



# > **Projet Alimentaire de Référence**

## **Qu'est-ce que bien manger à Mûrs-Érigné ?**

### **i Le PAR**

**Méthodologie proposée par le fondateur des Cuisines Nourricières Thierry Marion.** Cette méthodologie est utilisée par les membres du mouvement des Cuisines Nourricières afin d'accompagner les communes et établissements à construire leur propre document qui fera référence pour tous les sujets concernant les transitions et en réponse à la loi EGalim.

# Table des matières

<b>Introduction : qu'est-ce que bien manger à Mûrs-Érigné ?</b> .....	<b>3</b>
Contexte .....	3
Définition de la qualité des repas servis.....	4
La commune de Mûrs-Érigné.....	5
Le Projet Alimentaire de Référence .....	7
Rôle de la cantine scolaire à Mûrs-Érigné.....	8
<b>Missions nourricière et de santé publique Approvisionnements/techniques culinaires...</b>	<b>9</b>
1. Proposer une alimentation saine et durable.....	9
2. Proposer une alimentation variée et diversifiée.....	10
3. Productions à impact positif environnemental.....	11
<b>Mission écologique.....</b>	<b>12</b>
1. Limiter le gaspillage et valoriser au maximum les déchets.....	12
2. Limiter les différentes consommations de la cantine.....	13
<b>Mission éducative .....</b>	<b>14</b>
1. Le respect : des aliments, des agents, des enfants et de l'environnement (la cantine).....	14
2. Éducation : origine, goût/diversité, sensibilisation à l'environnement.....	15
<b>Conclusion.....</b>	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
<b>Plan d'action .....</b>	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
<b>ANNEXES.....</b>	<b>27</b>
Annexe 1 : Liste des participants aux ateliers.....	28
Annexe 2 : Liste SIQO et labels durables.....	29
Annexe 3 : Fiche technique 1 : mode de gestion cantine scolaire.....	31
Annexe 4 : Plaquette dispositif « Alimen'Terre » .....	32
Annexe 5 : Charte d'engagement partenaires PAT ALM.....	34
Annexe 6 : Schéma des canaux de communication auprès des familles.....	35

### Contexte

Le 22 mars 2022, la commune de Mûrs-Érigné a déclaré l'état d'urgence climatique. En ce sens, elle s'engage à réduire ses émissions de gaz à effet de serre, et à intégrer l'urgence climatique et environnementale dans toutes les politiques publiques.

Les collectivités peuvent soutenir un modèle d'agriculture, et de consommation, notamment par le biais des restaurants scolaires, elles peuvent participer à l'éducation des mangeurs, en les familiarisant à certains goûts, aux produits de saisons, à la cuisine végétale...

Lorsqu'on sait que la restauration scolaire représente pas moins de 35% de la restauration collective, et qu'à l'échelle d'un élève, ce sont environ 140 repas par an, la responsabilité des collectivités de proposer un repas complet, et de qualité à ses convives nous apparaît essentielle.

Afin de tendre au maximum vers les objectifs fixés par la commune, nous avons lancé un Projet Alimentaire de Référence, accompagné par C'est bio l'Anjou, membre du Mouvement des Cuisines Nourricières.

Fin mars 2023 a été initié le premier atelier dans le cadre du Projet Alimentaire de Référence de la commune de Mûrs-Érigné. Celui-ci a pour ambition de favoriser les liens entre les différents acteurs du temps méridien, en mettant en lien l'ensemble des composantes de ce moment.

**Celui-ci s'inscrit dans un besoin d'accompagnement en amont du passage de la gestion de la cuisine centrale en régie directe.** En effet, la collectivité a pour objectif de passer tous ses approvisionnements en interne, et afin d'engager une démarche plus globale et cohérente concernant la qualité du « repas » (au sens large – le temps du repas), il a semblé nécessaire de rassembler tous les différents acteurs de ce moment autour d'une table.

Un groupe de travail a donc été constitué, composé par des<sup>1</sup> :

- Elus,
- Cuisiniers,
- Parents d'élèves,
- Agents de restauration,
- Agents administratifs.

Les membres ont évolué au fil des ateliers proposés par C'est bio l'Anjou, certains acteurs du temps du convive ont été invités à participer, mais n'ont pas pu répondre présent. Cette évolution des participant a permis de proposer un regard neuf, et une variété d'avis sur les différentes thématiques.

---

<sup>1</sup> Annexe 1 : Liste des participants aux ateliers

## En ce qui concerne les ateliers

- **1<sup>ère</sup> réunion : 20/03/2023**  
Présentation du PAR
- **2<sup>ème</sup> réunion : 24/05/2023**  
Parler un langage commun
- **3<sup>ème</sup> réunion : 28/06/2023**  
Atelier cuisine
- **4<sup>ème</sup> réunion : 29/11/2023**  
Définition des objectifs et missions de la cantine
- **5<sup>ème</sup> réunion : 26/06/2024**  
Échange autour des actions portées par le PAR

L'ensemble de ces temps de travail animés par C'est bio l'Anjou ont permis de transposer la méthodologie portée par le MCN à l'échelle de Mûrs-Érigné, en fonction des besoins et attentes de chacun des participants.

Le document est collaboratif, et les actions proposées en fin de document émanent d'une vision collective et multi-acteurs.

## Définition de la qualité des repas servis

Désormais, les restaurants scolaires ont une obligation d'objectifs à travers la loi EGalim.

- Le 30 octobre 2018, faisant suite aux états généraux de l'Alimentation tenus en 2017, est adoptée la loi n° 2018-938 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (dite EGalim). Cette loi porte un certain nombre de mesures relatives à la restauration collective, visant à développer l'approvisionnement en produits durables ou de qualité, à lutter contre l'usage du plastique et le gaspillage alimentaire, à diversifier la composition des menus en proposant des menus végétariens, à renforcer la transparence vis-à-vis des convives.

La loi EGalim est désormais un outil de référence pour les restaurants collectifs, il permet de développer les approvisionnements dits de « qualités », et de les valoriser auprès des publics.

**Néanmoins, elle peut être nuancée, en effet, la loi s'applique sur la valeur HT, et non sur les quantités. Lorsque l'on dit 20% de bio c'est 20% en valeur d'achat HT, et non 20% de l'assiette en AB.**

Les restaurants collectifs sont dans l'obligation de proposer des menus composés de minimum 50% de produits durables et qualités, dont 20% issus de l'Agriculture Biologique (AB)<sup>2</sup>.

---

<sup>2</sup> Annexe 2 : Liste des SIQO et labels durables

Cet ensemble de signes, mentions, labels, permet aux convives de cibler sur les menus les produits de qualité. Ils nous permettent d'identifier, et de garantir la qualité, les modes de production et les exigences à l'égard des produits.

