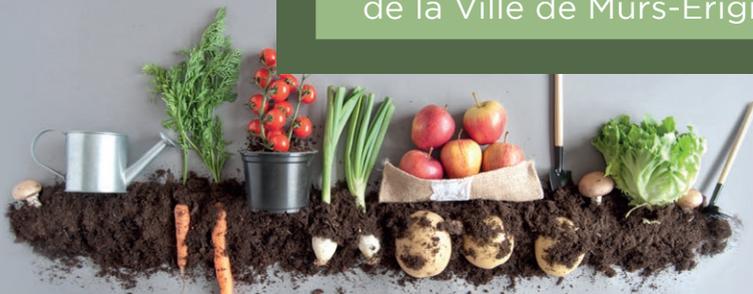




Le Guide du PAR

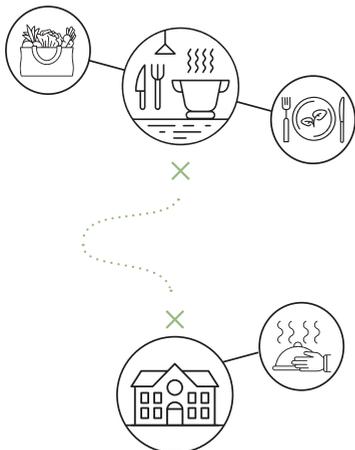
de la Ville de Mûrs-Érigné



Ce guide a pour objectif de présenter le **Projet Alimentaire de Référence** porté par la commune de Mûrs-Érigné. Ce PAR, est un outil à destination des usagers de la restauration collective, afin d'établir ses objectifs et principales missions. Ainsi, à travers ce guide, nous vous présenterons les éléments fondateurs du PAR, et son organisation.

> La restauration scolaire sur Mûrs-Érigné

environ
500
repas/jour



1

Bellevue
(primaire &
maternelle)

5 groupes scolaires :

2

Charles-Perrault
(maternelle)
& Marie-Curie
(primaire)

3

Saint-Pierre
(primaire &
maternelle)

La commune est équipée d'une cuisine centrale

(située à Bellevue), qui reçoit les matières premières brutes, puis prépare et transforme ces aliments. Chaque jour, les produits sont livrés par un prestataire avec qui la commune a passé un marché d'achat. Elle assure ensuite la distribution des repas en liaison chaude aux groupes scolaires.

Actuellement, la commune répond aux obligations de la loi Egalim, **soit 50 % du marché servis sont sous SIQO** (Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine), **dont 20% issus de l'agriculture biologique.**

La commune souhaite à travers ce projet, aller au-delà des principes de la loi Egalim, pour renforcer sa politique écologique

et environnementale, mais également intégrer l'action sociale et éducative à la restauration collective :

Le plan alimentaire de référence, sert à encadrer les volontés et objectifs. Dans un premier temps, le projet vise la restauration scolaire, puis aura vocation à s'élargir vers l'aide alimentaire, l'EPHAD, le portage de repas etc...

> Ça veut dire quoi le PAR, et à quoi ça sert ?

Le Plan Alimentaire de Référence (PAR), est le document officiel qui va permettre de définir la qualité globale du repas, de réaliser un diagnostic du système de restauration sur le territoire (à l'échelle communale), de rassembler toutes les parties prenantes et de les amener au dialogue, pour ensuite devenir un document qui fera référence (rapport final).

Ce document va être le rapport de référence des échanges et débats, qui auront eu lieu au préalable tout au long de sa construction avec les acteurs concernés.

Nous pouvons également le définir comme un pacte entre la commune (la municipalité / collectivité) et tous les acteurs gravitant autour de la restauration collective.

> À qui s'adresse-t-il ?

Ce document est mis en place par un groupe de travail (ou comité de pilotage) regroupant tous les acteurs de la restauration collective. Il est initié par la collectivité.

Il va servir de fil rouge concernant les enjeux en matière

d'alimentation et d'éducation autour de la cantine. De plus, il va pouvoir caractériser les recommandations auprès des professionnels. Il s'adresse donc à **tous les utilisateurs de la cantine scolaire**, qu'ils soient convives (enfants/parents d'élèves) ou professionnels.

> Quelle est sa temporalité ?

Le PAR va proposer des actions à courts et moyens terme, c'est-à-dire des actions sur les prochains mois, et d'autres sur les deux prochaines années. Il sera le résultat de séances de travail et

d'échange avec tous les acteurs de cette restauration scolaire.

Il est amené à évoluer, et à grandir, il pourra donc être modifié ou élargi selon la suite des débats.

> Quel usage en faire ?

Il sert de repère pour monter le projet de la cantine durable, il va permettre **de cadrer le rôle de chacun et ce qui doit être fait.**

Il permet aussi **d'ouvrir des**

discussions et d'échanger sur ce sujet essentiel, pour que chacun puisse trouver sa place et sa fonction dans ce système, afin d'appréhender au mieux ses propres actions.

> Comment la collectivité le monte-t-elle ?

Une personne de la commune travaillera sur ce projet et sera la personne référente sur le dossier pour son montage et son suivi.

Des grands axes sont prédéfinis pour le contenu du guide. Chacun

de ces axes sera redéfini au cours des temps d'échanges.

En effet, la cantine doit répondre à certaines missions qui nous donneront les principaux éléments du PAR.

**Mission
nouricière :
santé publique**

*Comment ?
Quels produits ?
Transformation ?...*

1

2

**Mission
sociale**

Accessibilité...

3

**Mission
éducative**

*Apprendre à manger
avec les autres, le partage,
découverte des goûts...*

**Mission
environnementale**

*Gaspillage alimentaire,
à qui achète-t-on le
produit ?...*

4

**Mission
économique**

*Pouvoir d'achat,
coût du matériel,
pérennité de l'outil...*

5

> Quel est le corps du PAR ?

Dans un premier temps, nous pourrions retrouver un état des lieux actuel de la restauration scolaire à Mûrs-Érigné, reprenant son organisation et fonctionnement, et les raisons pour lesquelles la collectivité a souhaité mettre en place un outil participatif.

Comme évoqué précédemment,

la cantine se doit de répondre à 5 missions principales. Le but est donc de trouver des clés et actions à mener à différentes échelles (d'acteurs et de temps), afin de répondre au mieux à ces missions.

Certaines ont déjà été amorcées (cantine à 1 €, repas végétarien...). Cependant les idées émergentes permettront d'améliorer la cantine.

> De qui est composé le groupe pilote du PAR ?

- Enfant/parents/convives,
- Cuisiniers,
- Agents,
- ATSEM,
- Élus,
- Producteurs intermédiaires logistiques,
- Commission pour les menus,
- Enseignants et directeurs.

> Le document est-il public ?

Ce document sera rendu public lorsqu'il sera terminé.

> Quelle distinction avec le PAT porté par ALM ?

Le PAR a pour but de s'inscrire dans le PAT (Plan Alimentaire Territorial) porté par ALM. Il a également pour vocation de

manœuvrer en complémentarité avec le projet éducatif de la commune.