



# Projet Alimentaire de Référence

**BILAN N°1 : 06/03/2025**



Ville de  
**MÛRS-ÉRIGNÉ**

# Mot d'introduction

par **Christelle Gasté**

Le Projet Alimentaire de Référence (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.

Fondatrice et coordinatrice du tiers-lieu culinaire C'est Bio l'Anjou, et membre du Mouvement des Cuisines Nourricières.

Animatrice du PAR de Mûrs-Érigné





1<sup>ère</sup> Adjointe de Mûrs-Érigné,  
déléguée à l'alimentation,  
à la gestion des ressources  
en eau et à la jeunesse

# Introduction

par **Christelle Cailleux**



# Participants

## **Elus municipaux :**

- Mme. Cailleux : lère adjointe à l'alimentation, à la gestion des ressources en eau, et à la jeunesse
- Mr. Gasnier : conseiller municipal

## **Parents d'élève :**

- Marie Curie
- Saint-Pierre
- Bellevue élémentaire

## **Corps enseignant :**

- Directeur Marie Curie

## **Agents de la collectivité :**

- L. Guinaudeau : responsable cuisine centrale et restauration scolaire
- A-S. Aubert : Responsable des affaires scolaires et logistique
- C. Dorgère : chargée de communication
- A. Trarieux : chargée de mission alimentation durable



# Objectifs du bilan

- 1 Présentation globale du PAR
- 2 Faire un premier point d'étape sur les actions en cours
- 3 Echanger sur les objectifs du PAR
- 4 Présenter les attentes pour l'évolution des actions

# Plan



**01.**

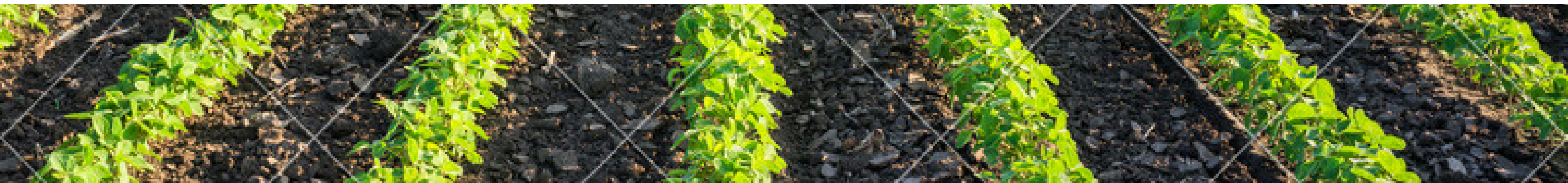
Genèse  
du projet

**02.**

Contexte  
territorial

**03.**

Élaboration  
d'un document





## **Genèse du projet**

**Qu'est-ce qu'un PAR ?**

# C'est quoi le PAR ?

- La démarche du PAR vise à fédérer des acteurs 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...

- Ce document rassemble tous ces enjeux :

