25/26

guide Restauration municipale

Fonctionnement, organisation, réglementation, labellisation, nutrition, approvisionnement...

ORVAULT

Édito

L’alimentation : un levier éducatif et environnemental essentiel

Nous le savons, bien manger est essentiel pour prendre soin de notre santé et pour la bonne croissance de nos enfants. Mais ce n’est pas tout : c’est aussi un acte majeur pour notre environnement en soutenant des modes de production durables en accord avec le défi écologique que nous devons relever ensemble.

L’alimentation joue ainsi un rôle central dans l’éducation des plus jeunes : elle façonne les habitudes de vie et sensibilise aux enjeux environnementaux.

Consciente de cette responsabilité, la Ville d’Orvault s’engage pleinement dans une restauration scolaire de qualité, avec deux repas végétariens hebdomadaires et des plats « faits maison » préparés par les cuisiniers et cuisinières de la Ville, formé·es à la cuisine végétarienne par le chef Gilles Daveau. La démarche de labellisation « Mon Restau Responsable » engagée en 2021 en est aussi l’illustration, tout comme l’acquisition, en 2024, d’une ferme municipale maraîchère qui a marqué une étape clé : la ferme du Ruisseau contribue à approvisionner les cantines en légumes bio.

Aujourd’hui, la part du bio dans les cantines s’élève désormais à 60 % (contre 16 % en 2019) et 75 % des produits sont des produits sous Signes d’Identification de Qualité et d’Origine. Un progrès significatif qui dépasse les obligations de la loi Egalim et témoigne de notre engagement en faveur d’une restauration durable, renforcé par le renouvellement du label « Mon Restau Responsable » en octobre 2024 avec 18 nouveaux engagements pour les deux années à venir.

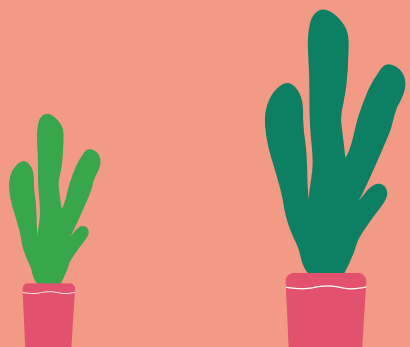
Ce guide de la restauration scolaire municipale vous permettra de mieux comprendre l’organisation et la production des repas, ainsi que les modalités d’animation et de tarification de la pause méridienne.

Vous y découvrirez également l’ambition qui nous anime et le soin apporté à la qualité de la restauration scolaire : proposer des repas équilibrés et savoureux, en adéquation avec des modes de production locaux et biologiques, et adaptés aux besoins et au bien-être des enfants.

Bonne lecture… et bon appétit !

Jean-Sébastien Guitton,
maire d’orvault et vice-président
de Nantes Métropole

Marie-Paule Gaillochet,
Adjointe déléguée
à la transition écologique



Sommaire

La restauration municipale : une organisation au service du bien-être de l'enfant

5 Un défi quotidien

6 Le temps du repas, une réalisation collective

7 Un temps éducatif mené par les équipes de restauration et d'animation

8 Comment le temps du repas est-il encadré ?

11 Des conditions d'accueil améliorées en continu

12 Qui mange à la cantine ce midi ?

14 Combien coûte la pause méridienne ?

Bien et mieux manger : la Ville d'Orvault s'engage

17 De la terre à l'assiette

18 Le plan nutritionnel national : un cadre unique pour toutes les cantines de France

19 La loi « Agriculture et alimentation », dite Loi EGalim

21 Comment la Ville achète-t'elle les denrées alimentaires ?

22 D'où viennent les denrées alimentaires ?

22 Les repas pour les enfants ayant des allergies alimentaires

23 Deux repas végétariens et un repas de poisson par semaine

24 Les menus sans viande de porc

25 Bien manger commence dès la petite enfance

26 La restauration municipale labellisée « Mon Restau Responsable »

RESTAURATION MUNICIPALE

Une organisation au service du bien-être des enfants

Le repas à la cantine : un défi quotidien

La Ville d'Orvault propose une restauration saine et équilibrée aux enfants de la commune accueillis dans les écoles publiques et les accueils de loisirs municipaux.

Pour confectionner les repas, la Ville dispose de deux cuisines centrales, où les équipes témoignent d'une volonté permanente d'adaptation de leurs processus de fabrication, de leurs recettes et des menus proposés aux enfants, en poursuivant 4 objectifs :

> **Garantir la qualité sanitaire** des repas servis en maitrisant les différentes étapes (de la réception des marchandises au nettoyage des salles de restaurant après le déjeuner).

> **Proposer une restauration de qualité**, équilibrée, de saison dans une logique de développement durable.

> **Maîtriser les coûts** de fabrication.

> **S'adapter aux goûts** des enfants tout en leur faisant découvrir de nouvelles saveurs.