En revanche, même si l'ensemble de ces labels entrent dans le cadre de la loi, un ordre de préférence a été établi par la municipalité sur les exigences du cahier des charges. Par exemple, les pratiques dans le cadre de l'Agriculture Biologique vont plus loin dans les exigences environnementales que dans le cadre du label Haute Valeur Environnementale (qui, par exemple autorise l'utilisation de pesticides de synthèse, l'élevage intensif, l'agriculture hors-sol...). Même si certains labels défendant la bio vont plus loin que l'Agriculture Biologique et l'Europefeuille, ils certifient de conditions d'exploitation adaptées aux demandes de la cantine.

Un travail de communication et d'éducation autour des différents labels doit être mené avec les agents et les élus, en amont du passage de la cuisine en régie directe. Afin que chacun puisse avoir un niveau de connaissances égal, et puisse par la suite proposer une communication adaptée à l'ensemble des parties prenantes de la cantine scolaire.

## La commune de Mûrs-Érigné

La commune est équipée d'une cuisine centrale (située au restaurant scolaire de l'école 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 de fourniture. Elle assure ensuite la distribution des repas en liaison chaude aux groupes scolaires.

Pour l'instant, la cuisine est en gestion concédée, puisqu'elle ne gère pas ses achats. Néanmoins, à partir de la rentrée scolaire 2025, la cuisine centrale passera en gestion directe<sup>3</sup>.



Actuellement, elle est fournie par un prestataire, avec un contrat prenant fin au 30 juillet 2025.

À la fin de ce contrat, la municipalité fait le choix de passer la cuisine en régie directe, c'est-à-dire de passer ses approvisionnements en direct (et donc sans prestataire intermédiaire).

<sup>3</sup> Annexe 3 : fiche technique 1 – mode de gestion cantine scolaire.

À travers cette décision, l'objectif est de pouvoir maîtriser le choix des approvisionnements, de l'écriture complète des menus, et d'avoir une maîtrise et une transparence vis-à-vis des coûts liés à la restauration collective. Ainsi, nous pourrions redéfinir les approvisionnements (notamment avec un travail sur les différentes échelles de labellisation, une définition commune du local, etc. ...).

Le prestataire propose des menus pour la période (entre chaque vacance, environ deux mois) à la collectivité, puis la commission des menus se réunit pour les retravailler. La commission est composée de la première adjointe déléguée à l'alimentation, à la gestion des ressources en eau et à la jeunesse, du responsable de production, de la chargée de mission alimentation durable, du fournisseur, et est désormais ouverte à un représentant de parent d'élève (depuis 2023). Les menus sont validés, et le prestataire peut ainsi fournir les produits demandés.

Nous essayons de proposer des appellations vastes type « fruit de saison » ou « poêlée de légumes », afin de laisser une plus grande marge de manœuvre sur la fourniture. En bref, cuisiner ce qui est disponible localement au moment présent, et ne pas conditionner le choix deux mois auparavant.

Nous sommes également vigilants au respect des enjeux de la loi EGalim dans chacun des axes qu'elle présente.

- **Des quotas de produits sous SIQO et sous AB**

Pour l'année civile 2023, nous sommes à 20% de produits sous AB, et 50% de produits durables.

- **La diversification des protéines et des menus végétariens**

Un menu végétarien commun à tous les convives une fois par semaine, et une alternative végétarienne proposée tous les jours.

- **L'interdiction de certains contenants et ustensiles en plastiques**

La cuisine centrale n'utilise pas ou très peu de plastique (ex : fromage à la coupe, yaourt enseau consigné...).

- **Et un diagnostic du gaspillage alimentaire**

Des premières pesées sur le restaurant Bellevue sont menées dans le cadre du dispositif Alimen'Terre entre mars et juin 2024<sup>4</sup>.

La commune respecte les différentes orientations de la loi Egalim. Cependant, elle cherche à aller plus loin et à améliorer son service de restauration, c'est pourquoi elle s'est inscrite dans la démarche du Projet Alimentaire de Référence (PAR), avec le soutien de C'est bio l'Anjou, membre du Mouvement des Cuisines Nourricières

Active dans les travaux menés dans le cadre du Projet Alimentaire de Territoire <sup>5</sup>, Mûrs-Érigné a pour ambition de décliner l'axe de la restauration scolaire à son échelle via un PAR.

À travers ce projet, les ambitions sont d'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 PAR, 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'EHPAD, le portage de repas, etc... De façon plus large, le PAR est le premier échelon d'une

---

<sup>4</sup> Annexe 4 : Plaquette dispositif « Alimen'Terre ».

<sup>5</sup> Annexe 5 : Charte d'engagement des partenaires – PAT.

politique plus générale de résilience alimentaire de la commune de Mûrs-Érigné. L'objectif étant dans le cadre de la loi Climat et Résilience<sup>6</sup> de favoriser les productions locales, respectueuses du vivant, et accessibles à tous.

En ce qui concerne les tarifs, à Mûrs-Érigné, le coût des matières premières représente environ 20% d'un repas, ce qui est en accord avec la moyenne nationale.

### Grille tarifaire pour les familles sur la période 2023/2024

Tarifs 2023-2024					
	QF 0 à 700	QF 701 à 800	QF 801 à 1100	QF 1101 à 1500	QF plus de 1501
Enfant de la commune	1.00 €	2.40 €	3.40 €	3.80 €	4.20 €
Enfant hors commune	5.27 €				
Adulte de la commune	6.43 €				
Adulte hors commune	6.96 €				

Depuis le 1<sup>er</sup> septembre 2022, la collectivité applique le tarif repas à 1€ pour les ménages ayant un quotient familial inférieur à 700<sup>7</sup>, c'est une volonté politique qui tend à être maintenue.

## Le Projet Alimentaire de Référence

### > Qu'est-ce que le PAR ?

Il est un outil initié par le Mouvement des Cuisines Nourricières, et accompagné et animé dans son élaboration par C'est bio l'Anjou.

- **Pour qui et par qui ?**

La démarche du PAR vise à fédérer des acteurs (comité de pilotage) autour des objectifs et d'un plan d'action pour faire évoluer les habitudes alimentaires et leur donner du sens dans une démarche globale alimentaire certes mais aussi écologique, éducative...

- **Pourquoi ce document ?**

La démarche du PAR 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. Nous pouvons définir le présent document comme un pacte entre la commune et tous les acteurs gravitant autour de la restauration collective.

- **Quelle méthodologie employée ?**

<sup>6</sup> Loi n°2021-1104, portant sur la lutte contre le dérèglement climatique et le renforcement de la résilience face à ses effets – promulguée le 22 août 2021.

<sup>7</sup> Validé à l'unanimité par le Conseil Municipal le 13 septembre 2022.

Plusieurs ateliers et moments de travail ont été organisés au cours de cette année pour élaborer ce document.

- Sensibilisation à l'alimentation durable. Parler un langage commun (½ journée) ;
- Diagnostic du service de restauration (équipements cuisine, fournisseurs, plan alimentaire, organisation du temps de repas, besoins en formations) ;
- Réflexion commune sur les missions de la restauration collective (plusieurs réunions de travail) ;
- Atelier culinaire : intégrer facilement les légumineuses en cuisine ;
- Remise du rapport final, contenant le plan d'actions et les objectifs visés (liste des actions à mener répondant aux missions co-définies, calendrier d'actions et référents nommés) ;
  - o Le document et les actions seront soumises au Conseil municipal à la suite de cette réunion.
- Réunion de bilan au bout de 6 mois ou 1 an.

