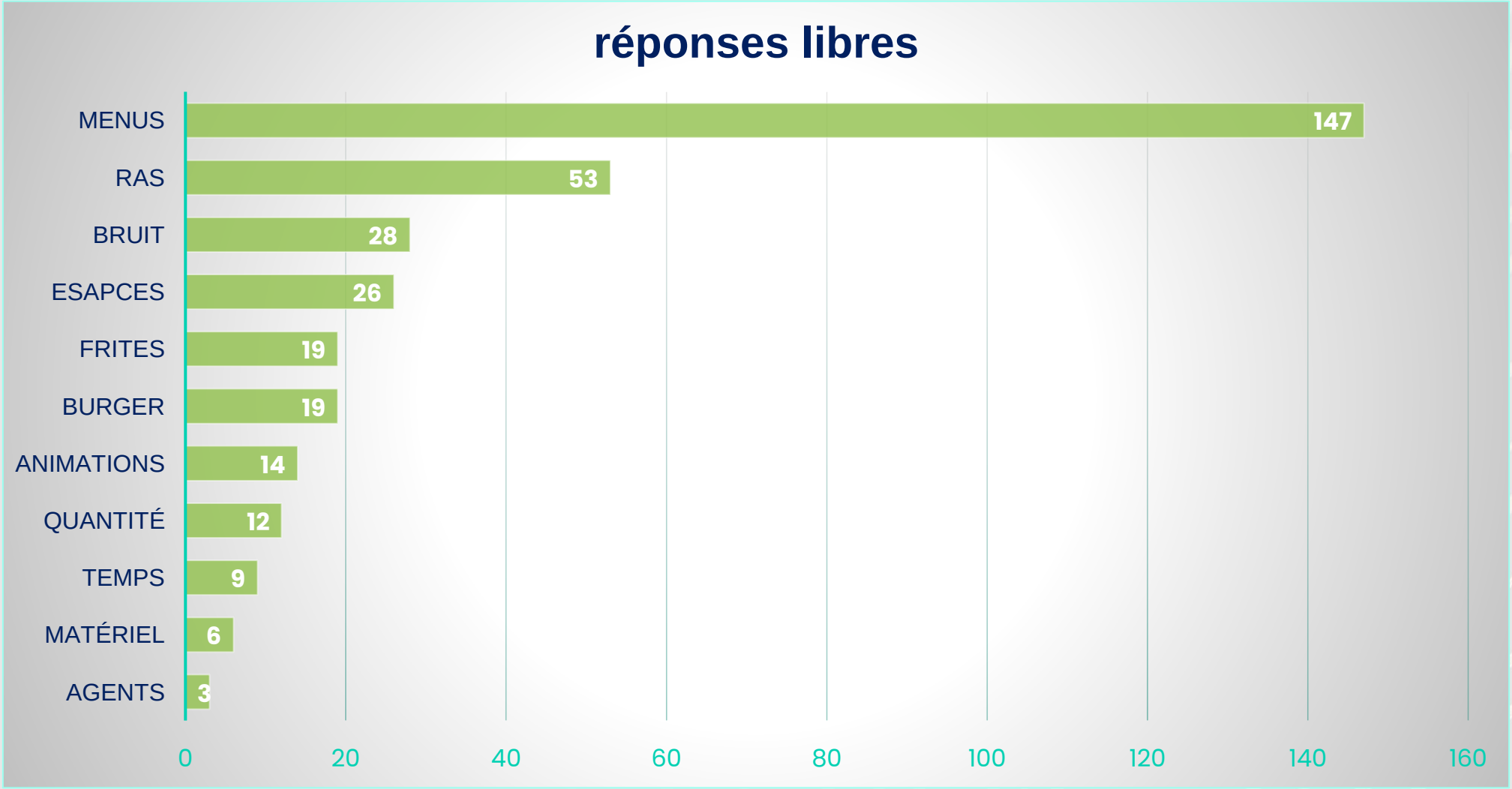
290 réponses + 17 réponses collectives

1 Retour sur la consultation des enfants en 2023 et 2024



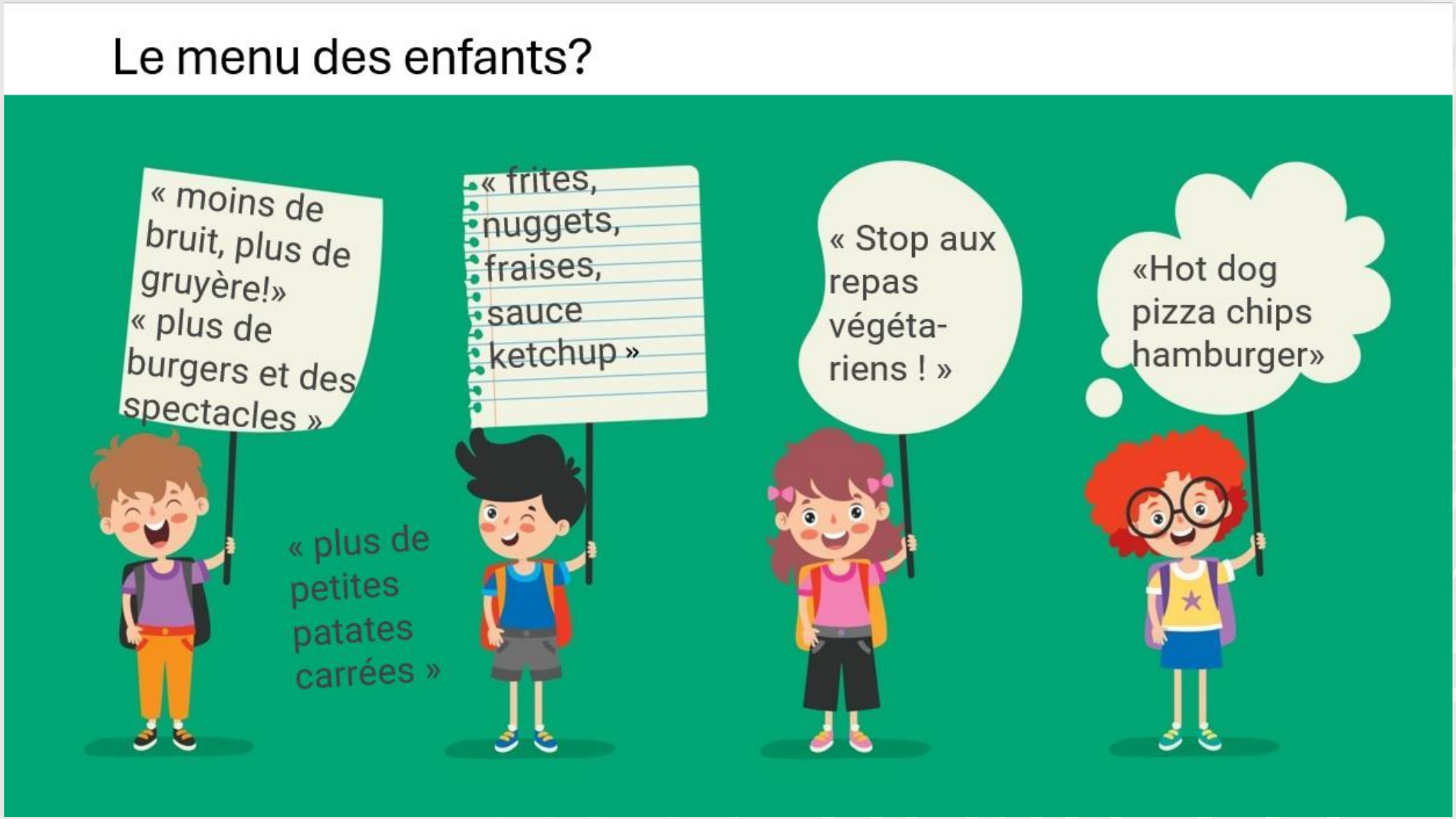


1 Retour sur la consultation des enfants en 2023 et 2024



1

Retour sur la consultation des enfants en 2023 et 2024



1 Retour sur la consultation des enfants en 2023 et 2024

Il reste de l'espoir!

« Manger des carottes crues »

« Des asperges en entrée »

« petits pois, poisson en sauce, riz au lait »

« Manger de la salade »

« Des fraises et des framboises »

