

**Mairie de Penne d'Agenais**

Charte rédigée par Mendlevitch Jenny Responsable Service Enfance & Jeunesse

Mai 2015, revue en Sept 2019

## **CHARTE DE QUALITE : RESTAURATION COLLECTIVE**

### **LA RESTAURATION COLLECTIVE RESPONSABLE à Penne d'Agenais**

#### **UNE DEMARCHE GLOBALE PROGRESSIVE EVOLUTIVE PERENNE**

**Qui prend en compte tous les aspects d'une alimentation de qualité !**

**La qualité des repas, la Commune de Penne d'Agenais souhaite la puiser au plus près, en privilégiant les produits locaux et les circuits d'approvisionnement les plus courts possibles, en luttant contre le gaspillage tout en respectant l'équilibre nutritionnel.**

#### **Projet :**

Favoriser une qualité globale du repas en servant une alimentation de qualité, respectueuse des enfants de la crèche aux écoles, de leur santé, et l'environnement dont elle dépend.

Enjeux de santé publique, écologique, social et de démocratie participative, la cuisine devient alors un outil pédagogique.

#### **Objectifs Opérationnels :**

##### **EN MATIERE D'APPROVISIONNEMENT**

- Rencontrer régulièrement des producteurs et artisans locaux
- Favoriser les produits bruts, frais, locaux et de saison
- Travailler avec des producteurs locaux de l'agriculture biologique, durables, signes de qualité
- Respecter une politique d'achat responsable, une offre d'approvisionnement structurée, cohérente, en circuit court pour une meilleure maîtrise des coûts.

##### **DANS L'ELABORATION DES MENUS**

- Promouvoir la santé dans les assiettes en confectionnant des plats « 100% faits maison » (enjeu citoyen)
- Proposer des menus équilibrés selon les recommandations du GEM-RCN (enjeu réglementaire)
- Transformer et préparer sur place
- Améliorer la présentation des plats

Mairie de Penne d'Agenais - Place Paul Froment BP 11 - 47140 PENNE D'AGENAI

Tél. : 05 53 36 25 25 Fax : 05 53 36 25 29

mairie@ville-pennedagenais.fr

- Axer la cuisine sur le plaisir et l'éveil du goût
- Découvrir des saveurs et équilibre nutritionnel
- Promouvoir le patrimoine alimentaire local
- Respecter les normes d'hygiène HACCP et de sécurité.
- Travailler sur 4 composantes par repas selon les recommandations du GEM-RCN (entrée, plat +assortiment, dessert)
- Améliorer la qualité des aliments de base (huile de cuisson, huile pour assaisonnement, sucre, etc) en BIO sans augmenter les coûts .
- Insérer le BIO en fonction des saisons
- Prolonger l'éducation des enfants (enjeu citoyen)
- Composer un menu « Influence du monde » par semaine : diminuer la taille des portions en protéines animales servies et non leur densité nutritionnelle/travailler sur le développement durable (moins de pesticide, moins d'engrais) pour une prise de conscience/sensibiliser les enfants aux apports nutritionnels compensatoires

### POUR LES CONVIVES

- Développer de nouvelles habitudes alimentaires (enjeu citoyen)
- Mentionner l'origine des produits bio et locaux
- Mentionner les conditions de leur préparation
- Travailler sur l'environnement de l'enfant en restauration collective (ambiance, sonorité, lavage des mains, respect des règles de vie, etc)
- Améliorer le service et le temps du repas et accompagner les enfants pendant le repas
- Ne pas forcer l'enfant à s'alimenter, mais le faire goûter en le signalant aux parents
- Mettre en place des actions éducatives sur le thème de l'alimentation (TAP)
- Sensibiliser les enfants au goût, invitation à la découverte des plats
- Sensibiliser les enfants aux règles de savoir-vivre à table : Demander l'autorisation pour quitter la table o Se tenir correctement o Respecter ses voisins o Manger avec des couverts sauf exception
- Sensibiliser les enfants au gaspillage

- Établir un lien entre le bien-manger et réussite scolaire
- Toucher les parents (enjeu citoyen)

### **POUR LES PERSONNELS**

- Travailler des produits frais et de saison, les transformer à plus de 85%
- Valorisation du travail et des métiers de la restauration collective (enjeu professionnel)
- Valoriser le rôle éducatif transversal des équipes (enjeu professionnel)
- Se qualifier par la formation
- Transmettre un savoir-faire

### **ACTIONS ET ECHEANCIER**

#### **EN MATIERE D'APPROVISIONNEMENT**

La qualité des repas, la Commune de Penne d'Agenais souhaite la puiser au plus près, en privilégiant les produits locaux et les circuits d'approvisionnement les plus courts possibles.