## Rôle de la cantine scolaire à Mûrs-Érigné

Au cours de l'élaboration du PAR, le groupe de travail a identifié dès les premiers ateliers les grandes missions de la restauration collective.



Chacune de ces missions répond à des objectifs cernés par les membres du groupe de travail, et développés ci-après.

La cantine se doit de répondre à 5 missions principales. Le but est donc **de mettre en place des 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 le service de la cantine.

Au fur et à mesure du temps, le collectif s'est réapproprié les missions de base et nous les avons explorées. Certaines se sont regroupées sous une seule et même mission, et d'autres ont évolué.

### 1. Proposer une alimentation saine et durable

La commune de Mûrs-Érigné propose des menus élaborés en collaboration avec le prestataire, ceux-ci font l'objet d'un travail de réflexion depuis maintenant 2 ans, sur l'origine des produits, la saisonnalité, l'adaptation aux convives.

Le prestataire a pour obligation de livrer des aliments frais et bruts. Le soin apporté aux aliments par les équipes de cuisine permet de respecter les qualités organoleptiques et nutritionnelles de ces derniers.

Pour continuer de respecter au maximum la qualité des aliments, et d'en tirer le plus de bénéfices possibles, les membres de l'équipe de cuisine seront formés. Des formations sur les **cuissons longues basses températures** sont au programme, celles-ci permettront de conserver au mieux les bienfaits de chaque aliment, en gardant le goût, tout en entrant dans une démarche économe en ressources.

De plus, à compter de la fin du contrat avec le prestataire Armonys, la cuisine centrale va passer ses approvisionnements en régie<sup>8</sup>. Cela permet de limiter les intermédiaires, de se réapproprier le contrôle des approvisionnements. Ainsi, nous souhaitons développer les produits issus de l'agriculture biologique, et locale.

Cela résonne également avec un des objectifs communaux, qui est de faire le lien entre la santé et l'alimentation. C'est pourquoi il est important pour la collectivité de proposer des repas répondant à des critères de santé -publique- (équilibre, AB, réduction des carences -vitamines, fer, minéraux...-, vigilance sur le sucre/gras/sel...)<sup>9</sup>. En effet, lors des ateliers, est ressortie la notion d'une « alimentation comme première médecine », c'est la raison pour laquelle nous souhaitons travailler à la mise en œuvre de repas sains, et sensibiliser les convives à ces enjeux.

#### Objectifs identifiés

- **Formation des agents de la cuisine centrale, notamment aux techniques de cuissons longues basses températures.**
- **Passage des approvisionnements de la cuisine en gestion directe à partir de la rentrée scolaire 2025.**
- **Faire le lien entre l'alimentation et la santé : proposer des repas adaptés aux besoins des enfants, pour prévenir des problèmes de santé chez les enfants**

<sup>8</sup> Annexe 3 : fiche technique 1 – mode de gestion cantine scolaire

<sup>9</sup> Objectifs ciblés dans le PNNS (notamment le 4 axé sur la promotion d'une nutrition satisfaisante pour tous les groupes de population) - [Qu'est-ce que le PNNS ? \(mangerbouger.fr\)](http://Qu'est-ce-que-le-PNNS-(mangerbouger.fr))

## 2. Proposer une alimentation variée et diversifiée

Dans le cadre de la réalisation du PAR, l'équipe de C'est bio l'Anjou, membre du Mouvement des Cuisines Nourricières (MCH) a réalisé un diagnostic de la cantine scolaire de Mûrs-Érigné. Dans ce document, une étude a été faite sur les menus par une diététicienne. Celle-ci porte sur les menus du second semestre 2023.

Elle relève en plusieurs points positifs :

- Variété des menus,
- L'apport en légumineuses/céréales diversifiées,
- La présence d'une crudité (entrée ou dessert) chaque jour, souvent bien respectée.

Et en point d'amélioration :

- Jamais de purée de légumes (plats simples),
- Vigilance sur les approvisionnements des fruits, s'assurer de la maturité du fruit,
- Trop de plats en sauce, difficile à digérer pour les enfants.

À la suite de ce diagnostic, la cuisine a réintroduit plus de purée dans les menus, et travaille avec le prestataire à la simplification de ceux-ci. De plus, la commission des menus redouble de vigilance quant à la saisonnalité des produits, afin de proposer des aliments bons en goût, au bon moment de l'année.

Comme indiqué dans le diagnostic, la cantine s'attache à proposer des alternatives végétariennes. Néanmoins, leur introduction doit se faire avec pédagogie (pour les convives comme pour les cuisiniers). C'est pourquoi, il est nécessaire de former les cuisiniers à la diversification des protéines (introduction des légumineuses, plats mixtes...), pour développer de nouvelles techniques au niveau de leur préparation (composition assiette, cuisson, présentation...).

La cuisine végétarienne étant un enjeu important (notamment vis-à-vis de la loi), et les ambitions de la commune étant de proposer moins de viande, mais de meilleure qualité (locale, et de qualité - labellisée-), il apparaît nécessaire de maîtriser au mieux les techniques culinaires liées à la cuisine végétarienne, pour un plaisir partagé (en dégustation, et en préparation).

Les formations qui sont proposées aux cuisiniers ont pour objet de les rendre autonomes dans la confection des menus, afin de répondre aux besoins nutritifs spécifiques (équilibre des menus, limiter le gras, le sucre), mais aussi d'acquérir de la technicité pour la qualité des cuissons, la qualité gustative. Elles sont donc indispensables pour faciliter le changement de gestion de la cantine, et pour accompagner les équipes de cuisine dans l'évolution des pratiques.

### Objectifs identifiés

- **Formation de minimum deux agents de la cuisine sur la cuisine alternative (légumineuses, techniques de cuissons, plats mixtes...)**
- **Formation à la qualité nutritive des aliments : viandes, légumes...**
- **Formation à la maîtrise des Plans Alimentaires**

### 3. Productions à impact positif environnemental

Pour le collectif du PAR un des éléments essentiels pour nourrir les enfants, est de faire vivre le territoire. La cantine doit s'adapter aux sols, et à ce qu'ils proposent.

Mûrs-Érigné étant une terre d'élevage, il apparaît important de développer des partenariats avec les éleveurs de la commune. De plus, cela peut servir de point de départ d'une sensibilisation au passage à l'Agriculture Biologique pour les éleveurs (communication, etc. ...). Un des avantages de se fournir en local, est aussi de pouvoir sensibiliser les enfants, et éventuellement mettre en place des animations autour du métier d'éleveur.

L'accroissement du bio et du local dans les assiettes, passe aussi et particulièrement par la mise en place des approvisionnements en gestion directe (en régie).

C'est pourquoi les exigences attendues par la collectivité (et les convives) vont être identifiées, et feront l'objet de l'écriture d'un cahier des charges, afin de déterminer les attentes quant aux approvisionnements en gestion directe. Par exemple, il s'agit de cibler les pourcentages de produits de qualité et durable dans les menus (au lancement en 2025, puis 2026 et 2027).