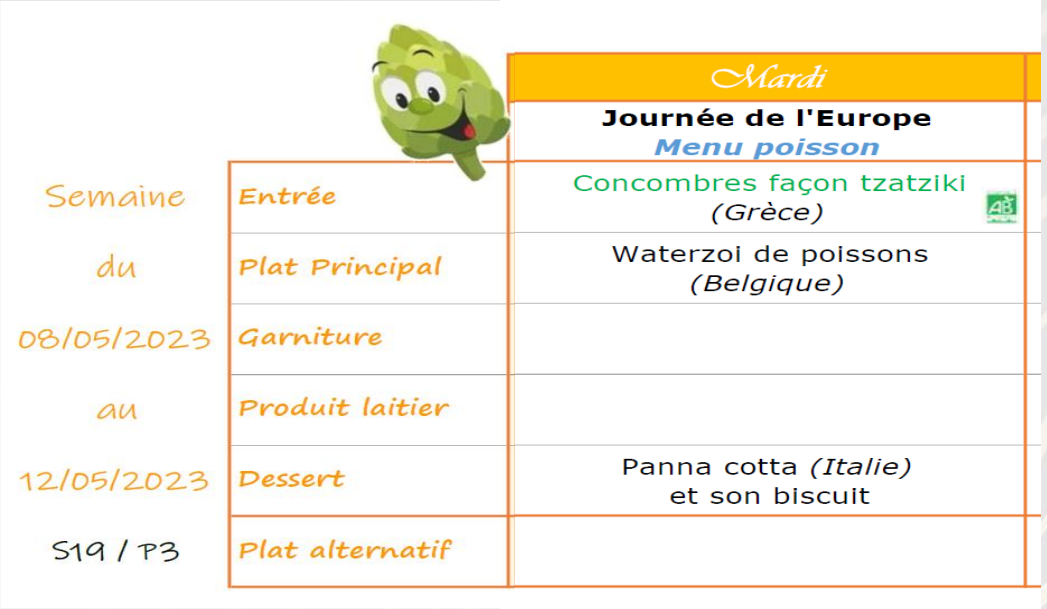
« Des épices dans les plats »

« salade de riz »

1 Retour sur le repas à thème (Menu de l'Europe)

A l'occasion et autour de la journée de l'Europe le 9 mai, organisation d'animations diverses :

- décoration des tables,
- diffusion de musiques de chaque pays,
- quizz, constitution de jeux…

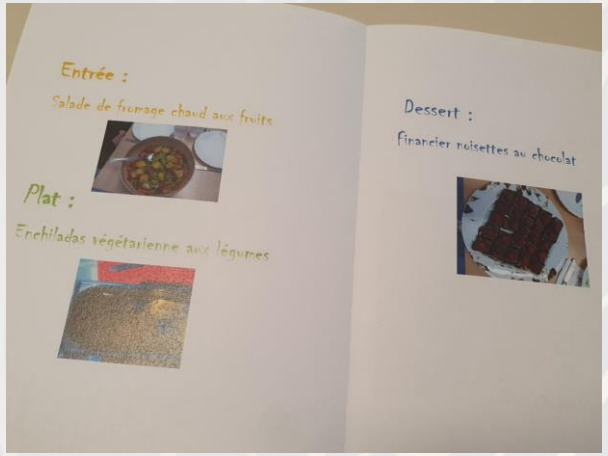


		Mardi
		Journée de l'Europe *Menu poisson*
Semaine	Entrée	Concombres façon tzatziki *(Grèce)*
du	Plat Principal	Waterzoi de poissons *(Belgique)*
08/05/2023	Garniture	
au	Produit laitier	
12/05/2023	Dessert	Panna cotta *(Italie)* et son biscuit
S19 / P3	Plat alternatif	

1 Retour sur le « Menu des enfants »

Menu des enfants :

- Première expérience en 2022-2023 portée par l'école de la Salentine
- Deuxième expérience en 2023-2024 portée par l'Accueil de loisirs du mercredi de la Ferrière



1

Retour sur les actions déployées pour permettre aux enfants de mieux comprendre ce qu'ils mangent

Affichage du menu à l'entrée du restaurant scolaire

Animations autour du goût
et des fruits et légumes de saison.

Kits pédagogiques sur les légumineuses.

Jeux autour des « légumes moches »

1 Le bien-être

Les engagements 2024-2026

Bien-être des convives

- Organiser chaque année **une consultation des enfants**, en s'appuyant sur les conseils d'enfants, sur leur ressenti en termes d'ambiance entre enfants, de volume sonore, de relation avec les adultes, de goût.
- Organiser un **menu sur les repas du monde** à partir d'idées de recettes apportées par les enfants le 21 mai lors de la Journée mondiale de la diversité culturelle.
- Pérenniser le menu des enfants en accueil périscolaire ou accueil de loisirs
- **Permettre aux enfants de mieux comprendre ce qu'ils mangent** en affichant les menus et en développant des animations autour du goût et des fruits et légumes de saison, notamment avec le passage à une présentation des fruits et légumes 1 fois par quinzaine en s'appuyant sur la production de la ferme maraîchère municipale.

Qualité nutritionnelle

- **Adapter les recettes et les présentations de plats végétariens** afin de faciliter l'appétence et réduire les déchets et **associer les enfants à la création de nouveaux noms pour certaines recettes** végétariennes en appui avec les référents MRR et le service restauration.

Temps du repas / locaux

- Intégrer l'accompagnement à la prise des repas dans le parcours de formation des agents et le parcours d'accueil des nouveaux agents d'animation.