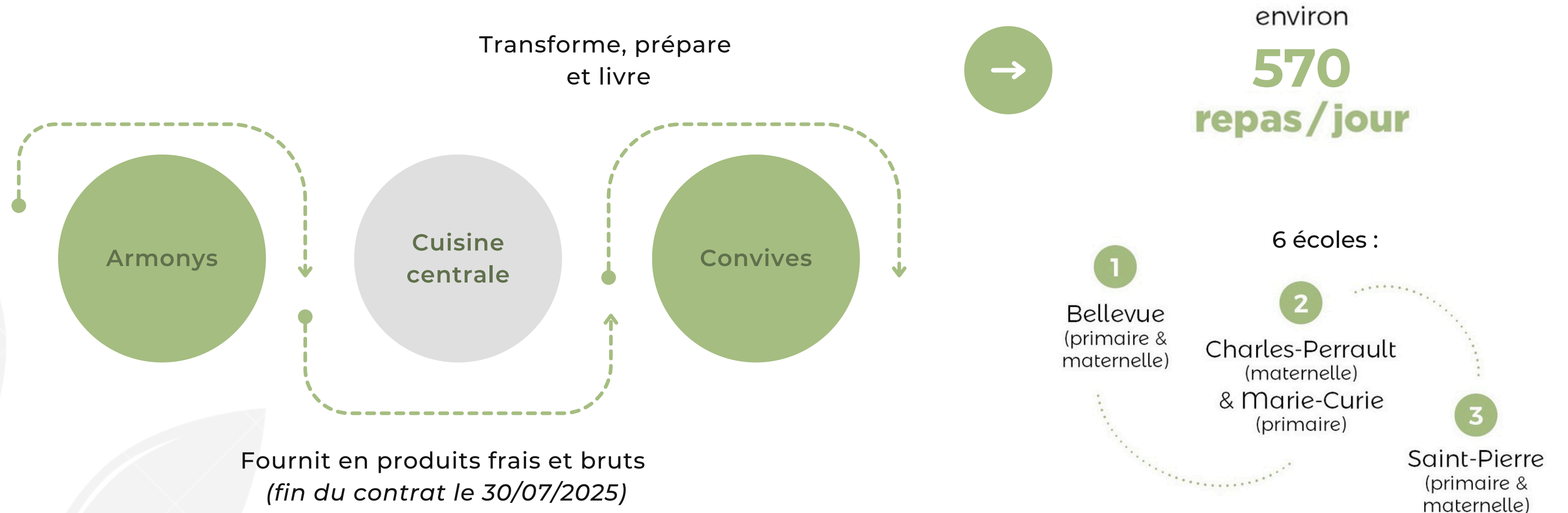




## Contexte communal

Organisation de la restauration scolaire  
érimûroise, et ses orientations

# Organisation de la restauration collective à Mûrs-Érigné



# Intégration dans la loi EGalim

## Orientations légales

### 1 Des quotas de produits sous SIQO et sous AB,

Pour l'année scolaire 2023/2024 nous sommes à 28% de produits sous AB et 53% 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...).