Pour ce faire, un objectif chiffré a été fixé, avec plus de 70 % des produits issus de la production locale. Et cela sans augmenter de plus de 5% le coût des repas chaque année.

#### **Liste des fournisseurs et producteurs locaux**

##### **Producteur local :**

- Fanal (Fruits et légumes Bio),
- Carnejac (pruneaux),
- Earl l'Athanor (Mr Fumery) (Huile BIO, Légumineux BIO)
- EARL de Jeanne (pommes BIO monflanquin)
- Biocop47 Villeneuve sur Lot (sucre)
- La Lémance (fromage BIO)
- Ferme biologique de Calperet (pommes bio)
- Serres (œufs Bio)
- EARL du lac (fruits et légumes bio)
- Sud ouest (fruits et légumes bio)

##### **Artisan local :**

- Biette (Boulangerie:pains, galettes, bûches Noël),
- Pfeiffer (Boucherie), manger bio 47

##### **Grossiste de proximité :**

- Favarette (légumes et fruits),

CBS,

Autres :

Gercaugel,

Blason d'or (poulet bio),

Merick

**POUR LES CONVIVES**

<b>Nombre de couverts/jour Lundi/ mardi/jeudi/vendredi</b>	<b>160 repas servis par jour soit 23 000 repas servis sur année</b>
<b>Nombre de couverts mercredi</b>	<b>70 repas en moyenne ALSH Férié Fumel Vallée du Lot pdt vac.scolaire + mercredis</b>
<b>public</b>	<b>ALSH, maternelle, primaire, enseignants, personnel.</b>
<b>Budget 2019</b>	<b>Environ 55 000 euros</b>

**FONCTIONNEMENT DE LA CUISINE**

<b>Repas confectionnés</b>	<b>Cuisine centrale à Jean Moulin (école primaire)</b>
<b>Liaison chaude</b>	<b>1 satellite : École maternelle</b>
<b>Personnel</b>	<b>A Jean Moulin : 2 cuisiniers , 1 aide plonge A la maternelle : 4 Atsem</b>

**OBJECTIFS**

<b>100% des plats « faits maison »</b>
<b>95% de légumes frais pour les crudités</b>
<b>75 % de légumes frais pour les accompagnements</b>
<b>70 % de produits locaux</b>
<b>Insertion de Produits BIO :</b> Toute l'année : huile tournesol assaisonnement, légumineux (lentilles, pois chiche), sucre, produits secs (pâtes, semoule, riz) occasionnel : fromage, œufs, poulets, tomates, carottes, salade verte, pommes, fruits et légumes de saison
<b>Produits bannis de la cantine : frites industrielles, sodas ultrasucrés, barres transformées, etc.</b>
<b>Insérer un repas « influence du monde » afin de limiter la consommation de protéines animales</b>
<b>Renforcer l'éducation au goût</b>

**Pourquoi le BIO en restauration collective ?**

L'objectif n'est pas d'atteindre un pourcentage (pour atteindre une labellisation Ecocert) en  
Mairie de Penne d'Agenais - Place Paul Froment BP 11 - 47140 PENNE D'AGENAIS  
Tél. : 05 53 36 25 25 Fax : 05 53 36 25 29  
mairie@ville-pennedagenais.fr

imposant des critères au contenu de l'assiette ou de faire un repas entièrement BIO par mois, mais bien de comprendre le pourquoi de cette démarche globale et cohérente en sensibilisant les jeunes à une alimentation de qualité et en permettant un rapprochement et la création d'un réseau local BIO.

### L'INTERET DU BIO

- Travailler sur une densité nutritionnelle des aliments sans produits chimiques : les aliments bio contiennent moins de sucre (pas raffiné) ni de farine raffinée (aliments "morts" aux calories "creuses")
- Apprendre aux jeunes que la nourriture ne vient pas du "super-marché" mais d'un travail difficile des agriculteurs et producteurs
- Baisser les risques d'allergies ou d'intolérances à certains aliments
- Prévenir par la nourriture (alimentation saine : santé)

### Pourquoi limiter la consommation de protéines animales ? Les 3 Raisons essentielles : raisons de santé, d'environnement, d'éthique

- Réduire le surpoids et l'obésité, les maladies cardio-vasculaires, cancers, diabète, et allergies, hypertension artérielle, diabète, maladies rénales, car les protéines animales produisent des purines et toxines dans l'organisme
- Dégradation des terres, pollution de l'atmosphère et des milieux aquatiques, consommation importante d'eau et d'énergie, perte de la biodiversité.
- Émission importante de CO2 par l'élevage qui conduit au réchauffement climatique

En 2006, un rapport de la FAO indiquait que l'élevage était responsable de 18% des émissions annuelles des gaz à effet de serre (GES) dans le monde, plus que tous les moyens de transport réunis.