2

L’assiette responsable

2 L'assiette responsable

Les engagements 2022-2024

Agriculture responsable

- **Passer à 45 % de produits bio** de saison en 2024.

Passer à 30 % de produits SIQO (Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine) en 2024. => *hors label bio*

Pour les repas de la **petite enfance, passer à 30 % de produits biologiques** de saison en 2024.

Proximité

- Développer des **partenariats** avec des **producteurs orvaltais**.

Cuisine

- Mettre en place des **formations à la cuisine végétarienne** pour les équipes de restauration avec l'objectif de confectionner des repas végétariens **100 % maison**.

2 Retour sur l'évolution de la part des produits de qualité durable (SIQO) dans la restauration collective

Restauration scolaire :

Total en % des achats	2021	2022	2023	*Cible attendue 2024 (bilan provisoire)*
SIQO Bio	34%	31%	33%	45%
SIQO *hors bio*	23%	20 %	20%	25%
Total produits de qualité durable (SIQO)	57%	51%	53%	70%

Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

VILLE D'ORVAULT
7 satellites
1700 par jour
Orvault
Enseignement

Qualité de la nourriture en 2023

33 % bio

20 % durables et de qualité (hors bio)

Nos succès

- Ce qui est servi dans les assiettes est au moins à 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % bio.
- La fréquence minimale des menus végétariens est respectée.
- Votre gestionnaire informe ses convives de toutes ses démarches pour du mieux manger !
- La cantine n'utilise plus du tout de plastique ni pour sa production ni pour le service.
- La cantine est engagée dans une démarche de réduction drastique de son gaspillage.

Pourquoi je vois cette affiche ?

L'objectif de cet affichage est de rendre plus transparentes l'origine et la qualité des produits composant les menus et de soutenir l'objectif d'une alimentation plus saine et plus durable dans les restaurants.

ma-cantine.agriculture.gouv.fr

Pour rappel :

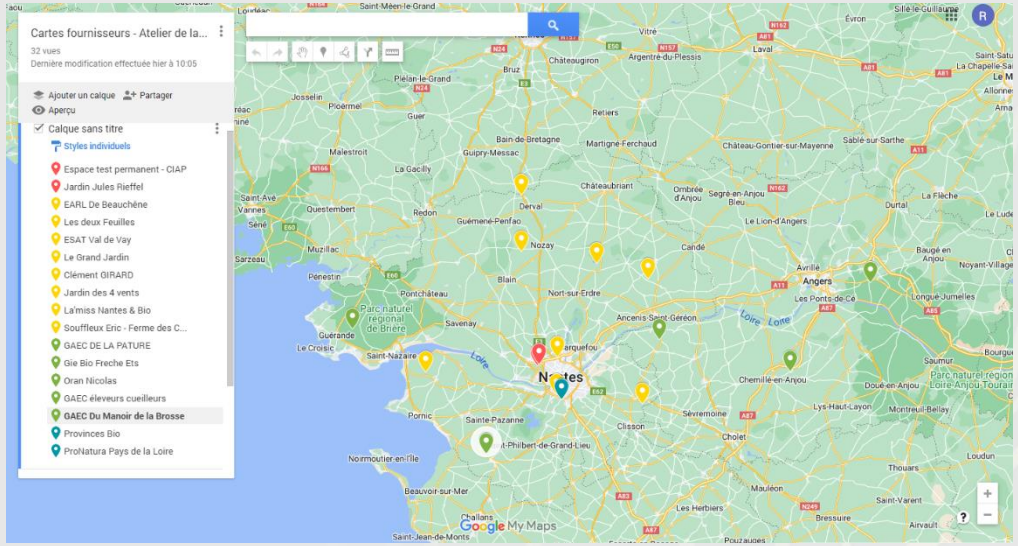
- Loi Egalim : a minima 50% de produits de qualité durable dont a minima 20 % de bio
- Loi Climat et Résilience : au moins 60 % de produits et de qualité pour les viandes et poissons

Petite enfance :

- Changement de fournisseur à la rentrée scolaire 2023, après 4 mois de phase d'expérimentation : contractualisation sur 20% de produits bio
- **Bilan du prestataire** transmis en septembre 2024 (période du 01/01/2024 au 31/08/2024) : 58 % de produits durables/locaux dont 25 % de produits bio.

2 Retour sur partenariats avec les producteurs locaux

Un approvisionnement en ultra local (département 44) à hauteur de 19 % du volume des achats



Création d'une Ferme maraîchère municipale : approvisionnement de la restauration scolaire depuis la rentrée 2024

2 L'assiette responsable

Les engagements 2024-2026

Agriculture responsable

- Atteindre a minima 75 % de produits de qualité durable (SIQO) en restauration scolaire (dont a minima 45 % de produits bio) et 30 % de produits bio pour la Petite enfance d'ici 2026 .