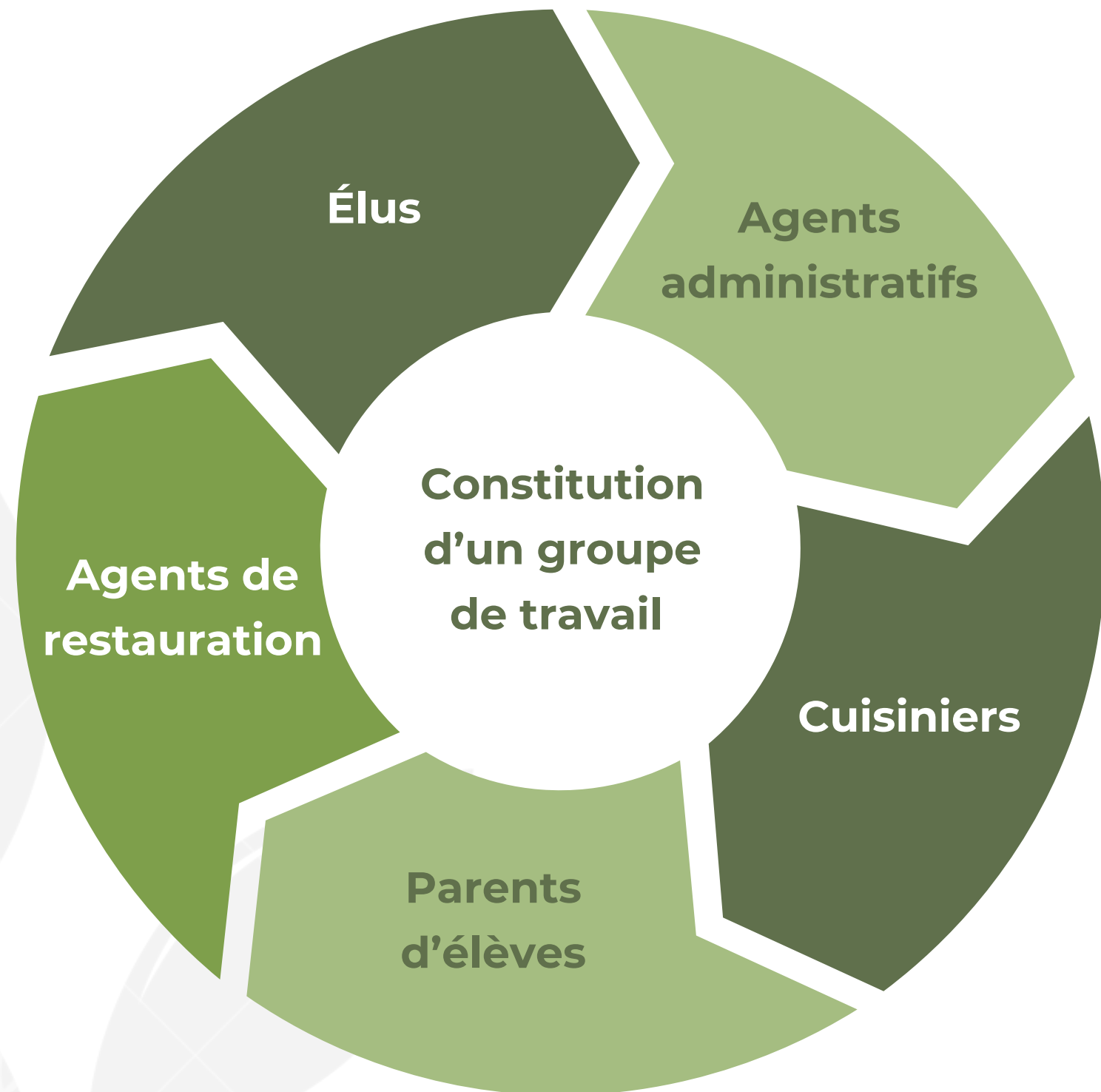
### 4 Et un diagnostic du gaspillage alimentaire

Des pesées dans les différents restaurants scolaires, dans le cadre du dispositif Alimen'Terre

## Rappel de la loi

- 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.