- Déforestation de la forêt primaire pour produire des céréales qui nourriront le bétail des pays riches
- Appauvrissement des paysans des pays gros producteurs (Indes, Amérique du Sud, Afrique)
- Animaux élevés en batteries : contenant des pesticides et des antibiotiques, des Omega 6 inflammatoires en trop forte quantité
- Animaux d'élevage industriel sont élevés, transportés et abattus dans des conditions inacceptables d'un point de vue éthique. Ils sont traités de manière mécanique et industrielle, sans prêter aucune attention particulière à leurs besoins fondamentaux ou à leur capacité de souffrir. Les pratiques utilisées sur les animaux de fermes industrielles (telles

que l'ablation de la queue des cochons, le débecquage des poussins et la castration des mâles) leur infligent de grandes souffrances. De plus, pour la majorité d'entre eux, ils sont confinés à des enclos intérieurs, très entassés, jusqu'au jour où ils vont se faire abattre.

### Protéines animales, vs protéines végétales

<i>Protéines animales</i>	<i>Protéines végétales</i>
<p><b>Présentes dans les :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>viandes, volailles, charcuterie, abats</li> <li>œufs</li> <li>produits laitiers</li> <li>poissons, crustacés, coquillages.</li> </ul>	<p><b>Présentes notamment dans les :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><u>légumineuses</u> : lentilles, haricots blancs et verts, pois chiches, fèves, pois cassés, soja...</li> <li>céréales : blé (pâtes, pain, biscottes...), avoine, maïs, millet, orge, seigle, sarrasin, quinoa, riz, épeautre...</li> <li>graines oléagineuses : colza, sésame, tournesol, arachide, citrouille, lin, courges, melon...</li> <li>fruits oléagineux : amandes, noix, cacahuètes, noisettes, pignons de pin, pistaches...</li> <li>pommes de terre.</li> </ul>
<p><b>Avantages</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Leurs qualités nutritionnelles sont excellentes car elles contiennent en général tous les acides aminés indispensables.</li> </ul>	<p><b>Avantages</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les aliments riches en protéines végétales contiennent aussi des glucides complexes et des fibres. Les premiers apportent de l'énergie, les seconds facilitent le transit intestinal.</li> <li>Le soja est l'aliment le plus riche en protéines, sa valeur nutritionnelle est proche de celle de la viande.</li> <li>En agriculture, ce sont des engrais naturels.</li> <li>Pauvres en graisses.</li> </ul>
<p><b>Inconvénients</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Certains aliments (viande de porc ou de mouton, charcuterie, fromages...) apportent beaucoup de lipides (c'est ce qu'on appelle les graisses cachées) et du cholestérol.</li> <li>Les protéines animales sont riches en déchets (urée, acide urique) dont l'accumulation peut-être nuisible à la santé ou à la forme.</li> <li>Elles seraient à l'origine de nombreuses maladies cardio-vasculaires et de certains cas d'obésité.</li> </ul>	<p><b>Inconvénients</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aucune de ces sources de protéines végétales ne peut à elle seule couvrir tous nos besoins : il manque à certaines des acides aminés essentiels que notre organisme ne peut pas synthétiser.</li> </ul>

### Menus « influence du monde » : pourquoi ?

En associant simplement les légumineuses aux céréales, le corps dispose de tous les acides aminés

indispensables. Cette combinaison céréale-légumineuse se retrouve dans beaucoup de traditions culinaires : semoule de blé et pois chiches au **Maghreb** (couscous), riz et lentilles (dal baht) au **Népal**, ou pomme de terre chou fleur, ou pomme de terre épinards en **Inde**, maïs et haricots rouges au **Mexique** (chili) , sarrasin et haricots blancs en **Chine**.

Ces repas peuvent être variés en choisissant l'association légumineuse-oléagineux ou bien encore céréales-produits laitiers.

En augmentant la consommation de légumineuses, de noix et de soya, on ajoute des phytoprotecteurs, des antioxydants, des fibres à notre alimentation tout en réduisant par le fait même notre apport en gras saturé et en cholestérol.