95 % des plats sont préparés à partir de produits bruts cuisinés chaque matin par les équipes de la restauration municipale.

1 700 repas produits par jour*

**chiffre 2024*

77 % des enfants inscrits à l'école déjeunent le midi au restaurant scolaire *

**chiffre 2024*

1 inscription le matin pour le midi

7 groupes scolaires en bénéficient

Les plats froids sont stockés à 3°C et les plats chauds à + de 63°C dans le respect de la réglementation en vigueur.

Le temps du repas : une réalisation collective

Le temps du repas est un moment privilégié. Afin que le déjeuner de l'enfant à la cantine soit une réussite, de très nombreuses personnes sont mobilisées tout au long de l'année.

Les élu·es

L'adjointe au maire déléguée à la transition écologique

L'adjoint au maire délégué à l'enfance et à l'éducation

L'adjoint au maire délégué à la commande publique et aux finances

Les agent·es municipaux

1 directrice générale adjointe « éducation enfance jeunesse »

1 responsable du service restauration

1 adjoint au responsable en charge de l'administratif (marchés publics)

1 cheffe de production

2 chefs de cuisine répartis sur les deux sites de production : école de la Ferrière et école du Pont-Marchand

10 agent·es par site de production

2 livreurs

7 responsables de chaque cantine (1 par groupe scolaire)

45 agent·es de restauration présents le midi dans les 14 écoles

150 agent·es d'animation et ATSEM

Un temps éducatif mené par les équipes de restauration et d'animation

Depuis janvier 2021, le Projet Éducatif et Citoyen de la Ville d'Orvault recense les objectifs éducatifs et nutritionnels du temps du repas. Il est utilisé comme repère par les équipes de restauration et d'animation. Il comporte 5 axes d'intervention :

1. Une équipe, plusieurs métiers
2. L'accompagnement de l'enfant
3. Les règles de vie en société
4. Les espaces de restauration
5. La communication entre collègues

Une double mission : accompagner et échanger avec les enfants

Les équipes assurent une présence continue auprès des enfants. La **convivialité** et les **liens tissés** entre enfants et adultes dans un **respect mutuel** sont une des composantes de la **bienveillance éducative**. Les agents d'animation et les ATSEM (Agent Territorial Spécialisé dans les Écoles Maternelles) développent une **bonne observation** des enfants, de leurs comportements, des rapports qu'ils entretiennent entre eux et mettent en œuvre des capacités **d'échange et de régulation**.

Une posture qui leur permet d'**accompagner les enfants à la prise du repas** et de **veiller à son bon déroulement** (partager le contenu des plats, goûter à tout, expliquer le contenu des plats, répondre aux questions des enfants…).
Elle leur permet d'autre part, d'**échanger avec les enfants** sur des événements de leur vie quotidienne, sur la vie de l'école, sur les animations du périscolaire, sur l'actualité culturelle, sportive, etc.

Ces échanges peuvent permettre de **repérer des besoins particuliers** de certains enfants ou d'être sollicités pour obtenir de l'écoute.

Contribuer à la prévention des situuations de harcèlement

En complément des équipes d'animation présentes en continu auprès des enfants, le personnel de restauration, également présent régulièrement dans la salle, peut repérer des comportements inappropriés (mise à l'écart, brimades, énervement, incivilités). Ainsi, ils peuvent les signaler aux agent·es d'animation.

Comment le temps du repas est-il encadré ?

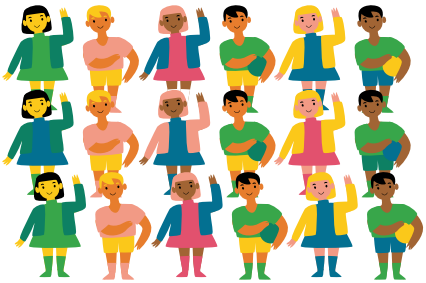
Maternelle

Service à table
1 agent pour 12 enfants

Accueil de loisirs
du mercredi et des vacances
1 agent pour 8 enfants

Élémentaire

Service à table et self
1 agent pour 18 enfants



Accueil de loisirs
du mercredi et des vacances
1 agent pour 12 enfants

Recruter et fidéliser les animateurs et animatrices des temps périscolaires

La plupart des communes rencontrent des difficultés pour recruter des animateurs et animatrices et assurer un taux d'encadrement suffisant lors des temps périscolaires.

Afin de résoudre durablement ces difficultés, la municipalité est mobilisée pour améliorer les conditions de travail depuis 2021.

Cette action est mise en œuvre en fonction de plusieurs orientations :

> Proposer une titularisation
à plusieurs personnes qui occupent des fonctions permanentes et structurantes. La Ville souhaite ainsi stabiliser ses équipes et offrir une sécurité d'emploi à des agent·es pleinement investis dans leurs missions d'encadrement et d'animation périscolaire.