# Méthodologie



## Déroulé des réunions :

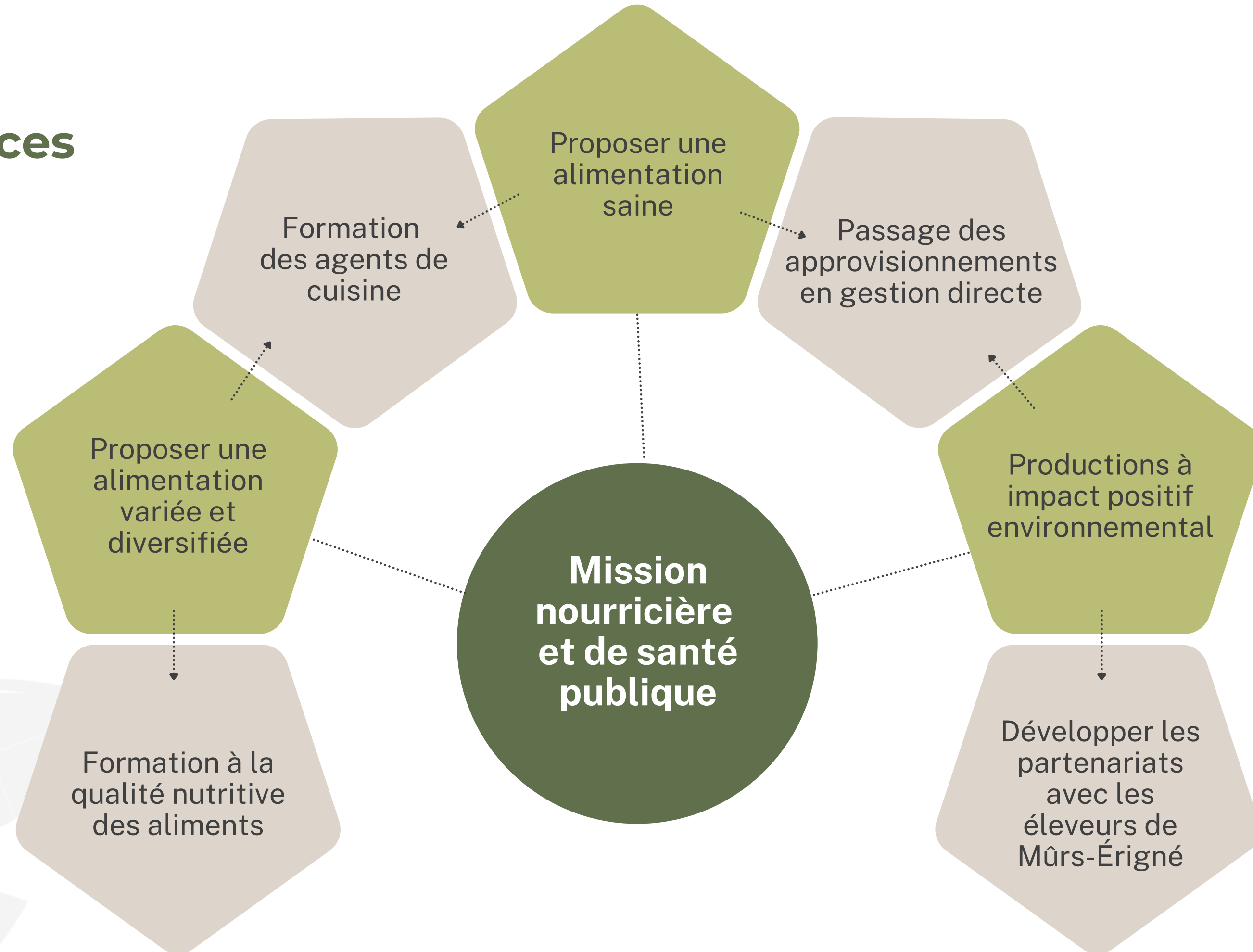
- 20/03/2023 ○ Présentation du PAR et de sa méthodologie
- 24/05/2023 ○ Parler un langage commun
- 28/06/2023 ○ Atelier cuisine, introduction des légumineuses
- 29/11/2023 ○ Définition des objectifs et missions de la cantine  
Échanges et validation du document par le groupe de travail
- 26/06/2024 ○ Échanges et validation du document par le groupe de travail
- 02/07/2024 ○ Validation du PAR en conseil municipal



# ➤ **Élaboration d'un document**

**Principaux résultats de l'étude,  
Et grandes orientations du document**

# Lignes directrices



# Grille de lecture des actions

Terminée
En cours / démarrée
Non commencée

N°	Thèmes	Objectifs	Outils et moyens de mise en œuvre / actions	Délai de mise en œuvre	Indicateurs de réussite
1	Proposer une alimentation saine	Apprentissage de techniques culinaires plus économes et écologiques : gestion des cuissons basses températures	Formations MCN	Octobre 2024	Plus-value nutritionnelle Meilleure maîtrise des « aliments » Meilleur goût à baisse du gaspillage Baisse empreinte carbone menu (plats mixtes + plats végétariens)
		Passage des approvisionnements en régie directe	Formation de la chargée de mission aux marchés publics en restauration collective  Création et suivi d'un groupe de travail pour sa mise en place  Audit des besoins en matières premières de la cantine sur une année	Formation : septembre 2024  Audit et moyenne terminé fin 2024 Régie : septembre 2025	Mise et place et fonctionnement pour la rentrée scolaire 2025
		Faire le lien entre l'alimentation et la santé des enfants  Prévenir des problèmes de santé  Sensibiliser les convives	Définir les produits dit « sains »  La part du de l'AB dans les approvisionnements, et la constitution des menus  Installation d'affichage / panneaux ludiques sur la santé	-	Qualité des approvisionnements  Objectifs en termes de SIQO et local  Connaissances de la part des convives