Cela représente un vrai travail de fond qui va être mené sur les prochains mois vis-à-vis de la mise en place de la régie.

#### Objectifs identifiés

- **Développer les partenariats avec les éleveurs de Mûrs-Érigné**
  - Proposer une sensibilisation au passage en bio aux éleveurs (échanges/communication), afin de lier le local et le bio.
- **Mise en place de la cantine de régie : développer le local et le bio dans les menus**
  - Définir le pourcentage de produits issus de l'AB : objectifs 2025/2026/2027
  - Indiquer le local sur les menus pour plus de transparence auprès des familles
- **Identifier les besoins : quantité, organisation, sourcing...**

Ces trois axes permettront d'améliorer de manière très cohérente la qualité de l'offre alimentaire proposée par la cuisine centrale de Mûrs-Érigné, à court et plus long-terme, c'est un moyen de pérenniser les ambitions communes.



## Mission écologique

La commune de Mûrs-Érigné s'intègre dans une démarche environnementale globale. Le 22 mars 2022, elle a déclaré l'état d'urgence climatique. En ce sens, elle s'engage à réduire ses émissions de gaz à effet de serre, et à intégrer l'urgence climatique et environnementale dans toutes les politiques publiques.

Elle souhaite proposer une approche durable et en cohérence avec les défis environnementaux actuels. C'est la raison pour laquelle à l'échelle du restaurant scolaire, elle limite entre autres au maximum son usage de plastique (seaux de yaourt consignés, fromage à la coupe...).

Néanmoins, des efforts restent à faire, et il est important d'inscrire ces enjeux dans un document pérenne.

### 1. Limiter le gaspillage et valoriser au maximum les déchets

La loi EGalim demande aux restaurants collectifs depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2020 l'interdiction de l'utilisation de bouteilles plastiques ; et au plus tard au 1<sup>er</sup> janvier 2025, la fin de l'utilisation de contenants alimentaires de cuissons, de réchauffe ou de service de matière plastique.

Néanmoins, même si Mûrs-Érigné fait figure de bon élève sur ces questions, il reste encore des points d'amélioration, notamment au niveau de la valorisation des déchets. Particulièrement avec la loi AGEC, qui vise à déployer le tri à la source des biodéchets, avec une obligation de mise en place de solution de valorisation des biodéchets.

Une campagne de sensibilisation va être menée auprès des enfants, sur les notions de tri, de gaspillage alimentaire, l'apprentissage du cycle de vie des déchets alimentaires, le cycle de vie d'un légume par le biais d'un potager pédagogique, etc. Cela se traduit, dans un premier temps par une phase de diagnostic et d'interconnaissance, via la mise en place de pesée dans les restaurants scolaires (cf. dispositif « Alimen'Terre »).

#### Objectifs identifiés

- **Sensibilisation des enfants au tri**
- **Faire un diagnostic du gaspillage avec la mise en place de pesées**
- **Test de mise en place de poubelles de tri dans les salles**
- **Installation d'un composteur (école et cuisine)**
  - **Sensibilisation sur son utilité, fonctionnement, valorisation, entretien...**
- **Cuisiner un aliment végétal dans son entièreté : limiter le gaspillage à la préparation des aliments**

## 2. Limiter les différentes consommations de la cantine

Pour être résiliente, et être économe en ressources, des actions peuvent être déployées au sein du restaurant scolaire, et plus précisément à l'échelle de la cuisine centrale.

Dans un premier temps, nous avons ciblé les postes de ressources sur lesquels nous pouvons agir rapidement.

Conscient que les ressources ne sont pas illimitées, et qu'elles ont aussi un impact économique (qui influe sur le coût de revient du repas), un plan d'action sur la baisse de la consommation énergétique est étudié, cela passe aussi par les formations citées précédemment (cuissons longues basses températures), le matériel, l'entretien, etc.

Depuis les premiers ateliers du PAR, les produits d'entretien ont été changés, afin de favoriser l'utilisation de produits plus écologiques.

Actuellement, la commune mène un diagnostic sur les consommations en eau dans les bâtiments publics, et travaille sur un plan de prévention à destination des différents publics, le restaurant scolaire sera un des publics cibles, pour une sensibilisation sur la consommation de l'eau, et des écogestes.

C'est d'autant plus de petits gestes, qui, accumulés permettent de faire des économies sur les ressources.

### Objectifs identifiés

- **Baisse de la consommation énergétique, et utilisation de produits écologiques**
- **Charte définissant ce qu'est un produit « éco »**
- **Économie en eau**



## Mission éducative

Les objectifs principaux de la restauration scolaire de Mûrs-Érigné, tels que définis par le groupe de travail, sont de nourrir et d'éduquer les enfants à une alimentation durable et de qualité. Il s'agit donc à la fois de préparer des repas de qualité (comme vu dans la première partie), mais aussi d'organiser le temps de repas de sorte que les enfants puissent déjeuner dans des conditions favorables à leur alimentation et leur éducation.

Le collectif a identifié les pistes suivantes.

### 1. **Le respect** : des aliments, des agents, des enfants et de l'environnement (la cantine)

Le temps de la pause méridienne fait partie intégrante de la journée de l'enfant, même s'il passe d'élève à convive, l'enfant reste au centre. Nous devons proposer un moment pour que l'enfant puisse reprendre des forces (mission nourricière), mais aussi un moment d'éducation. Notamment en transmettant des valeurs liées au respect de tous, mais également de lui-même.

Cela passe par l'apprentissage du partage, avec la gestion du service. Dans les cantines érimûroises, les plats sont posés sur la table, et les enfants se servent (pour les primaires, sauf pour certains plats plus difficiles à servir, ou victime de leur succès). Cette méthode permet de développer le sens du partage sur une même table, et d'apprendre à l'enfant à se servir en fonction de sa faim, et donc de manière raisonnée. C'est un apprentissage de l'écoute de ses sensations, et des besoins des autres.

C'est également un temps où l'autonomie est mise en avant, avec le débarrassage (tri, rangement...). Nous pouvons nous demander comment rendre d'autant plus acteurs les enfants, pour qu'ils s'investissent davantage. Cela peut passer par la désignation d'un responsable de table, rôle qui changerait régulièrement pour toucher un maximum d'enfants. Celui-ci serait garant de la propreté de la table entre autres.

Pour ce qui est du rôle des adultes, il est nécessaire de développer des temps d'animation. Cela se traduit par une évolution du poste des agents de restauration, avec notamment des formations liées à l'animation. C'est également un moyen de revaloriser le métier. Ces animations peuvent se refléter par des chansons, une présence plus forte auprès des enfants...

Nous souhaitons également rendre le lieu plus ludique et plus attractif, en décorant les murs à l'aide de panneaux d'affichages.