> Améliorer les taux d'emploi
des agent·es, dès lors que cela est possible, en diversifiant les missions réalisées.

> Accompagner la formation des équipes
tout au long de leur parcours professionnel.

> Travailler sur la qualité de vie et les conditions de travail (QVCT)
au travers notamment de l'organisation des plannings, l'intégration de temps de réunion et de préparation des activités, l'animation de groupes de travail thématiques....

> Analyser plus régulièrement les causes de l'absentéisme
phénomène national, qui impacte fortement la charge des équipes et a des répercussions importantes sur l'organisation des familles, afin de proposer des réponses adaptées.

La conjugaison de ces différentes actions décidées par la Ville d'Orvault a permis d'apporter des premières solutions aux équipes pour améliorer leurs conditions de travail. Il s'agit bien évidemment d'assurer également un accueil du temps périscolaire le plus qualitatif possible.

S’adapter à la taille de l’école

Le nombre d’enfants accueillis lors d’un ou plusieurs services dans les restaurants scolaires varie selon la taille de l’école.

Pour une école, il faut en moyenne :

4 agent·es de restauration

17 agent·es d’animation

2 ATSEM

pour accompagner les enfants lors de la pause méridienne

Sur l’année scolaire 2024/2025, en maternelle, la plus petite cantine a accueilli **61** enfants en moyenne par jour, quand la plus grande en a accueilli **117**.

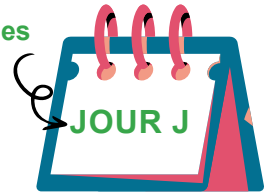
Sur l’année scolaire 2024/2025, en élémentaire, la plus petite cantine a accueilli **100** enfants en moyenne par jour, quand la plus grande en a accueilli **217**.

En cas de grève, on fait comment ?

En cas de grève des équipes enseignantes et/ou des agent·es municipaux, l’accueil des enfants est assuré en fonction des moyens humains dont dispose la municipalité pour garantir leur sécurité.

Les délais légaux pour déclarer les intentions de grève sont courts :

pour les agent·es communaux



pour les enseignant·es

Des conditions d'accueil améliorées en continu

Le repas ne se résume pas qu'à l'alimentation, c'est aussi un ensemble d'éléments qui le rendent plus agréable. La Ville d'Orvault met continuellement en œuvre de nouvelles actions pour améliorer la qualité de ce temps capital pour l'enfant.

L'environnement sonore

Au fil des années, plusieurs actions ont été menées pour atténuer les bruits parasites :
> changement de revêtement du sol
> changement du mobilier
> verres en copolyester
> aménagements des locaux visant à réduire le bruit.

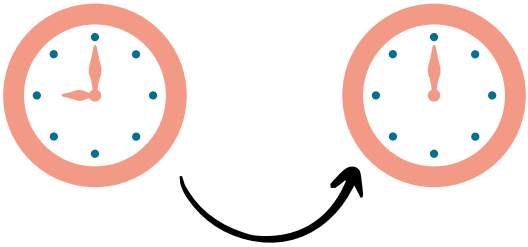
La meilleure action concernant le volume sonore dans les cantines reste l'intervention directe des agent·es d'animation et des ATSEM auprès des enfants pour réguler les échanges et l'agitation.

Les couverts et la vaisselle

Depuis le printemps 2022, les couverts et la vaisselle de la maternelle sont adaptés à la taille des enfants. Ils utilisent des couverts à entremets (plus petits que des couverts classiques) et mangent dans des assiettes creuses afin de faciliter leur autonomie. Les pichets sont d'une contenance de 60 centilitres afin qu'ils soient moins lourds à porter que ceux d'un litre utilisés en élémentaire.

Qui mange à la cantine ce midi ?

Pour être assuré d'un déjeuner à la cantine municipale, il y a quelques conditions simples à respecter. Les jours d'école, l'inscription à la cantine se fait le matin pour le midi.



> En maternelle

Ce sont les adultes accompagnant les enfants qui indiquent si l'enfant mange au restaurant scolaire.

> En élémentaire

Ce sont les enfants eux-mêmes qui indiquent leur inscription à l'enseignant·e.

Il arrive souvent que les enfants se voient confier à tour de rôle la mission de compter le nombre d'inscrits dans la classe. C'est un temps de responsabilisation et de citoyenneté offert par l'enseignant·e aux enfants.

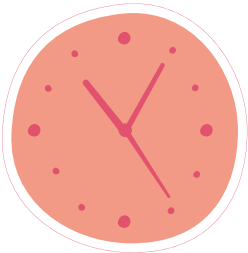
> En accueil de loisirs

Le mercredi : possibilité de déjeuner à la cantine dès lors que l'enfant est inscrit en « repas + après-midi » (l'enfant est pris en charge dès la sortie de classe).