N°	Thèmes	Objectifs	Outils et moyens de mise en œuvre / actions	Délai de mise en œuvre	Indicateurs de réussite
2	<b>Proposer une alimentation variée et diversifiée</b>	Faciliter la préparation et l'introduction des légumineuses  Apprendre à élaborer des plats mixtes	Formation de minimum deux agents sur la cuisine alternative, à l'introduction des légumineuses	Octobre 2024	Appréciation des convives  Baisse de la consommation de viande  Indicateur : évaluer le gaspillage
		Savoir créer et construire un plan alimentaire  Composition et organisation des commissions menus  + simplification des menus	Formation à la maîtrise des Plan Alimentaire  Construire un plan Alimentaire Une base de menu à remplir et à affiner, pour aider à la réalisation des menus, puis validés par une diététicienne	Avant la rentrée 2025 - calendrier des formations	Faciliter la mise en œuvre des menus  Adaptation des menus au terroir
		Connaitre la qualité nutritive des aliments, pour mieux les appréhender et les intégrer  Pouvoir communiquer sur les bienfaits d'un repas	Formation à la qualité nutritive des aliments : viandes, légumes...	Avant la rentrée 2025 - calendrier des formations	Faciliter la construction des menus  Connaître et être en mesure de communiquer sur les qualités nutritives d'un repas

N°	Thèmes	Objectifs	Outils et moyens de mise en œuvre / actions	Délai de mise en œuvre	Indicateurs de réussite
3	Productions à impact positif environnemental	Passage des approvisionnements en régie directe  Favoriser les produits de qualité	Sourcing des producteurs en mesure de répondre à la demande sur le territoire  Rencontre acheteurs / fournisseurs  Développer les partenariats avec les éleveurs de la commune Décider de l'introduction (par quel type de produits on commence, les % et objectifs...), et affiner notre cahier des charges.	Septembre 2025  Sourcing terminé	Atteindre les objectifs fixés en termes d'AB et de local + éthique + maîtriser les coûts  Suppression des marges intermédiaires, plus juste rémunération des producteurs.  Satisfaction convives et cuisiniers
		Communiquer sur les produits auprès des convives et des familles	Indiquer le local sur les menus  Transparence des approvisionnements  Visite de la cantine	Maintenant	Connaissance des parents sur l'organisation et la connaissance des repas  Plus grande participation des parents aux commissions des menus

# Mission nourricière et de santé publique

## Proposer une alimentation saine

Formation des agents de cuisines

- Responsable RSM
- Chef de la production
- Formation par le MCN.

Passage des approvisionnements en régie directe

- Maire
- Elue à l'alimentation
- DGS
- Responsable RSM
- Chargée de mission

## Proposer une alimentation variée et diversifiée

Formation à l'introduction des légumineuses

- Responsable RSM
- Chef de la production

Formation à la maîtrise des plans alimentaires

- Responsable RSM

Formation à la qualité nutritive des aliments

- Responsable RSM
- Chef de la production

## Productions à impact positif environnemental

Passage des approvisionnement en régie directe  
--> favoriser les produits de qualité

- Maire
- Elue à l'alimentation
- DGS
- Responsable RSM
- Chargée de mission

Communiquer sur les produits auprès des convives et des familles

- Service communication
- Responsable RSM
- Equipes d'animation (réfèrent par site)