### Objectifs identifiés

- **Partage :**
  - **Gestion service : enfant au centre**
    - **Plat central, distribution raisonnée**
- **Autonomie :**
  - **Atelier débarrasser, trier, ranger**
    - **Rendre acteurs les enfants**
- **Animer :**
  - **Formation « animation »**
  - **Chansons, présence...**
  - **Encourager et soutenir les initiatives d'agents pour organiser des ateliers de découverte sensorielle...**
  - **Rendre le lieu plus chaleureux/ludique : panneaux d'affichages, impliquer les enfants dans la décoration des réfectoires,**
  - **Dire « merci » : produits > agents > enfants > producteurs = cycle local**

## 2. **Éducation** : origine, goût/diversité, sensibilisation à l'environnement

La cantine est aussi un lieu favorable à la transmission de connaissances.

La connaissance peut se traduire par différents aspects, comme savoir ce que l'on mange, d'où ça vient, comment ça a été produit, par qui, quelle importance nutritionnelle pour le corps, etc.

Tout autant d'informations qui vont permettre à l'enfant de développer une culture de l'alimentation et du bien manger.

Ce travail de sensibilisation, débute au moment de la commission des menus en pensant des menus variés, qui donnent envie, et respectant le calendrier des saisons. C'est une des raisons pour laquelle la commune a décidé d'intégrer un représentant de parents d'élèves à la commission, pour qu'il puisse communiquer auprès des familles, prendre conscience du travail fait en amont, et porter l'avis des parents.

Cette sensibilisation autour du repas et de l'assiette doit être complète, elle peut s'imaginer avec des sorties scolaires chez des producteurs locaux, ou bien des animations en lien avec le repas sur le temps du midi.

Toutes ces notions participent à l'éducation de l'enfant, et à sa sensibilisation à l'environnement.

C'est pourquoi il est important d'apporter des produits sains dans son alimentation.

### Objectifs identifiés

- **Diversifier les goûts :**
  - Sortie scolaire chez un producteur de la commune, ou visite à la cantine
  - Organiser des animations culinaires assurées par les cuisiniers sur les différents sites satellites,
- **Définir un calendrier des produits de saison (affiché dans la cantine)**
  - Expliquer aux enfants ce qu'ils mangent
  - Commission des menus : faire en sorte d'avoir plus régulièrement un parent d'élève présent
- **Équilibre alimentaire :**
  - Expliquer comment fonctionne l'équilibre alimentaire et le rôle de chaque composant d'un repas – par exemple la répartition des produits laitiers dans le repas (fromage/yaourt)

Le rôle éducatif de la cantine est primordial pour donner du sens à chacune de ces missions. En effet, si nous mettons en place des actions, répondons au mieux aux missions nourricières et écologiques de la cantine, sans prendre en compte la partie éducative (plus propre au temps et à la construction de l'enfant), cela ne fait aucun sens.

La pause méridienne fait partie intégrante de la journée de l'enfant à l'école, elle a donc une valeur éducative.

De plus, pour que les actions se transposent à la vie privée (hors-cadre de l'école), et suivent l'enfant dans sa vie, à travers sa culture alimentaire, il faut qu'il y ait une réelle compréhension et pédagogie autour des missions de la cantine.



## Conclusion

Ce Projet Alimentaire de Référence fournit à la fois un cadre et une ligne directrice pour continuer à améliorer la qualité des repas servis dans les cantines de Mûrs-Érigné.

Il est un premier pas vers le passage des approvisionnements en régie à partir de juillet 2025, et donc le témoin de la mise en place d'une nouvelle organisation. Il permet également d'intégrer l'ensemble des partis prenantes de cette pause méridienne, pour qu'ils puissent trouver leur place et leur implication dans le système de régie.

Les actions présentées permettront de valoriser l'alimentation locale, et issue d'une agriculture respectueuse du vivant.

L'objectif est de prendre en compte chacune des étapes :

- Le choix de l'aliment (AB, local),
- La préparation par la cuisine,
- La sensibilisation des convives,
- La gestion écologique et vertueuse de la cantine (gaspillage, tri, économie des ressources).

Les familles font partie de la chaîne de co-responsabilités quand il s'agit de bien nourrir leurs enfants à la cantine. Elles ne sont pas toujours informées des projets et des changements opérés par la cuisine centrale ou parfois n'en comprennent pas le sens (par exemple pour le repas végétarien hebdomadaire). Pour que les progrès effectués à la cantine soient portés et soutenus par les familles, il est important de mettre en place de nouveaux schémas de communication.

Ainsi, les familles pourront s'impliquer dans les actions mises en place au sein des restaurants scolaires, et être pleinement informé du fonctionnement de ces derniers<sup>10</sup>.

Toutes ces actions forment une boucle vertueuse au sein des restaurants scolaires de Mûrs-Érigné, et s'inscrivent dans ses objectifs liés à la transition écologique.

Ce document est un premier pas, pour une amélioration des pratiques. Il est voué à évoluer en proposant de nouvelles actions, au fil des années.

De plus, il servira de document de référence pour les agents de la collectivité.

**Afin de mesurer l'évolution des différentes actions, juger ce qui fonctionne (et ce qui ne fonctionne pas), réadapter, ou pousser certaines missions, un point sera fait annuellement.**

**De plus, les enfants seront amenés à évaluer régulièrement la satisfaction à la sortie du repas (par le biais de gommettes par exemple).**

**Ces données nous permettront de continuer les travaux, et de continuer à améliorer au mieux la cantine.**

<sup>10</sup> Annexe 6 : Schéma des canaux de communication auprès des familles

> **Plan d'action**

## Missions nourricières et de santé publique

N°	Thèmes	Objectifs	Outils et moyens de mise en œuvre / actions	Délai de mise en œuvre	Coûts	Acteurs	Indicateurs de réussite
1	Proposer une alimentation saine	Apprentissage de techniques culinaires plus économes et écologiques : gestion des cuissons basses températures	<p>Formation MCN</p> <p>Les cuisiniers vont être formés à la cuisson / aux techniques culinaires à base de produits bruts et bio, ayant un fort impact nutritionnel (qualité des protéines végétales VS carné)</p>	<p>Moyen terme</p> <p>Prochaine session de formation</p>	<p>À budgétiser</p> <p>Inscription budget</p>	<p>Agent de la cuisine centrale (cuisiniers + gestionnaires)</p>	<p>Plus-value nutritionnelle</p> <p>Meilleure maîtrise des « aliments »</p> <p>Meilleur goût → baisse du gaspillage</p> <p>Baisse empreinte carbone menu (plats mixtes + plats végétariens)</p>
		Passage des approvisionnements en régie directe	<p>Formation de la chargée de mission au marché public en restauration collective</p> <p>Création et suivi d'un groupe de travail pour sa mise en place</p> <p>Audit des besoins en matières premières de la cantine sur une année</p>	<p>Juillet 2025</p> <p>Annexe : rétroplanning</p>	20% des dépenses totales de la cuisine.	<p>Chef de cuisine + chargée de mission + Elue à l'alimentation + DGS + coordinatrice du pôle EEJ + responsable du service finance + responsable service juridique</p>	<p>Mise et place et fonctionnement pour la rentrée scolaire 2025</p> <p>Adaptation de chacun des agents</p>

