



BILAN : compte-rendu

Projet Alimentaire de Référence



Sommaire

- I. Point étape actions.
- II. Objectifs à venir.
- III. Gouvernance et organisation.



Présents

Parents d'élèves

- Bellevue maternelle
- Saint-Pierre

Agents collectivité

- Responsable du pôle éducations enfance-jeunesse, chargée de coopération stratégique convention territoriale globale (CTG)
- Responsable cuisine centrale et restauration scolaire
- Référente ATSEM, adjointe à la référente périscolaire Bellevue
- ATSEM
- Chargée de mission alimentation durable

Elus communaux

- 1^{ère} Adjointe déléguée à l'alimentation, à la gestion des ressources en eau et à la jeunesse
- Conseiller municipal délégué à la biodiversité, aux espaces verts et naturels
- Conseiller municipal



Introduction

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.

Point étapes

Avancement des fiches actions

2024/2025



Grille de lecture des actions

Terminée

En cours / démarrée

Non commencée



Mission nourricière et de santé publique

Proposer une alimentation saine

N°	Objectifs	Outils et moyens de mise en œuvre / actions	Délai de mise en œuvre	Indicateurs de réussite
1	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, 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 en 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 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. Labellisation de la cuisine centrale. Portes ouvertes de la cuisine centrale.

Proposer une alimentation variée et diversifiée

N°	Objectifs	Outils et moyens de mise en œuvre / actions	Délai de mise en œuvre	Indicateurs de réussite
2	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.
	Savoir créer et construire un plan alimentaire. Composition et organisation des commissions des menus. + simplification des menus.	Construction des menus en interne.	Avant la rentrée 2025 - calendrier des formations.	Faciliter la mise en œuvre des menus. Adaptation des menus au territoire.
	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...	Rentrée 2025.	Faciliter la construction des menus. Connaître et être en mesure de communiquer sur les qualités nutritives d'un repas.

Production à impact positif environnemental

N°	Objectifs	Outils et moyens de mise en œuvre / actions	Délai de mise en œuvre	Indicateurs de réussite
3	<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>Décider de l'introduction (par quel type de produits on commence, les % et objectifs...), et affiner notre cahier des charges.</p>	Septembre 2025.	<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>
	<p>Communiquer sur les produits auprès des convives et des familles.</p>	<p>Indiquer le local sur les menus.</p> <p>Transparence des approvisionnements.</p> <p>Visite de la cantine.</p>	-	<p>Connaissance des parents sur l'organisation et la connaissance des repas.</p> <p>Plus grande participation des parents aux commissions des menus.</p> <p>Portes ouvertes de la cuisine centrale.</p>



Mission écologique

limiter le gaspillage et valoriser au maximum les déchets

N°	Objectifs	Outils et moyens de mise en œuvre / actions	Délai de mise en œuvre	Indicateurs de réussite
1	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 Marie Curie St Pierre : année scolaire 2024 - 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 pesée en fin de cycle).
	Faciliter le tri, et équiper les bâtiments.	Mise en place de la collecte des biodéchets sur les différents sites et de poubelles de tri dans les salles. Collecte organisée par la société ENVIE.	Septembre 2025	Valorisation des déchets (les déchets collectés sont ensuite compostés pour servir d'engrais sur des fermes du territoire).
	Privilégier les produits issus de productions respectueuses de l'environnement.	CF. mission nourricière à travers la qualité et le soin des approvisionnements.	2024 / 2025 sourcing.	limiter et baisser le gaspillage et les déchets.

Limiter les différentes consommations de la cantine

N°	Objectifs	Outils et moyens de mise en œuvre / actions	Délai de mise en œuvre	Indicateurs de réussite
2	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.

Favoriser l'interconnaissance autour du PAR

N°	Objectifs	Outils et moyens de mise en œuvre / actions	Délai de mise en œuvre	Indicateurs de réussite
1	Impliquer les différentes parties prenantes dans les missions du PAR	Intervention sur chaque site de restauration pour présenter le PAR Présenter politiquement et techniquement les enjeux et ambitions Développer une dynamique sur les différents sites autour des missions éducatives de la cantine	2024	Implication des équipes dans la démarche du PAR Connaissance des projets et prise en main par les agents

Objectifs à venir

Quels sujets mettre en avant pour la suite ?