N°	Thèmes	Objectifs	Outils et moyens de mise en œuvre / actions	Délai de mise en œuvre	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 (Marie Curie en cours et St Pierre mars à juin 2025)	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 pesées en fin de cycle).
		Faciliter le tri, et équiper les bâtiments	Installation de composteurs et de poubelles de tri dans les salles	2025 - pesée pour estimative faite pour évaluer la taille	Valorisation des déchets
		Privilégier les produits issus de productions respectueuses de l'environnement	CF. mission nourricière à travers la qualité et le soin des approvisionnements	Sourcing en cours, travaux avec le prestataire	Limiter et baisser le gaspillage et les déchets

N°	Thèmes	Objectifs	Outils et moyens de mise en œuvre / actions	Délai de mise en œuvre	Indicateurs de réussite
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	Connaissances partagées sur les différents produits ECO
		Utilisation de produits d'entretien écologiques	<p>N'utiliser que des produits certifiés écologiques (Ecolabel, et NF Environnement, respectant la norme internationale ISO 14024)</p> <p>Produits d'entretien : produits éco, vinaigre blanc, produits labellisés</p>	<p>Déjà mis en place par les équipes, et création d'un protocole commun à chaque site</p> <p>ester en veille pour utiliser les produits les plus qualitatifs possibles</p>	Qualité de l'eau et de l'air, indicateur d'allergie chez les agents, et les utilisateurs.

# Mission écologique

## Limiter le gaspillage et valoriser les déchets

## Limiter les différentes consommations de la cantine

Suivi par A.T. et Anne-Sophie

Indicateurs de réussite  
Evaluer l'effet de l'animation sur le temps du midi  
Clé d'accompagnement sur ces thématique  
Baisse du gaspillage

Sensibilisation au tri et au gaspillage alimentaire

- Equipes d'animation (référents par site),
- Unis-Cité,
- Responsable RSM

Suivi par L.G. et les référents périscolaires

Dispositif Alimen'Terre ✓

Faciliter le tri et équiper les bâtiments (composteurs...)

- ADT
- Responsable RSM
- ALM (Label Verte)

Indicateurs de réussite  
Valorisation des déchets  
Tonnage déchets organiques

Composteur prévu 2025 ✓

Privilégier les produits issus de productions respectueuses de l'environnement et optimiser leur préparation

- Chef de la production
- Responsable RSM

Suivi par A.T et la cuisine

Indicateurs de réussite  
Limiter et baisser le gaspillage de déchets e

Charte définissant ce qu'est un produit "éco"