		<p>Faire le lien entre l'alimentation et la santé des enfants</p> <p>Prévenir des problèmes de santé</p> <p>Sensibiliser les convives</p>	<p>Définir les produits dit « sains »</p> <p>La part de l'AB dans les approvisionnements, et la constitution des menus</p> <p>Installation d'affichage / panneaux ludiques sur la santé</p>	-	<p>Budget approvisionnement</p> <p>Action de sensibilisation</p> <p>Affichage</p>	<p>Agent de la cuisine centrale (cuisiniers + gestionnaire) + Equipe de restauration / animateur + coordinatrice du pôle Educations Enfance Jeunesse + chargée de mission alimentation durable</p>	<p>Qualité des approvisionnements</p> <p>Objectifs en termes de SIQO et local</p> <p>Connaissances de la part des convives</p>
2	<p><b>Proposer une alimentation variée et diversifiée</b></p>	<p>Faciliter la préparation et l'introduction des légumineuses</p> <p>Apprendre à élaborer des plats mixtes</p>	<p>Formation de minimum deux agents sur la cuisine alternative, à l'introduction des légumineuses</p>	<p>Moyen terme</p> <p>Prochaine session de formation</p>	<p>À budgétiser</p> <p>Inscription budget</p>	<p>Agent de la cuisine centrale (Cuisiniers + gestionnaire)</p>	<p>Appréciation des convives</p> <p>Baisse de la consommation de viande</p> <p>Indicateur : évaluer le gaspillage</p>

		<p>Savoir créer et construire un plan alimentaire</p> <p>Composition et organisation des commissions menus</p> <p>+ simplification des menus</p>	<p>Formation MCN à la maîtrise des Plan Alimentaire</p> <p>Construire un plan Alimentaire</p> <p>Une base de menu à remplir et à affiner, pour aider à la réalisation des menus, puis validés par une diététicienne</p>	<p>Avant la rentrée 2025</p>	<p>À budgétiser</p> <p>Inscription budget</p>	<p>Equipe de cuisine / Gestionnaire + chargée de mission + Elue à l'alimentation</p>	<p>Faciliter la mise en œuvre des menus</p> <p>Adaptation des menus au terroir</p>
		<p>Connaitre la qualité nutritive des aliments, pour mieux les appréhender et les intégrer</p> <p>Pouvoir communiquer sur les bienfaits d'un repas</p>	<p>Formation à la qualité nutritive des aliments : viandes, légumes...</p>	<p>Moyen terme</p> <p>Prochaine session de formation</p>	<p>À budgétiser</p> <p>Inscription budget</p>	<p>Agent de la cuisine centrale (Cuisiniers + gestionnaire)</p>	<p>Faciliter la construction des menus</p> <p>Connaitre et être en mesure de communiquer sur les qualités nutritives d'un repas</p>
3	<b>Productions à impact positif environnemental</b>	<p>Passage des approvisionnements en régie directe</p> <p>Favoriser les produits de qualité</p>	<p>Sourcing des producteurs en mesure de répondre à la demande sur le territoire</p> <p>Rencontre acheteurs / fournisseurs</p> <p>Développer les partenariats avec les éleveurs de la commune</p>	<p>Juillet 2025</p> <p>Annexe : rétroplanning</p>	<p>20% de dépenses totales de la cuisine</p>	<p>Chef de cuisine + chargée de mission + Elue à l'alimentation + DGS + coordinatrice du pôle EEJ + responsable du service finance + responsable service juridique</p>	<p>Atteindre les objectifs fixés en termes d'AB et de local + éthique + maîtriser les coûts</p> <p>Suppression des marges intermédiaires, plus juste rémunération des producteurs.</p> <p>Satisfaction convives et cuisiniers</p>

			Décider de l'introduction (par quel type de produits on commence, les % et objectifs...), et affiner notre cahier des charges.				
		Communiquer sur les produits auprès des convives et des familles	Indiquer le local sur les menus  Transparence des approvisionnements  Visite de la cantine	Maintenant	-	Chef de cuisine + chargée de mission + Elue à l'alimentation + DGS + coordinatrice du pôle EEJ	Connaissance des parents sur l'organisation et la connaissance des repas

### Mission écologique

N°	Thèmes	Objectifs	Outils et moyens de mise en œuvre / actions	Délai de mise en œuvre	Coûts	Acteurs	Indicateurs de réussite
1	<b> limiter le gaspillage et valoriser au maximum les déchets (boucle vertueuse)</b>	Sensibilisation au tri, et au gaspillage alimentaire	Dispositif Alimen'Terre : Des services civiques 3x par semaine pendant 3 mois pour animer les temps périscolaires et du midi sur ces thématiques	Mars à juin 2024 pour l'école Bellevue  Pour les autres écoles : année scolaire 2024 - 2025	1500€ par école	Unis Cité + services civiques + Responsable Educations Enfance Jeunesse + Référent.e périscolaire + Equipe de cantine + Chargée de mission alimentation durable	Évaluer l'effet de plus d'animation sur le temps du midi  Donner des clés pour les encadrants sur l'animation autour de l'alimentation  Baisse du gaspillage (entre la première pesée en début de cycle, et la dernière pesée en fin de cycle).
		Faciliter le tri, et équiper les bâtiments	Installation de composteur et de poubelles de tri dans les salles	2024/2025	-	Pôle aménagement du territoire + Chargée de mission alimentation durable + Pôle Educations Enfance Jeunesse + Angers Loire Métropoles + Écoles / directeur	Valorisation des déchets

		Privilégier les produits issus de productions respectueuses de l'environnement	+ ex. cuisiner un aliment végétal dans son entièreté  CF. mission nourricière à travers la qualité et le soin des approvisionnements	-	-	-	Limiter et baisser le gaspillage et les déchets
2	<b>Limiter les différentes consommations de la cantine</b>	Charte définissant ce qu'est un produit éco.	Affichage d'une charte sur les produits ECO, et communication autour	2024/2025	-	Chargée de mission alimentation durable + Responsable service affaires scolaires et logistique + Référente qualité	Connaissances partagées sur les différents produits ECO
		Utilisation de produits d'entretien écologiques	N'utiliser que des produits certifiés écologiques (Ecolabel, et NF Environnement, respectant la norme internationale ISO 14024)  Produits d'entretien : produits éco, vinaigre blanc, produits labellisés	Déjà mis en place par les équipes, et création d'un protocole commun à chaque site  Rester en veille pour utiliser les produits les plus qualitatifs possibles		Responsable service affaires scolaires et logistique + Référente qualité	Qualité de l'eau et de l'air, indicateur d'allergie chez les agents, et les utilisateurs.  Finalité : certification Ecocert de la cuisine centrale.