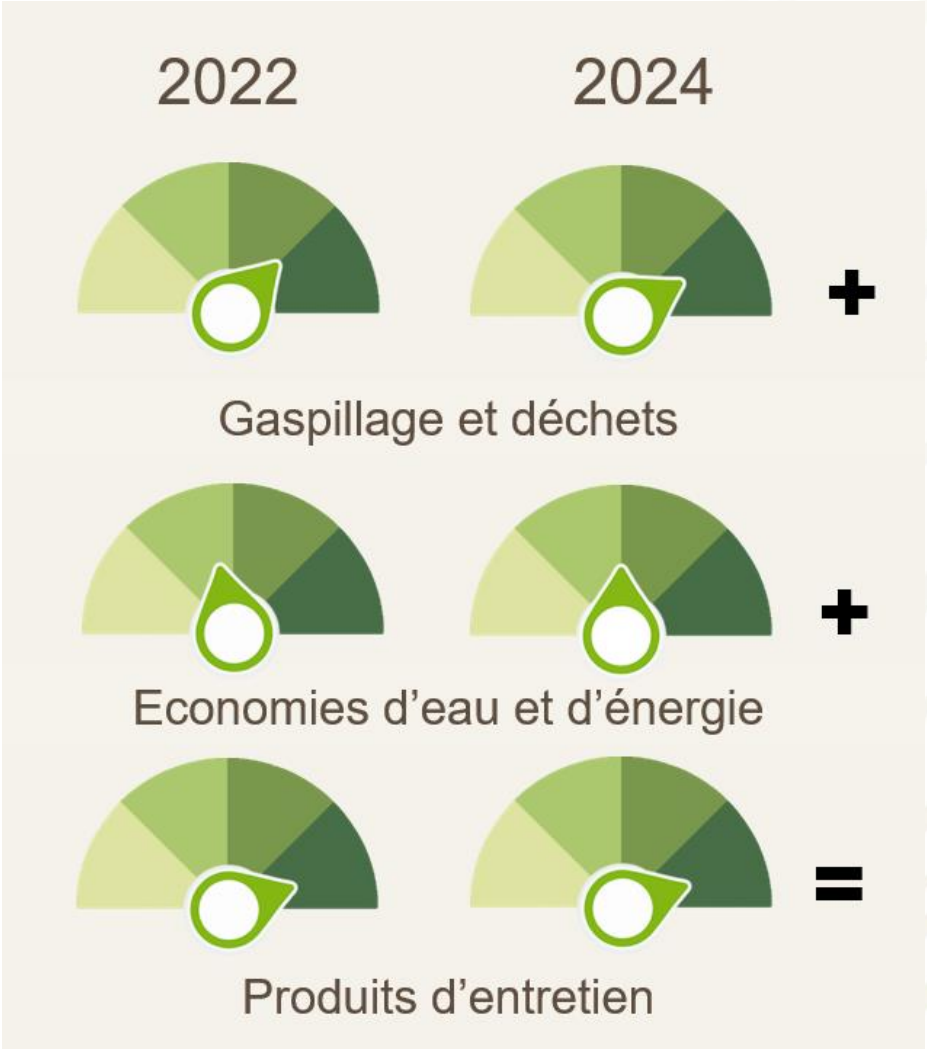
Proximité

- Intégrer les productions de la ferme maraîchère municipale dans les approvisionnements de la restauration municipale.

Cuisine

- Poursuivre la mise en place des formations à la cuisine végétarienne pour les équipes de restauration dans l'objectif de confectionner des repas végétariens 100 % maison.

3 Les éco-gestes



3 Les éco-gestes

Les engagements 2022-2024

Lutte contre le gaspillage alimentaire

- Prévoir des pesées des déchets au minimum une fois par an selon une méthode standardisée.
- Au self, instaurer un système de « Petite faim » / « Moyenne faim » / « Grande faim » pour les entrées à l'aide de ramequins de différentes tailles.
- Généraliser les bacs à compost présents actuellement sur 3 groupes scolaires.

3 Retour sur la pesée des déchets

2023 : pas de pesée des déchets réalisée (contraintes internes)

2024 : pesée des déchets réalisée en avril 2024 => 2 sites témoins

- **Ferrière (service à table)**
- **Vieux Chêne (self en élémentaire)**

Site scolaire	2021 (poids par convive et par repas)	2024 (poids par convive et par repas)
FERRIERE	70 g	60 g
VIEUX CHENE	155 g	94 g

Rappel (chiffres de l'ADEME) : la moyenne nationale de gaspillage alimentaire en restauration collective était de 120 g par convive et par repas en 2020.