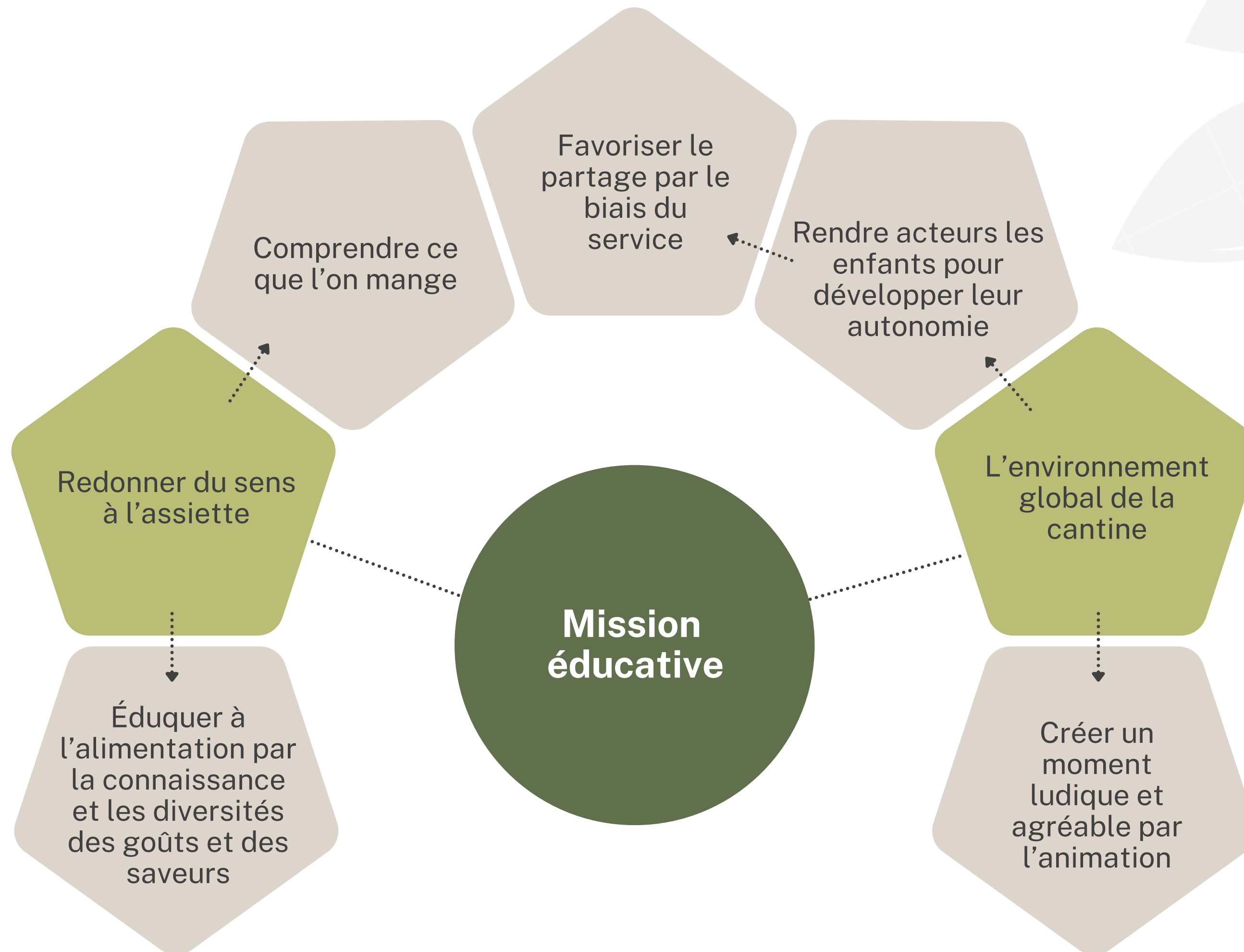
- Référente logistique
- chargée de mission

Indicateurs de réussite  
Connaissances partagées sur les différents produits "éco"

Utilisation de produits d'entretiens écologique

- Référente logistique

Indicateurs de réussite  
Favoriser une meilleure qualité de l'eau et de l'air  
Certification Ecocert de la cuisine centrale



N°	Thèmes	Objectifs	Outils et moyens de mise en œuvre / actions	Délai de mise en œuvre	Indicateurs de réussite
1	<p><b>Favoriser l'interconnaissance autour du PAR</b></p>	<p>Impliquer différentes parties prenantes dans les missions du PAR</p>	<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>Implication des équipes dans la démarche du PAR</p> <p>Connaissance des projets et prise en main par les agents</p>

N°	Thèmes	Objectifs	Outils et moyens de mise en œuvre / actions	Délai de mise en œuvre	Indicateurs de réussite
2	<b>Impliquer les parties-prenantes et une dynamique autour des missions éducatives</b>	<p>Donner envie à chacun de s'impliquer dans la dynamique du PAR</p> <p>Créer une impulsion avec les différentes parties-prenantes, en suivant les temps de travail</p>	<p>Création de groupe de travail pour se réunir régulièrement (environ une fois toutes les 7 semaines) 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>	2024	<p>Dynamique du groupe de travail et régularité des rencontres</p> <p>Mise en place d'action et suivi des différents projets</p>