Mission nourricière et de santé publique

- Suivi des approvisionnements
 - Objectif du label Interbio niveau 3 (+ de 60% de bio);
 - Pour le moment la commune est au niveau du label avec 28.2% de produits AB servis dans les cantines sur l'année scolaire 2024/2025.
 - Fourniture de repas auprès d'autres publics dédiés;
- Introduire les ordonnances vertes dans le PAR
 - Dispositif visant les femmes enceintes de la commune en proposant des paniers de légumes bios toutes les semaines pendant 6 mois, couplés avec des ateliers de sensibilisation sur les perturbateurs endocriniens et la santé environnementale.

N°	Objectifs	Outils et moyens de mise en œuvre / actions	Délai de mise en œuvre	Indicateurs de réussite
1	Améliorer les pratiques, et aller vers plus de qualité.	Fonctionnement de la régie directe. Suivi de la charte des approvisionnements et de la qualité des fournisseurs.	Mai 2026.	Obtention du label Interbio niveau 3 (+60% AB).
	Ouvrir la fourniture de repas vers de nouveaux publics. Proposer des repas de qualité à plus de publics dédiés.	Travailler avec d'autres structures et créer des partenariats/conventions. Ouvrir à de nouveaux marchés.	2026 / 2027.	Fournir de nouvelles structures. Augmenter le nombre de couverts.
2	Déployer le dispositif des Ordonnances Vertes sur le territoire.	Distribution de panier auprès des femmes enceintes et sensibilisation au sujet des perturbateurs endocriniens.	Fin 2025 / fin 2026.	Accompagnement vers des changements de pratiques, et sensibilisation. Travail avec les membres du corps médical.

Mission nourricière et de santé publique

Améliorer les pratiques et tendre vers plus de qualité

Suivi par A.T. et L.G.

Fonctionnement de la régie directe et suivi de la charte de approvisionnements

- agents de la cuisine centrale : Brice et Lydie
- Ana

Indicateurs de réussite
Labellisation Interbio niveau 3 (+60% AB)

Mai 2026 ✓

Ouvrir la cuisine à de nouveaux publics

Suivi par A.T. et L.G.

Proposer des repas de qualité à plus de publics dédiés.
Créer des partenariats/conventions pour de nouveaux marchés.

- Lydie
- Christelle Cailleux
- Ana

Indicateurs de réussite

- Fournir de nouvelles structures
- Augmenter le nombre de couverts préparés.

Rentrée scolaire 2026

Déployer les Ordonnances Vertes sur le territoire

Suivi par A.T.

Mise en place des ordonnances vertes sur la commune (panier bio et ateliers de sensibilisation)

- Ana
- Christelle Cailleux,
- Julien Gaboriau
- CPAM
- Corps médical
- Interbio
- ALM

Indicateurs de réussite

Accompagner des changements de pratiques et sensibilisation.

Travailler en transversalité avec différentes structures et notamment les membres du corps médical.