Selon les dernières données (rentrée 2024), ce chiffre régresse et atteint 100 g par convive et par repas.

3 Retour sur le déploiement des composteurs

Déploiement finalisé dans toutes les écoles :

- Bois Raguenet : septembre 2023
- Bois Saint Louis : novembre 2023
- Emile Gibier : janvier 2024
- Salentine : septembre 2024

Une mise en œuvre qui associe une diversité de professionnel·les :
transition écologique, restauration, périscolaire, ATSEM, gardiens.

Quelques chiffres :

Sur les 2 cuisines centrales

- Ferriere : 15, 7 Tonnes depuis 2022
- Pont Marchand : 13,1 Tonnes depuis 2022

Pour 2024 (janvier / août) :

21,2 Tonnes

Mise en place de rencontres pédagogiques animées par Compost in Situ (ex : Emile Gibier)

3

Les éco-gestes

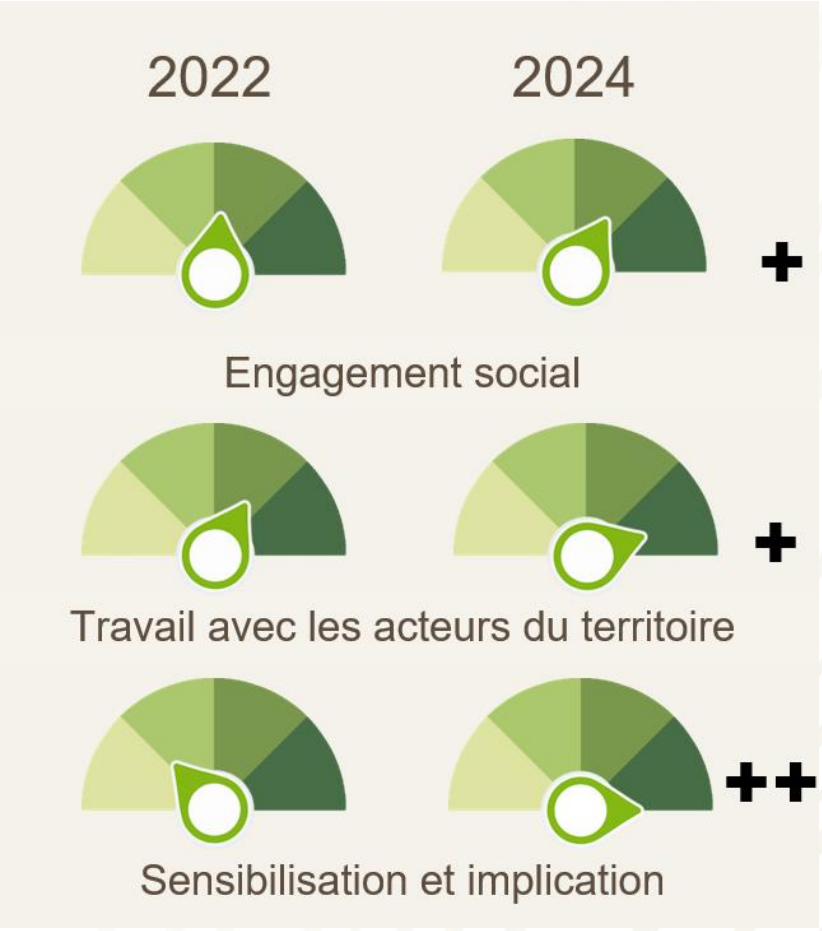
Les engagements 2024-2026

Lutte contre le gaspillage alimentaire

- En complément de l'évaluation annuelle standardisée, développer une animation pédagogique auprès des enfants une fois par période (entre deux vacances) afin de visualiser l'ensemble des déchets en fin de repas.
- Systématiser les retours d'expérience des convives en vue d'adapter les recettes et les quantités. Par période entre deux vacances et sur un site témoin, les agents d'animation aidés des enfants remplissent quotidiennement une fiche standardisée (code +/-, assez ou pas assez, texture…).
- Expérimenter sur un autre site l'utilisation des serviettes en tissu pour les élémentaires comme à l'Ecole de la Salentine.

4

L’engagement social et territorial



4 Engagement social et territorial

Sensibilisation et implication

- Accompagner des enfants volontaires dans le partage des expériences vécues dans le cadre de « Mon Restau Responsable ».
- Nommer un référent « Mon Restau Responsable » par groupe scolaire en périscolaire pour assurer le déploiement de la démarche.
- Développer les rencontres des enfants et des parents avec les acteurs de l'alimentation du territoire dans le cadre de la stratégie pour une agriculture et une alimentation durable de la Ville d'Orvault.
- Garantir la transparence du fonctionnement de la restauration municipale auprès des parents et des enfants : portes ouvertes, rencontres sur site, livret, vidéo, animations sur la pause méridienne...