# Mission éducative

## Favoriser l'interconnaissance autour du PAR

Suivi par :  
Responsable RSM  
Chargée de mission

Impliquer les différentes parties prenantes dans les missions du PAR

- Responsable RSM
- Chargée de mission
- Elus

Présenter politiquement et techniquement les enjeux et ambitions

- Responsable RSM
- Chargée de mission
- Elus

Indicateurs de réussite  
Implication dans les missions du PAR et compréhension du document et enjeux

Développer une dynamique sur les différents sites autour des missions éducatives de la cantine

- Responsable RSM
- Référénts périscolaire

Indicateurs de réussite  
Création et structuration de groupe de travail sur une à deux thématiques par an.  
Suivi des tâches par le comité de pilotage formé.

## Impliquer les parties-prenantes et une dynamique autour des missions éducatives

Suivi par :  
Responsable RSM  
Chargée de mission

Donner envie à chacun de s'impliquer dans la dynamique du PAR

- Responsable RSM
- Chargée de mission

Indicateurs de réussite  
Dynamique du groupe de travail et régularité des rencontres

Créer une impulsion avec les différentes parties-prenantes, en suivant les temps de travail

- Responsable RSM
- Chargée de mission
- Groupe de travail

Indicateurs de réussite  
Mise en place d'action et suivi des projets  
Création d'un calendrier de rencontre sur l'année du groupe de travail

Création d'un groupe de travail sur une thématique à renouveler chaque année

Intervention sur chaque site de restauration pour présenter le PAR

- Responsable RSM
- Chargée de mission
- Elus

Indicateurs de réussite  
Connaissances des projets et prises en main par les agents  
Appropriation des missions et connaissance hiérarchique des missions

**Valider les avancements de chaque groupe de travail**

**Constitution comité de pilotage**

**2 fois par an**

Comité technique mission écologique

Adjointe à l'alimentation à la gestion des ressources en eau et à la jeunesse

Mars

Comité technique mission éducative

Elus affaires scolaires

Septembre

Comité technique mission nourricière

Directrice Générale des Services

Corps enseignant

Parents d'élèves

Service communication

Responsable affaires scolaires et logistique

Responsable cuisine centrale et restauration scolaire

Ana Trarieux

Responsable cuisine centrale et restauration scolaire

Chargée de mission alimentation durable

Responsable cuisine centrale et restauration scolaire

Chef de la production

Chargée de mission alimentation durable

Responsable cuisine centrale et restauration scolaire

Référent périscolaire



# Conclusion



# Et après ? Quels enseignements en tirer ?

	Les +	Les -	Pistes d'amélioration
Participation	Agents investis lors des ateliers	Participations en dents de scies groupe fluctuant	Intégrer des référents pertinents par groupe de travail et des relais aux missions
Organisation	/	Difficulté de trouver un créneau adapté à tous les participants (au vu de la diversité des participants)	Rencontre adaptée à chaque groupe de travail thématique, et un temps de bilan avec les référents.
Contexte global	S'inscrit parfaitement dans la temporalité des projets > passage des approvisionnements en régie	/	Document témoin pour les agents et l'équipe politique

# Évaluation des actions

Prochain atelier dans 6 mois pour faire le point sur les différentes actions menées :

**1** Évaluer leur avancée,

**3** les affiner,

**2** leurs pertinences /  
les réajuster,

**4** et définir de nouveaux objectifs  
dans la lignée des ambitions  
portées dans le document.



# À retenir de ce premier du bilan

1

Manquement dans la communication  
du PAR

2

Refaire un point communication

3

Focus sur les missions liées à la mise  
en place du passage en régie



# Prochain bilan.....

- 1 Fin septembre 2025
- 2 Prévu un retour d'expérience sur le premier mois avec la cantine en régie
- 3 Echange sur les propositions d'actions à mettre en place
- 4 Valider la mise à jour du plan d'action



*Canva*

**MERCI**