

Châteauroux Demain

Restauration scolaire et extra-scolaire.

Un dossier proposé par la commission « Environnement ».

Restauration
scolaire et
extra-scolaire

1/ Constat

2/ Objectifs

3/ Propositions

1/ Constat

d'après le rapport de la
Chambre régionale des
comptes .

- « [...] la cuisine confectionnée par l'UPC est demeurée une cuisine d'assemblage à base de produits industriels. »
- « Par ailleurs, la cuisine ne disposant pas d'une légumerie, un nombre important de légumes sont achetés conditionnés sous vide, en boîte ou surgelés »
- « Châteauroux ne s'est pas dotée d'outils de suivi de la satisfaction des usagers et de la qualité du service. »
- « absence de menus végétariens que la collectivité ne souhaite pas mettre en place. »
- « elle n'a pas entrepris de réelles actions de lutte contre le gaspillage hormis sa volonté d'ajuster au mieux les quantités servies. »

2/ Les objectifs de Châteauroux Demain

- **Rendre possible une alimentation 100 % bio et locale.**
- **Donner une réelle place à l'utilisateur dans le projet de restauration.**
- **Proposer une alternative végétarienne pour chaque menu, équilibrée et de qualité.**
- **Stopper au plus tôt toute utilisation de plastique à usage unique.**
- **Réduire drastiquement le gaspillage alimentaire.**
- **Permettre l'accès à la restauration scolaire à tous les enfants.**

➤ **Rendre possible une alimentation 100 % bio et locale.**

- Une alimentation plus saine, de meilleure qualité pour tous,
- Un développement de l'agriculture biologique locale (préservation de la biodiversité, de la qualité des sols et des nappes phréatiques),
- Un approvisionnement plus respectueux de l'environnement, avec des émissions de gaz à effet de serre moindres (grâce à des circuits courts et de proximité), pour lutter contre le dérèglement climatique,
- Un soutien à l'économie locale.

➤ Donner une réelle place à l'utilisateur dans le projet de restauration.

- Une plus grande satisfaction des usagers quant aux menus proposés.
- Une éducation à l'équilibre alimentaire.
- Une diminution du gaspillage alimentaire.

➤ Proposer une alternative végétarienne à chaque repas, équilibrée et de qualité.

- Une alimentation plus saine (trop de viande...)
- Une alimentation plus respectueuse de la planète.
- Une alimentation moins coûteuse.

➤ Stopper toute utilisation de plastique à usage unique.

- Respecter le principe de précaution pour la santé des enfants.
- Stopper cette pollution plastique quotidienne.

➤ Réduire drastiquement le gaspillage alimentaire.

- Faire des économies pouvant ensuite être utilisées afin d'améliorer la qualité des produits proposés.
- Favoriser une éducation au gaspillage auprès des usagers, enfants comme adulte.

➤ Permettre l'accès à la restauration scolaire à tous les enfants.

- S'engager à ce que la volonté d'améliorer grandement les repas proposés n'entraîne pas une augmentation générale des tarifs.
- S'engager à revoir la grille tarifaire, afin qu'elle prenne mieux en compte les situations financières des familles.

Que fait-on pour
arriver à ces
objectifs?
Des Propositions

- **Vers une alimentation bio et locale.**
- **Donner une réelle place à l'utilisateur dans le projet de restauration.**
- **Instaurer au moins un repas végétarien par semaine.**
- **Réduire la production de déchets non biodégradables.**
- **Lutter contre le gaspillage alimentaire.**

Vers une alimentation bio et locale.

- S'appuyer sur les associations et organismes déjà existants.
- Avec l'aide de ces organismes, augmenter le pourcentage de plats issus de produits bio et ainsi fournir à tous les usagers de la restauration municipale de Châteauroux une alimentation plus saine et plus respectueuse de l'environnement.
- Créer un partenariat avec un jardin de Cocagne (chantier d'insertion par l'économique) situé près de Châteauroux : les Potagers de Velles.
- Créer une **régie municipale de production biologique** (légumes, fruits...).
- Élaborer un PAT (projet alimentaire territorial) au niveau de l'agglomération.

➤ Donner une réelle place à l'utilisateur dans le projet de restauration.

- Favoriser la participation des citoyens à la politique de restauration collective.
- Créer une commission chargée de l'élaboration des menus.

➤ Proposer une alternative végétarienne à chaque repas.

- Proposer des formations aux personnels de la restauration pour permettre de s'adapter aux changements et leur **assurer un accompagnement technique** (sollicitation de structures).
- **Sensibiliser et informer les usagers** (dialogue également avec les parents).

➤ Réduire la production de déchets non biodégradables.

- Remplacer les barquettes en plastique actuellement utilisées par des contenants en inox et éviter le conditionnement en portions individuelles sous emballages plastique.
- Investir dans du matériel, avec par exemple l'achat de lave-vaisselles et remplacer les équipements vieillissants et mal adaptés.

Tous ces changements devront bien sûr être réalisés en concertation avec les agents de l'UPC et des offices de restauration (cantines).

➤ Lutter contre le gaspillage alimentaire.

- Réaliser un diagnostic, une évaluation du gaspillage (gaspillage « cuisine » et gaspillage « consommation »)
- Concevoir et mettre en œuvre un plan d'actions. (une fois les principales causes du gaspillage alimentaires identifiées.)
- Pérenniser les actions.

Ressources

<https://www.ccomptes.fr/fr/documents/50095>

❖ Approvisionnement/Production bio et locale :

http://www.civam.org/index.php/component/myjspace/see/civam_carroir?Itemid=435

<http://codes36.org/>

<http://www.payscastelroussin.fr/>

<https://inpact-centre.fr/>

<https://www.bio-centre.org/index.php/la-bio-en-centre-val-de-loire/gab-3>

<http://www.cagette-et-fourchette.fr/qui-sommes-nous-/l-association/>

<http://www.reseaucocagne.asso.fr/?jardin=potagers-velles>

<https://optigede.ademe.fr/fiche/creer-une-regie-agricole>

❖ Instaurer un repas végétarien par semaine :

<https://www.vegetarisme.fr/association/actions/>

www.vegecantines.fr

<https://www.collectifespiedsdansleplat.fr/>

❖ Lutter contre le gaspillage alimentaire :

<https://www.ademe.fr/reduire-gaspillage-alimentaire-restauration-collective>