Les vacances : deux formules d'inscription incluent la prise du repas (« matin + repas » ou « journée »).

Les inscriptions sont à anticiper (toutes les infos sur le site de la Ville orvault.fr/démarches-et-services/enfance-&-jeunesse).

Quelle est la durée du repas ?



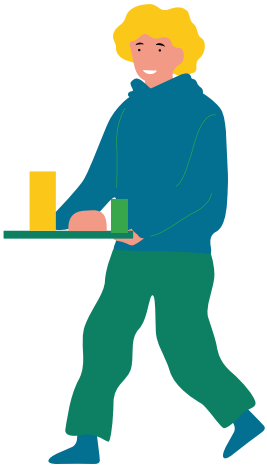
Service à table

45 minutes
en maternelle

35 minutes
en élémentaire

Self

15 à 45 minutes
en élémentaire



Accueil de loisirs
mercredi et vacances

55 minutes
en maternelle

45 minutes
en élémentaire

La pause du midi, ou pause méridienne, c'est aussi :

> Un temps de rupture dans la journée

> Des activités sportives organisées par des éducateurs sportifs et des éducatrices sportives ou des agent·es d'animation périscolaire

> Des activités socio-culturelles organisées par les animateurs et animatrices

> Des jeux et du matériel en accès libre

> Le droit de ne rien faire !

Combien coûte la pause méridienne ?

Le temps du midi que l'enfant ne passe pas en classe ou à la maison a un coût que la Ville d'Orvault s'emploie à maîtriser le plus possible pour en garantir la qualité tout en préservant le budget communal et celui des familles.

81 % du coût global

est consacré à **la fabrication des repas, la livraison, le service, l'encadrement, les animations, le nettoyage**

(dont 76 % de charges de personnel)

19 %

est consacré à **l'achat des denrées alimentaires**

Combien ça coûte à une famille ?

Quels que soient leurs revenus, les familles orvaltaises ne paient qu'une partie du coût de la pause méridienne. Le tarif est défini sur le principe du « taux d'effort », ce qui permet d'appliquer des tarifs progressifs et individualisés en fonction du quotient familial de chaque famille.

En 2025, le coût unitaire de la pause méridienne par enfant est évalué à 13,50 €.
La recette issue de la participation des familles représente environ 35 % du coût global de ce service.

Le tarif unitaire appliqué aux familles orvaltaises représente :

> **10,3 %** du coût global du service (pour le tarif minimum)
> **49,4 %** du coût global du service (pour le tarif maximum).

En accueil de loisirs, le déjeuner peut se présenter sous la forme d'un pique-nique, facilitant ainsi l'organisation des activités et les potentielles sorties.

Le coût des denrées d'un pique-nique est souvent supérieur à un repas standard. Ceci s'explique par :

> d'une part, l'achat spécifique de denrées en conditionnement individuel : fromage, biscuit, compote, yaourt à boire…

> d'autre part, certains produits inclus dans les marchés publics conclus entre les fournisseurs et la Ville sont prévus en petite quantité et donc à des prix moins avantageux.

Restez informés

Vous souhaitez connaitre les menus qui seront proposés dans les cantines scolaires d'Orvault ?

> Consultez-les sur place (panneau d'affichage de l'accueil périscolaire situé à l'entrée de l'école) ou connectez-vous au site Internet de la Ville : orvault.fr ou sur votre Portail Famille

> Consultez-les sur l'application « Nantes Métropole dans ma poche » : metropole.nantes.fr/nantes-metropole-dans-ma-poche

BIEN ET MIEUX MANGER

La Ville d'Orvault s'engage

De la terre à l'assiette

L'agriculture émet près de 20 % des émissions de gaz à effet de serre en France, dont près de la moitié causée par l'élevage.*

Les choix réalisés dans le cadre de la restauration municipale peuvent contribuer à réduire l'impact de notre alimentation sur le climat.

Les communes de la métropole nantaise ont adopté en 2018 un Projet Alimentaire Territorial (PAT) qui vise à changer de modèle alimentaire, réduire notre impact environnemental, et ainsi accompagner les transitions alimentaires, écologiques et énergétiques indispensables au bien-être de tous et toutes. L'un des objectifs du PAT est de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs. C'est en cohérence avec ce projet métropolitain que la Ville d'Orvault développe, depuis janvier 2022, une stratégie pour une agriculture et une alimentation durables qui repose sur trois objectifs majeurs :

> Développer le caractère nourricier du territoire, en zone rurale mais aussi urbaine.

> Contribuer à la transition de l'agriculture locale vers un modèle durable et responsable.

> Favoriser le lien de proximité entre producteurs et consommateurs locaux, et promouvoir une alimentation de qualité pour tous et toutes.