Engagement social

- Impliquer les enfants dans la mise en œuvre de « Mon Restau Responsable », son suivi et sa présentation lors de la séance de garantie en 2024, en lien avec les activités périscolaires, scolaires et du Service d'éducation au développement durable sur temps scolaire.

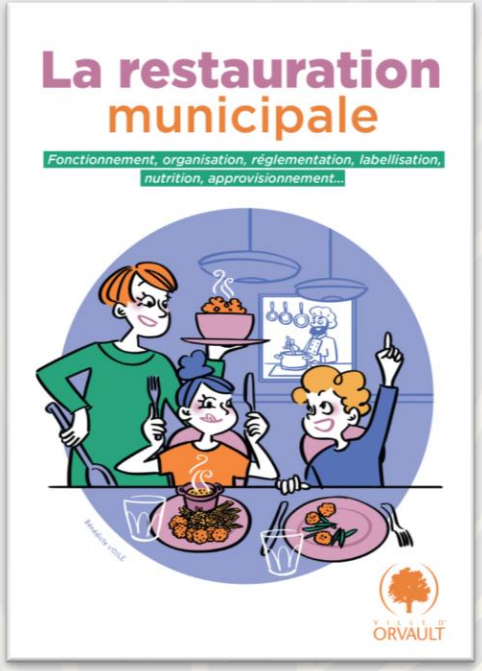
4 Retour sur les actions menées en matière d'implication et de sensibilisation

Menu des enfants :

- Réalisation d'une vidéo « les p'tits cuistots » où les enfants présentent et partagent leur projet
- Accueil et échange avec le Maire et les élus le jour du repas.

Des repas organisés chaque année avec les parents d'élèves dans les écoles, ainsi qu'une rencontre avec le/la responsable des temps périscolaires pour échanger sur le déroulement du temps du repas

Un guide d'information sur la Restauration municipale à destination des familles



4 Retour sur les actions menées en matière d'implication et de sensibilisation

Programme d'actions éducatives dans les écoles : Education au développement durable

« De la terre à l'assiette » (cycles 2 et 3)

Camp d'été :

Les Toques de la Tour !!!

ORVAULT - GAGNÉ (44) | TARIF A | 8-12 ANS

Deviens, à ton tour, un Master Chef ! Au menu : apprentissage des techniques de professionnels, conception de plats variés en lien avec la production locale, dégustation et service pour régaler les papilles des petits et des grands ! Le tout organisé par brigades de chefs en herbe !

En parallèle, tu pourras profiter de créneaux piscine pour te rafraîchir et de l'environnement verdoyant du stade de Gagné et du Château de la Tour !

Lu. 24 au ve. 28 juillet
Effectif : 24 places
Encadrement : 4 personnes
Enfants nés de 2011 à 2015

Projet pédagogique centré sur l'alimentation saine et durable, rencontre avec producteurs locaux.

Forum

Du champ à l'assiette (mai 2023)

Fête de l'environnement

avec un village

Du champ à l'assiette (juin 2024)