## Mission éducative

N°	Thèmes	Objectifs	Outils et moyens de mise en œuvre / actions	Délai de mise en œuvre	Coûts	Acteurs	Indicateurs de réussite
1	<b>Favoriser l'interconnaissance autour du PAR</b>	Impliquer les différentes parties prenantes dans les missions du PAR	<p>Intervention sur chaque site de restauration pour présenter le PAR</p> <p>Présenter politiquement et techniquement les enjeux et ambitions</p> <p>Développer une dynamique sur les différents sites autour des missions éducatives de la cantine</p>	2024	-	<p>Pôle Educations Enfance Jeunesse</p> <p>Responsable Pôle</p> <p>Gestionnaire de la cuisine centrale</p> <p>1<sup>ère</sup> adjointe à l'alimentation</p> <p>Chargée de mission alimentation durable</p>	<p>Implication des équipes dans la démarche du PAR</p> <p>Connaissance des projets et prise en main par les agents</p>
2	<b>Impliquer les parties-prenantes et une dynamique</b>	Donner envie à chacun de s'impliquer dans la dynamique du PAR	Création de groupe de travail pour se réunir régulièrement (environ une fois toutes les 7 semaines)	2024	-	Pôle Educations Enfance Jeunesse	Dynamique du groupe de travail et régularité des rencontres

	<p><b>autour des missions éducatives</b></p>	<p>Créer une impulsion avec les différentes parties-prenantes, en suivant les temps de travail</p>	<p>pour travailler sur les missions éducatives.</p> <p>Ce groupe sera chargé du suivi et de la mise en place des actions dans le cadre des principes des missions éducatives</p> <p>Un suivi des missions sera fait tout au long de ses réunions</p>			<p>Responsable Pôle</p> <p>Gestionnaire de la cuisine centrale</p> <p>1<sup>ère</sup> adjointe à l'alimentation</p> <p>Chargée de mission alimentation durable</p>	<p>Mise en place d'action et suivi des différents projets</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

## **ANNEXES**

Annexe 1 : Liste des participants

Annexe 2 : détail des SIQO et labels durables

Annexe 3 : Fiche technique 1 : mode de gestion cantine scolaire

Annexe 4 : Plaquette dispositif « Alimen'Terre »

Annexe 5 : Charte d'engagement partenaires PAT ALM

Annexe 6 : Schéma des canaux de communication auprès des familles

## Annexe 1 : Liste des participants aux ateliers

- Jérôme FOYER : Maire
- Christelle CAILLEUX : 1<sup>ère</sup> adjointe déléguée à l'alimentation, à la gestion de la ressource en eau et à la jeunesse
- Caroline LEGRAND : 5<sup>ème</sup> adjointe déléguée à l'exécution budgétaire, au développement économique et à l'enfance
- Fabrice BERLAND : conseiller déléguée à la biodiversité, aux espaces verts et naturels
- Antoine GASNIER : conseiller municipal
- Odile GINESTET : conseillère municipale
- Mickael MARTIN : conseiller municipal
- Mathilde BOUET : responsable du pôle Educations Enfance Jeunesse
- Brice SUTEAU : responsable de la production
- Véronique FOUGERE : cuisinière
- Tom ANGU BRUNET : cuisinier
- Jérôme DEFOIS : cuisinier
- Cyrille SACHE : animateur périscolaire
- Hélène MORIN : agent d'entretien et de restauration
- Annie PIGNOL : ATSEM
- Ana TRARIEUX : chargée de mission alimentation durable
- Angélique PERRINE KAHN : représentante des parents d'élèves (Charles Perrault)
- Gaëlle PETIT : représentante des parents d'élèves
- Christopher COLLETTE : ancien responsable de la cuisine centrale municipale et RSM

## Annexe 2 : Liste SIQO et labels durables

### - Les Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) :

- L'Agriculture Biologique (AB),



- Les Appellations d'Origine Protégée/Contrôlée (AOP/AOC),



- Le Label Rouge.



- L'Indication Géographique Protégée (IGP),



- La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG),



- Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant d'e l'écolabel pêche durable ;



- Les produits bénéficiant du logo « **région ultrapériphérique** » qui correspondent à des produits issus des outre-mer répondant aux critères de la réglementation européenne en la matière ;



- La mention « **fermier** » ou « **produit de la ferme** » ou « **produit à la ferme** », uniquement sur les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production ;
- Mention « issu d'une exploitation à **Haute Valeur Environnementale** » (HVE + niveau 2 accepté jusqu'au 31/12/2026)



- Les produits équivalents aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabels ou certifications.

*La restauration scolaire représente 35% de la restauration collective.*

*À l'échelle d'un enfant, c'est environ 140 repas par an.*

- La gestion directe : c'est-à-dire gérée par la collectivité

C'est la collectivité qui gère la restauration, les équipes, les achats et l'élaboration des repas. Elle concerne 70% de la restauration collective, majoritairement dans le scolaire.

CONTRAIREMENT à

- La gestion concédée ou déléguée à un prestataire

Le prestataire assure la restauration, gère les équipes et l'approvisionnement. Il peut être privé ou public.

Trois modalités de fonctionnement sont possibles :

- **Les cuisines sur place**, qui sont des établissements qui fabriquent des repas consommés exclusivement sur place ;
- **Les cuisines centrales**, qui sont des établissements dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires destinées à être livrées, soit à au moins un restaurant satellite, soit à une collectivité de personnes à caractère social ;
- **Les restaurants satellites**, qui sont des « établissements ou locaux aménagés desservis par une cuisine centrale ». Les restaurants satellites peuvent fabriquer certaines fractions de repas sur place.

En France, la restauration scolaire du premier degré est gérée par la collectivité, celle des collèges par le département, et les lycées par la région.

Les collectivités ont donc le pouvoir d'agir sur les approvisionnements, et doivent être garantes d'une certaine qualité de repas pour les convives, répondant notamment à certaines obligations. En effet, d'après l'arrêté du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, article 1 « *Les déjeuners et dîners servis dans le cadre de la restauration scolaire comprennent nécessairement un plat principal, une garniture, un produit laitier et, au choix, une entrée et/ou un dessert.* ».



## Dispositif “Alimen'Terre”

UnisCité propose un dispositif de sensibilisation autour de la thématique de « l'alimentation responsable » à destination des écoles élémentaires, pour la 3<sup>ème</sup> édition.

### Enjeu, objectif et cible :

#### Enjeu :

Accélérer la transition écologique en accompagnant les changements de comportements à travers un outil de sensibilisation qui illustre des politiques de territoires d'Angers Loire Métropole:



Ce dispositif permet de répondre aux enjeux des lois EGALIM (2018), AGECE (2020) et CLIMAT & RESILIANCE (2021).

#### Objectif :

Sensibiliser les enfants à l'alimentation responsable à travers une approche concrète et ludique sur 4 thématiques :

Le gaspillage alimentaire

Les biodéchets

L'alimentation saine et durable

La réduction du plastique

#### Cible :

Toutes les écoles élémentaires d'Angers Loire Métropole. Afin que le dispositif soit pleinement efficace, il est nécessaire de choisir des écoles dans lesquelles il existe un projet éducatif en lien avec ce dispositif et dont l'équipe pédagogique se rendra disponible et s'impliquera.