La création de la ferme maraîchère municipale du Ruisseau (printemps / été 2024) s'inscrit pleinement dans ces objectifs et participe à la démarche d'amélioration constante des approvisionnements de la restauration municipale.

En 2024, la ferme municipale du Ruisseau a produit près de 6 tonnes de légumes, en 5 mois.

*chiffres de l'ADEME (2016)

Le plan nutritionnel national : un cadre unique pour toutes les cantines de France

En France, chaque restaurant collectif doit respecter un plan nutritionnel issu du Groupe d'Étude des Marchés en Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN). Le respect de l'équilibre alimentaire se fait sur une période de 4 semaines minimum. À Orvault, les repas sont donc élaborés par les chefs de cuisine en respectant les obligations du GEMRCN puis validés par un·e diététicien·e.

Les obligations très précises du plan nutritionnel

Dans les obligations du GEMRCN, la proportion et la fréquence de proposition de chaque type de produit sont définis.

Quelques exemples, sur 20 repas (4 semaines), la Ville doit proposer :

> **au minimum 4 fois de la viande non hachée** (bœuf, veau, agneau)

> **au maximum 2 fois des produits au rapport protidique sur lipides inférieur à 1** (saucisse, carbonara, galopin, tartiflette, quiche…), peut être mis à la place de la volaille ou du porc

> **au maximum 3 fois des desserts contenant plus de 15 % de lipides** (pâtisseries du type beignets, gâteaux au chocolat, biscuits fourrés, sablés, crèmes brûlées…)

> **au maximum 4 fois des desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides** simples totaux par portion et moins de 15 % de lipides (desserts lactés du type crèmes desserts, mousses, flans, îles flottantes et les glaces, crèmes glacées et sorbets, ainsi que les compotes de fruits et les fruits au sirop).

Les plats végétariens « fait maison » sont composés de 2/3 de céréales et 1/3 de légumineuses et de féculents ou légumes selon le plan alimentaire.

La Loi « Agriculture et Alimentation » dite Loi EGalim

La loi EGalim, s'appelle en réalité « loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous ». Il s'agit d'une loi française de 2018 issue des États généraux de l'alimentation lancés en 2017.

Sa mise en œuvre vise à :

> Permettre aux agriculteurs de bénéficier d'un revenu digne en répartissant mieux la valeur.

> Améliorer les conditions sanitaires et environnementales de production.

> Renforcer le bien-être animal.

> Proposer 50 % de produits durables ou sous signes d'identification de qualité et d'origine (SIQO), dont 20 % de produits bio, dans la restauration collective.

> Intensifier la lutte contre le gaspillage alimentaire.

> Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire.

La Ville d'Orvault va plus loin que la Loi EGalim :

75 % de produits sous signes d'identification de qualité et d'origine (SIQO) en 2024 (57 % en 2022)

dont 60 % de produits bio en 2024 (16 % en 2019)

Les produits SIQO regroupent l'ensemble des produits bénéficiant d'une garantie officielle pour les consommateurs : garantie de l'origine (AOC et AOP, IGP), garantie de la qualité supérieure (Label Rouge), garantie d'une recette traditionnelle (STG), garantie du respect de l'environnement et du bien-être animal (agriculture biologique).

Lutter contre le gaspillage alimentaire et les emballages inutiles

La réduction des déchets alimentaires évitables et non-évitables fait partie intégrante de l'approche quotidienne des agent·es de restauration et d'animation de la Ville d'Orvault.

Lorsque l'on a pris du temps en cuisine pour préparer des plats, on préfère évidemment que cela ne finisse pas à la poubelle…
Lorsque l'on accompagne les enfants au cours du repas, on a à cœur qu'ils repartent tous et toutes en ayant mangé à leur faim… Les enfants sont donc sensibilisés à l'importance de ne pas gaspiller.

L'ensemble des plats servis au cours d'un repas représente un poids total de 360 g en moyenne pour un enfant de maternelle et 465 g en moyenne pour un enfant d'élémentaire. Chaque jour, des portions supplémentaires sont prévues afin que les enfants puissent se resservir.

La question des emballages est, elle aussi, une préoccupation quotidienne : tous les plats sont conditionnés et servis dans des plats en inox. En cas de situation exceptionnelle (panne de matériel, grève), la vaisselle à usage unique est en matière compostable.

Les denrées utilisées par la restauration scolaire sont livrées dans des conditionnements très différents de ce que l'on peut connaître dans une famille.

Quelques exemples :
thon en sachet sous vide de 1,8 kg,
tomates fraiches en colis de 6 kg,
emmental par bloc de 3,5 kg,
pâté de campagne en sachet sous vide de 1,5 kg,
rosette de Lyon par pièce de 2,4 kg,
escalopes de poulet en sachet sous vide de 4,5 kg,
fruits au sirop ou compotes en boîte de conserve d'un poids net de 2,5 kg, etc.