4 Engagement social et territorial

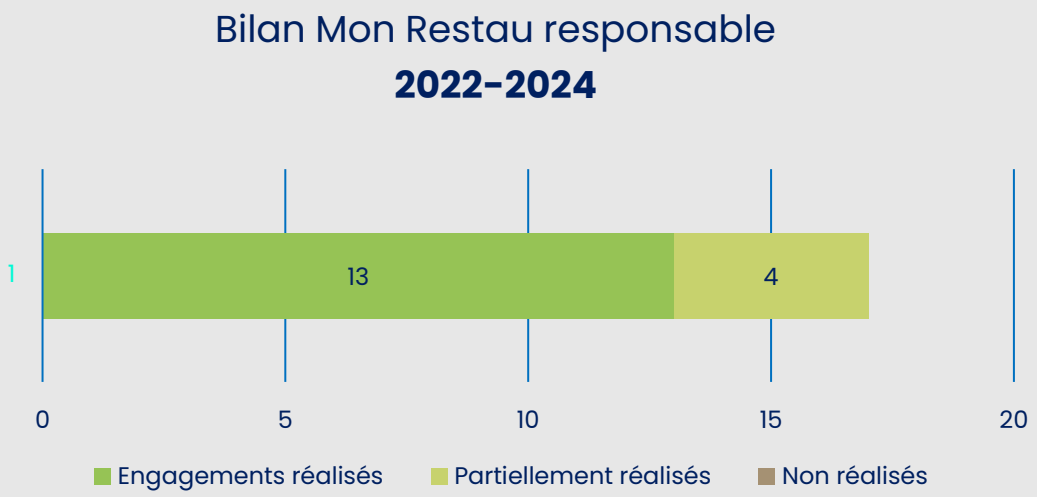
Les engagements 2024-2026

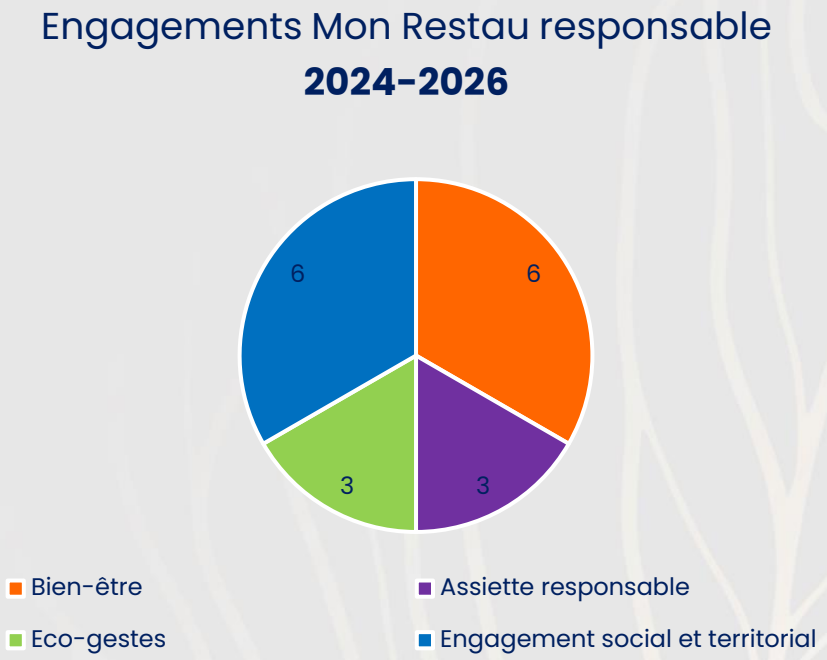
Sensibilisation et implication

- Accompagner des enfants volontaires pour valoriser des actions qu'ils auront mis en place dans le cadre de Mon restau responsable.
- Maintenir la mission d'un agent référent Mon restau responsable en maternelle et en élémentaire dans chaque groupe scolaire en périscolaire et renforcer les actions au quotidien.
- Développer les rencontres des enfants et des parents avec les acteurs de l'alimentation du territoire dans le cadre de la stratégie pour une agriculture et une alimentation durable de la Ville d'Orvault.
- Garantir la transparence du fonctionnement de la restauration municipale auprès des parents et des enfants : rencontres sur site, livret, vidéo, animations sur la pause méridienne…
- Rééquilibrer les missions des agents de restauration et d'animation sur le temps du repas afin de permettre un accompagnement optimal des enfants.
- Associer à la Commission des menus :
  - Le responsable administratif Restauration ;
  - Les deux chefs de cuisine ;
  - Un second de cuisine par roulement ;
  - Un responsable de site restauration par roulement ;
  - 2 référents Mon restau responsable par roulement.

Ceci afin de permettre à la fois de mieux partager les contraintes de la conception des menus (approvisionnement, moyens de production) et de récolter les retours de terrain concernant les contraintes matérielles des sites de restauration (nettoyage des couverts et assiettes par exemple) et l'appropriation des recettes par les enfants.

5 Synthèse


Bilan Mon Restau responsable
2022-2024
1
13
4
0
5
10
15
20
Engagements réalisés
Partiellement réalisés
Non réalisés


Engagements Mon Restau responsable
2024-2026
6
6
3
3
Bien-être
Assiette responsable
Eco-gestes
Engagement social et territorial

Questions & remarques ?

5

Vote de la garantie

Un vote qui porte sur l'engagement global de la structure

- Votants : les participants à la séance (sauf élus et personnels de la Ville)
- Vote à bulletin secret - abstention non comptabilisée

- Majorité (¾ ou plus) : garantie pour 2 ans
- Entre la moitié et les ¾ : garantie pour 1 an
- Moins de la moitié : pas de garantie, 1 an de délai avant d'organiser une nouvelle séance de garantie

RESULTAT DU VOTE :
100% des votants ont apporté leur garantie

6

Visite de la Ferme maraichère municipale

Merci pour votre présence !

ORVAULT

Merci !