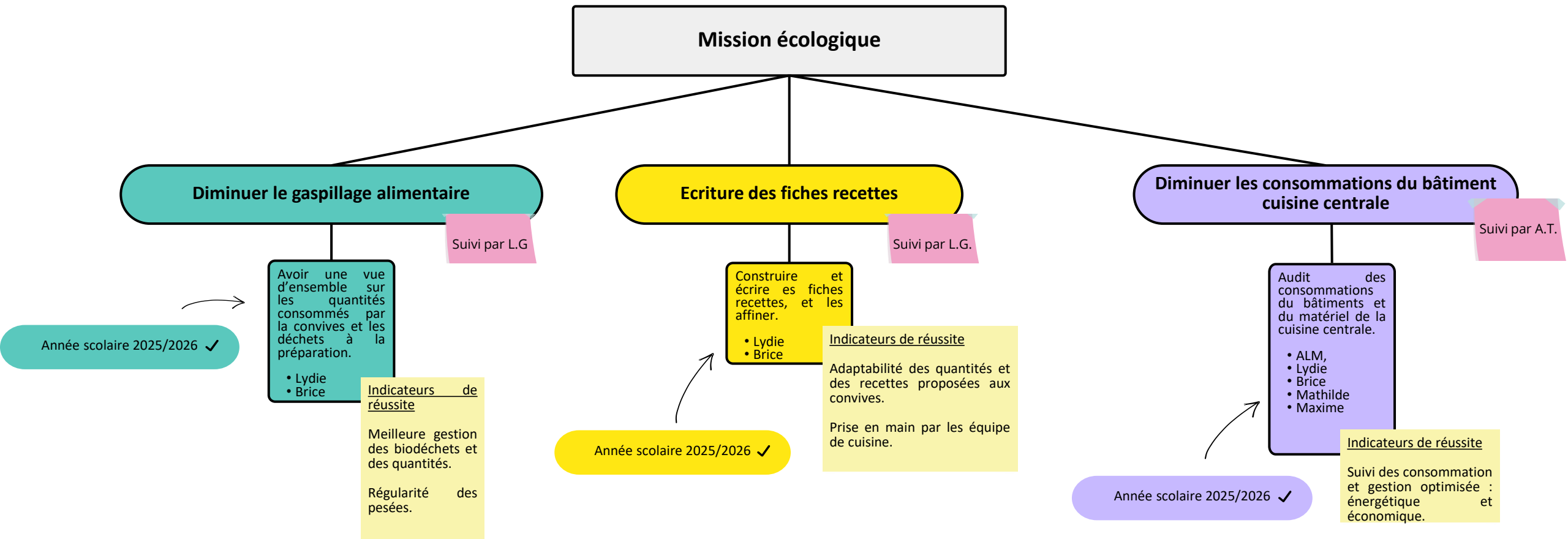
Fin 2025 / fin 2026 ✓

Mission écologique



- Continuer les pesées :
 - Travailler sur les quantités
 - Pesées sur une école par trimestre. Les premières se dérouleront à l'école Bellevue en novembre. L'objectif est de quantifier le gaspillage alimentaire et d'avoir un comparatif selon le mode d'approvisionnement.
 - Fiches recettes : évaluer ce qui fonctionne ou pas
 - Pouvoir adapter les recettes dans le but de limiter le gaspillage alimentaire et connaître au mieux les convives.
- Travailler sur les consommations du bâtiment cuisine centrale
 - Partenariat avec ALM dans le cadre du PAT
 - Faire un audit du bâtiment et de la consommation des outils de productions, afin de connaître les leviers à actionner pour faire des économies et avoir un outil plus efficace.


N°	Objectifs	Outils et moyens de mise en œuvre / actions	Délai de mise en œuvre	Indicateurs de réussite
1	Diminuer le gaspillage alimentaire, avoir une vue d'ensemble sur les quantités consommées.	Pesées régulières : un cycle de pesées par école chaque trimestre.	Année scolaire 2025 / 2026.	Suivi des consommations générales, et connaissance des biodéchets. Meilleure gestion des quantités.
2	Construire et écrire des fiches recettes et pouvoir s'appuyer dessus.	Écriture par les cuisiniers de fiches recettes.	Année scolaire 2025 / 2026.	Adaptabilité des quantités et des recettes proposées aux convives.
3	Diminuer les consommations du bâtiment cuisine centrale.	Audit des consommations du bâtiment et du matériel.	Année scolaire 2025 / 2026.	Baisser les consommations (suivi avec les ST), économies énergétiques et financières.