À Orvault, +/- 62 grammes d'aliments non consommés et de déchets alimentaires par enfant en fin de repas (soit l'équivalent du poids d'une demie pomme) en service à table et **116 grammes au self** (chiffres issus de la pesée des déchets effectuée en avril 2024).

La moyenne nationale de déchet par enfant et par repas est de 100 g d'après les chiffres de l'ADEME (2024).

Comment la Ville achète-t'elle les denrées alimentaires ?

Comme toutes les collectivités territoriales, la Ville d'Orvault doit respecter le Code des marchés publics. Le processus de contractualisation avec les fournisseurs est bien encadré et se déroule en trois étapes :

Étape 1

Afin d'acheter les ingrédients qui composent les plats des restaurants scolaires, elle fait paraître un avis de marché public pour la fourniture de denrées alimentaires. Il est composé d'une dizaine de « lots », c'est-à-dire, des grandes familles de produits, répartis en lots, comme par exemple :

> Lot n°1 fruits et légumes

Produits bruts comme les carottes, la salade, les oignons, les pommes, les bananes ; mais aussi les betteraves cuites sous vide, etc.

> Lot n°4 produits laitiers et ovo-produits

Fromage, beurre, crème, yaourts, œufs...

> Lot n°8 produits surgelés

Poissons et produits préparés comme les poissons frais surgelés en mer, les poissons à la meunière, les calamars, les tartes quatre fromages, les feuilletés, etc.

Étape 2

La collectivité procède ensuite à l'étude des offres et au choix du fournisseur. La commune choisit ses fournisseurs parmi les propositions qu'elle reçoit, en fonction de critères de notation préétablis : qualité du produit, prix, service, environnement.

À noter que la qualité du produit représente à elle seule 50 % de la note finale attribuée au fournisseur.

Étape 3

L'offre est acceptée ou refusée dans son intégralité ; il n'est donc pas possible de mixer fournisseurs ou produits. Il en résulte un choix qui peut apparaître comme un compromis global au sein de chaque lot : marques, produits, tarifs et régles d'actualisation tarifaires sont figés pour la durée du marché public.

D'où viennent les denrées alimentaires ?

Dans la limite des possibilités offertes par le Code des marchés publics, la Ville d'Orvault s'attache à acheter les denrées les plus locales possibles. Quelques exemples d'origine des principales denrées utilisées pour la confection des repas :

> Le pain du déjeuner

Bio tous les jours de la semaine. Origine du blé : Pays de Loire. Minoterie : Maine-et-Loire. Boulanger : Treillières.

> Les viandes

Bœuf race à viande bovine française (VBF bio) / viande de veau française (VVF bio) / viande de porc française (VPF) / volaille bio française / viande d'agneau irlandais.

> Les fruits et légumes

Les entreprises qui fournissent les denrées pour la confection des repas recherchent d'abord des producteurs au plus proche de l'agglomération nantaise. Si aucune denrée n'est disponible, elles élargissent leurs recherches aux régions Pays de la Loire et Bretagne, sauf bien sûr pour les agrumes et les fruits exotiques.

Depuis la rentrée 2024, les approvisionnements en légumes sont complétés par la production de la ferme maraichère municipale du Ruisseau (tomates, aubergines, courgettes, choux...).

Les repas pour les enfants ayant des allergies alimentaires

Une quarantaine d'enfants bénéficie chaque année d'un Protocole d'Accueil Individualisé (PAI) lié à une allergie alimentaire.

Des repas spécifiques leur sont proposés lorsque leur famille a transmis ce PAI aux services municipaux, à chaque rentrée scolaire.

Ces repas sont commandés par la Ville auprès d'un prestataire diligenté à cet effet. En matière de facturation de la pause méridienne, ceci n'engendre aucun surcoût pour les familles.

Panier-repas

Les familles qui le souhaitent ont aussi la possibilité de renoncer à la fourniture de ce repas adapté et de préparer elles-mêmes, pour leur enfant, un panier-repas sans allergène. La fourniture de ce panier-repas s'effectue dans le respect des conditions sanitaires fixées par la municipalité. La tarification appliquée sur le temps d'accueil de l'enfant (pause méridienne) est alors minorée.

Deux repas végétariens et un repas de poisson par semaine

La Ville d'Orvault va au-delà de la Loi EGalim qui impose un repas végétarien par semaine. Elle propose chaque semaine deux repas végétariens depuis la rentrée 2022.

Un repas végétarien, c'est un repas sans chair animale (viande de bœuf, poulet, agneau, porc ou poisson) mais avec des protéines végétales (légumineuses type lentilles ou haricots) et / ou animales (laitage ou œuf).

