



Projet Alimentaire de Référence

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

> PAR = Projet Alimentaire de Référence

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.

Un quart de ces GES provient directement de l'agriculture dite intensive ou agro-industrielle, celle-là même que nous ne voulons pas retrouver dans les assiettes de la cantine.

Ce projet engage la qualité des repas, mais également tout le temps du convive, donc cherche à améliorer l'expérience de l'enfant et de l'adulte dans sa globalité.

environ
500
repas/jour

6 écoles :

1

Bellevue
(maternelle & élémentaire)

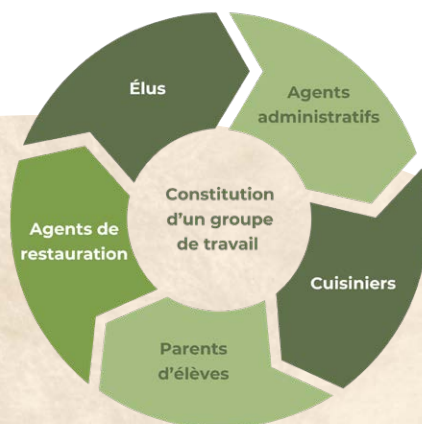
2

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

3

Saint-Pierre
(maternelle & élémentaire)

Le PAR est une 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



Partie-prenantes du projet :
ceux qui ont construit le document

> Zoom sur le fonctionnement de la cuisine centrale et les approvisionnements



16 producteurs et 5 grossistes locaux fournissent en produits frais et bruts depuis septembre 2025. La cuisine centrale commande, cuisine et livre.

Depuis septembre 2025, les approvisionnements se font en régie directe. C'est-à-dire sans prestataire pour la fourniture des aliments, et donc un meilleur contrôle et une réappropriation du cahier des charges.

Intégration de la commune dans les grands axes de la loi EGalim :

1

Des quotas de produits sous SIQO et sous AB,

Pour l'année scolaire 2023-2024, nous étions à 23.33% de produits sous AB et 53.10% en alimentation durable.

2

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.

3

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 en seau consigné...). en alimentation durable.

4

Et un diagnostic du gaspillage alimentaire.

Des premières pesées sur le restaurant scolaire sont menées dans le cadre du dispositif Alimen'Terre : à l'école Bellevue entre mars et juin 2024, à l'école Marie Curie de novembre 2024 à février 2025 et à l'école Saint Pierre de mars 2025 à juin 2025.

> Les missions de la cuisine centrale



Rassembler toutes les parties prenantes et les amener au dialogue

Définir la **qualité** globale du repas

Réaliser un **diagnostic** du système de restauration

Définir les **grandes missions** de la cantine

Proposer un **plan d'action**

Mission nourricière : santé publique

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

1

2

3

4

5

Mission éducative

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

Mission sociale

Accessibilité...

Mission environnementale

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

Mission économique

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

Hôtel de ville de Mûrs-Erigné

5 chemin de Bellevue,
49610 Mûrs-Erigné

02 41 79 78 77 • www.murs-erigne.fr

Rubrique : Utile > À votre service > Enfance

Flasher-moi



Découvrez en détail les
missions de la restauration
collective Érimuroise !