*Pourquoi cette tranche d'âge ?*

*Selon l'ADEME, la tranche d'âge des enfants entre 7 et 11 ans est la plage où la sensibilisation a le plus d'impact.*



# Dispositif "Alimen'Terre"

## Animation et déroulement :

### Animation :

L'association de service civique, Unis-Cité, anime ce dispositif.  
Un trinôme de volontaires sera présent sur chaque école.

### Déroulement :

Après une période de formation de 3 semaines en octobre 2022, les volontaires seront présents 3 jours par semaine (les lundis, mardis et jeudis) sur une même école :

- Soit sur la période 1 : de novembre 2023 à mi-février 2024
- Soit sur la période 2 : de fin-février 2024 à fin-mai 2024

Les interventions auront lieu sur 3 temps :

Le temps du midi

Les temps périscolaires

Le temps scolaire

Au total, 14 écoles au maximum pourront participer à ce dispositif sur l'année scolaire.

Soit environ 30 jours de présence effective



## Annexe 5 : Charte d'engagement partenaires PAT ALM

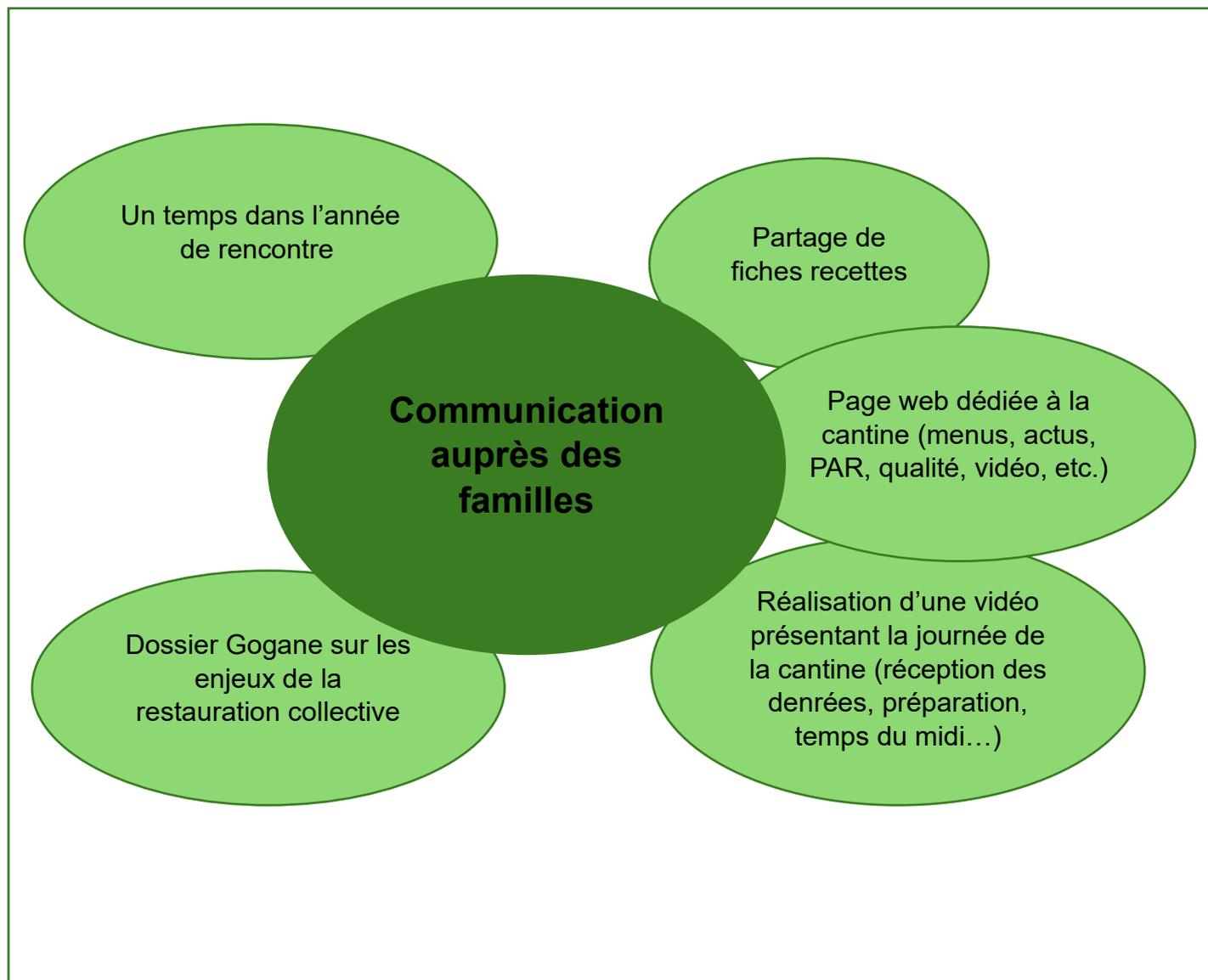
# PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL d'Angers Loire Métropole


|
Charte d'engagements  
des partenaires
Février 2024

 Angers	 Angers Loire Développement	 Agence d'urbanisme de la région angevine	 Bio Loire Océan	 Biocoop la Caba
 CCAS d'Angers	 CCAS de Beaucouzé	 CCAS des Ponts-de-Cé	 CCAS de Saint-Barthélemy-d'Anjou	 CCAS de Trélazé
 C'est bio l'Anjou	 Chambre d'agriculture Pays de la Loire	 Chambre de commerce et d'industrie	 Destination Angers	 Fleuron d'Anjou
 France nature environnement Anjou	 Groupement d'agriculteurs biologistes et biodynamistes d'Anjou	 Interprofession bio	 Interprofession viande bovine	 Le Jardin de Cocagne Angevin
 Longuenée-en-Anjou	 Loire-Authion	 Murs-Égrigné	 Le Plessis-Grammoire	 Saint-Lambert-la-Potherie
 Saint-Barthélemy-d'Anjou	 Saint-Léger-de-Linières	 Saint-Clément-de-la-Place	 Trélazé	 Papillote & Compagnie Angers Loire resto-lab'An
 Produit en Anjou	 RestoTroc	 Sociétés d'aménagement foncier et d'établissement rural	 Secours populaire 49	 Solaal Pays de la Loire
 Solicanfood	 Samival Min Angers - Val de Loire	 Commerçants autrement Système-U Les magasins d'Angers Loire Métropole	 Terre de liens	 Vegepolys valley

*Développer et promouvoir une alimentation saine et locale par tous et pour tous !*

Annexe 6 : Schéma des canaux de communication auprès des familles



À.....

Le.....

Signature

.....

Signature du Maire



À.....

Le.....

Signature

.....

Signature de la 1<sup>ère</sup> Adjointe





Hotel de Ville, 5 chemin de Bellevue, 49610 Mûrs-Érigné

Site : [www.murs-erigne.fr](http://www.murs-erigne.fr)

Contact

Ana Trarieux, chargée de mission alimentation durable

Mail : [a.trarieux@ville-murs-erigne.fr](mailto:a.trarieux@ville-murs-erigne.fr)

Téléphone : 02 41 79 78 77