Ces plats sont désormais entièrement « faits maison » en collaboration étroite avec un·e nutritionniste afin que chacune des recettes végétariennes imaginées par les équipes de la restauration municipale garantissent le bon apport en protéines. Courgettes aux trois fromages, nouilles à l'asiatique aux légumes, mais aussi moussaka, paëlla, couscous végétariens… Les cuisiniers et cuisinières municipaux sont continuellement en recherche pour bien associer les légumineuses et servir des plats appétissants. Ils approfondissent régulièrement leur expertise en se formant, notamment avec Gilles Daveau, chef spécialisé dans la cuisine bio et alternative. Essentiels pour eux, les commentaires des enfants leurs permettent d'améliorer leurs plats régulièrement.

En plus des deux repas végétariens hebdomadaires, les cantines municipales servent également un repas de poisson par semaine.

Découvrez en vidéo comment les cuisiniers municipaux se forment !

Pourquoi augmenter le nombre de menus végétariens ?

Il est reconnu que l'un des moyens de réduire l'impact écologique de notre alimentation est de diversifier davantage nos repas en mangeant moins de viande, mais de meilleure qualité, et en y intégrant plus souvent des protéines végétales. La production de viande selon les méthodes agro-industrielles consomme en effet 5 à 12 fois plus de ressources que la production d'une alimentation végétale.

Augmenter la part des menus végétariens à la cantine c'est donc à la fois réduire l'impact environnemental de la restauration scolaire et contribuer à l'éducation au goût des enfants pour qu'ils découvrent que les repas sans viande peuvent être très variés et gustatifs.

Les menus sans viande de porc

En moyenne, sur un mois, que ça soit à l'école ou en accueil de loisirs, la restauration municipale sert deux entrées et deux plats contenants de la viande de porc.

Depuis la fin des années 1990, la Ville d'Orvault propose un régime sans viande de porc en conformité avec la circulaire du 16 août 2011 du Ministère de l'Intérieur qui rappelle que cela ne constitue ni un droit pour les usagers ni une obligation pour les communes.

Si un enfant mange du porc par inadvertance ou en connaissance de cause, les agents d'animation et les ATSEM lui rappellent le choix que ses parents ont fait pour lui. En revanche, compte tenu du devoir de neutralité qui s'impose à eux, ils ne peuvent empêcher un enfant de manger un type d'aliment pour raison religieuse.

À chaque rentrée scolaire, les familles sont invitées à remplir une fiche sanitaire où elles peuvent noter que leur enfant ne mange pas de viande de porc. Le service restauration peut ainsi anticiper le nombre de plats alternatifs les jours où du porc est au menu.

Les plats alternatifs pour les menus sans porc

Dans un effort de transparence et d'intégration de tous les enfants, les menus affichent précisément la composition des plats alternatifs depuis la rentrée 2021. Ils sont nutritionnellement équivalents aux plats au menu.
Lorsqu'une recette contient du porc, les légumes sont cuisinés à part. Au moment de l'assemblage, avant la distribution aux tables, on ajoute de la viande de porc pour les uns et de la viande de dinde, par exemple, pour les autres.

Pas de denrées issues de l'abattage rituel

La Ville d'Orvault n'utilise pas de denrées certifiées hallal ou casher. Cela ne respecterait pas la loi de 1905 dite de séparation des Églises (au sens de religions constituées) et de l'État qui interdit tout financement d'une religion par l'État, y compris par une commune.

Bien manger commence dès la petite enfance

La Ville d'Orvault accueille les tout-petits au sein de six Établissements d'Accueil du Jeune Enfant (EAJE) municipaux. Les repas sont préparés et fournis par une entreprise spécialisée dans la confection des repas pour les enfants âgés de 0 à 3 ans. Le cahier des charges, défini pour encadrer le service proposé par l'entreprise prestataire, impose là-aussi, des gages de qualité nutritionnelle et d'approvisionnement durable.

Il est demandé de recourir à des produits « frais brut » en fonction des saisons (fruits et légumes) afin de préserver et de développer les filières et produits locaux. Tout cela en diversifiant les propositions chaque jour.

La Ville d'Orvault et l'entreprise contractualisent au moins 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % de produits bio.

En 2024, les repas fournis pour la petite enfance comprenaient 58 % de produits durables/locaux dont 25 % de produits bio.

Les viandes doivent être d'origine française et labellisées et les poissons frais ou surgelés (simple congélation et sans polyphosphate) issus de la pêche durable.

La restauration municipale labellisée « Mon Restau Responsable »

Depuis l'automne 2022, la Ville d'Orvault bénéficie du label « Mon Restau Responsable », développé par la Fondation pour la Nature et l'Homme et le Réseau Restau'Co. Il a pour objectif de permettre à la restauration collective de devenir localement un outil de la transition écologique. Pour cela, il incite à développer une approche centrée sur la qualité des produits, le respect de l'environnement mais aussi de celles et ceux qui interviennent depuis la production agricole jusqu'au service à l'école ou en accueil de loisirs, sans oublier les enfants.

Une labellisation en continu

La labellisation « Mon Restau Responsable » repose sur ce qu'on appelle un « système participatif de garantie ». En effet, tous les deux ans à partir de la labellisation, l'équipe municipale et la Direction éducation enfance jeunesse présentent aux acteurs locaux (parents d'élèves, fournisseurs, associations…) les engagements tenus ou non, en expliquant les raisons du succès ou des difficultés rencontrées. **En octobre 2024, les participant·es ont attesté, par un vote formel, des progrès réalisés au regard des engagements pris par la commune**. Le renouvellement de ce label s'est accompagné de la formalisation de 18 engagements pour la période 2024-2026.

Les 4 piliers du label « Mon Restau Responsable »

🍎 Le bien-être

Évaluer les aménagements dédiés à l'accueil des convives et au confort des salles de restauration et garantir la qualité nutritionnelle des menus servis.

🫑 L'assiette responsable

Évaluer l'atteinte des objectifs en termes d'approvisionnement en produits bio, durables ou de proximité.

🗑️ Les éco-gestes

Lutter contre le gaspillage et la réduction des déchets, réaliser des économies d'eau et d'énergie, utiliser des produits d'entretien respectueux de l'environnement.

🤝 L'engagement social et territorial

Travailler avec les acteurs du territoire, sensibiliser, impliquer et améliorer les conditions sociales des équipes.

Les étapes de la labellisation

> Étape 1 : L'autoévaluation et la définition des engagements

printemps / automne 2021

La Direction éducation enfance jeunesse a complété le questionnaire d'évaluation « Mon Restau Responsable » autour des 4 piliers du label. Un groupe d'échanges s'est ensuite réuni, composé d'élus, de parents d'élèves, de représentants des Délégués Départementaux de l'Éducation Nationale (DDEN) et des services éducation et restauration de la Ville. Ont été abordés : le fonctionnement de la restauration scolaire, les questions des parents et les pistes d'amélioration.

> Étape 2 : Labellisation

octobre 2022

La Ville d'Orvault a invité des acteurs éducatifs locaux pour rendre publics ses engagements lui permettant de bénéficier du label « Mon Restau Responsable ».

> Étape 3 : Suivi des engagements et séance de garantie

octobre 2022 à octobre 2024

Le conseil consultatif « Mon Restau Responsable » s'est réuni deux fois par an pour partager l'avancement des engagements pris par la commune. En octobre 2024, a eu lieu la séance de garantie.

Bilan de la période 2022-2024

Le bien-être

2022 2024

++ Échange avec les convives

++ Qualité nutritionnelle et santé

+ Temps du repas

L'assiette responsable

2022 2024

+ Agriculture responsable

+ Proximité

+ Cuisine

Les éco-gestes

2022 2024

Gaspillage et déchets +

Économies d'eau et d'énergie +

Produits d'entretien =

L'engagement social et territorial

2022 2024

Engagement social +

Travail avec les acteurs du territoire +

Sensibilisation et implication ++

Les engagements 2024-2026 dans le cadre du label « Mon Restau Responsable »

Le bien-être

> 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 notamment avec le passage à une présentation des fruits et légumes une fois par quinzaine en s'appuyant sur la production de la ferme maraîchère municipale du Ruisseau.

> Adapter les recettes et les présentations de plats végétariens afin de faciliter l'appétence, réduire les déchets et associer les enfants à la création de nouveaux noms pour certaines recettes végétariennes en appui avec les référents « Mon Restau Responsable » et le service restauration.

> Intégrer l'accompagnement à la prise des repas dans le parcours de formation des agent·es et le parcours d'accueil des nouveaux agent·es d'animation.

L'assiette 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.

> Intégrer les productions de la ferme maraîchère municipale du Ruisseau dans les approvisionnements de la restauration municipale.

> 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.

Les écogestes

> 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 équipes d'animation aidées des enfants remplissent quotidiennement une fiche standardisée.

> Expérimenter sur un autre site l'utilisation des serviettes en tissu pour les élémentaires comme à l'école de la Salentine.

L'engagement social et territorial

> Accompagner des enfants volontaires pour valoriser des actions qu'ils auront mises en place dans le cadre de « Mon restau responsable ».

> Maintenir la mission d'un·e agent·e référent·e « Mon restau responsable » en pérsicolaire maternelle et en élémentaire, dans chaque groupe scolaire, 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 équipes 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 du service restauration,
Les deux chefs de cuisine,
Un second de cuisine par roulement,
Un responsable de site restauration par roulement,
Deux référents «vMon 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.

Direction Éducation Enfance Jeunesse
02 51 78 33 00 | espacefamille@mairie-orvault.fr
21, avenue Alexandre-Goupil, 44700 Orvault

ORVAULT

Plus d'infos sur **orvault.fr**

Réalisation graphique : Studio.a et Julie Martin