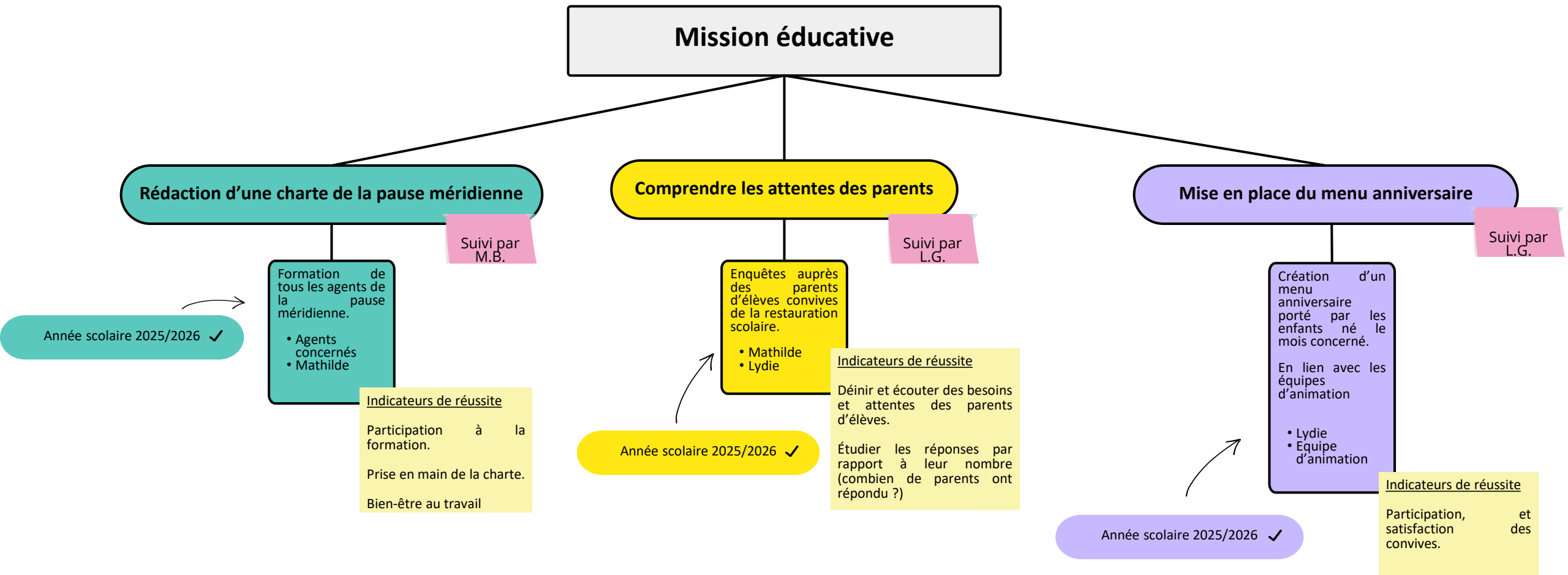
Mission éducative (1/2)

- Formation des agents de la pause méridienne
 - En lien avec jeunesse et sport
 - Mettre tous les acteurs autour d'une table pour travailler sur les missions, les attentes, la posture, connaître les métiers...
 - Écriture d'une charte de la pause méridienne, à destination des agents
 - Avec pour objectif l'amélioration sur la prise en charge des enfants sur la pause méridienne.
 - Repenser la pause méridienne et interconnaissance du PAR, créer un vrai lien entre les agents et les animateurs.
 - La formation va permettre de comprendre la place de chacun et d'entamer une réflexion sur la posture éducative.

Mission éducative (2/2)

- 
- Création d'une enquête auprès des parents de convives, pour évaluer leurs besoins, attentes et niveau de satisfaction sur le temps de midi.
 - Diffusion de l'enquête en milieu d'année (janvier).
 - Questionnaire identique pour les 3 groupes scolaires.
 - Co-construire le questionnaire avec les parents d'élèves.
 - Peut-être validé en commission restauration scolaire, et échanges sur les résultats lors des commissions.
 - Menu anniversaire
 - Chaque mois, les agents d'animation répertorient les enfants fêtant leur anniversaire dans le mois et les invitent à proposer un menu pour un jour dédié.
 - Le menu anniversaire est le même pour l'ensemble des écoles.
 - L'école Saint-Pierre est également concernée.

N°	Objectifs	Outils et moyens de mise en œuvre / actions	Délai de mise en œuvre	Indicateurs de réussite
1	Écriture d'une charte de la pause méridienne, à destination des agents.	Formation de tous les agents de la pause méridienne.	Année scolaire 2025 / 2026.	<i>Bien-être au travail, et engagement de la part des agents.</i>
2	Connaître les attentes des parents des convives.	Diffusion d'une enquête auprès des parents d'élèves. Rappel des commissions restauration scolaire en début d'année scolaire.	Année scolaire 2025 / 2026.	Définir et écouter des besoins et attentes des parents d'élèves. Étudier les réponses par rapport à leur nombre.
3	Mise en place du menu anniversaire.	Création d'un menu anniversaire porté par les enfants né le mois concerné. En lien avec les équipes d'animation.	Année scolaire 2025 / 2026.	Participation, et satisfaction des convives.



Mission éducative

Rédaction d'une charte de la pause méridienne

Formation de tous les agents de la pause méridienne.

- Agents concernés
- Mathilde

Suivi par M.B.

Indicateurs de réussite

- Participation à la formation.
- Prise en main de la charte.
- Bien-être au travail

Année scolaire 2025/2026 ✓

Comprendre les attentes des parents

Enquêtes auprès des parents d'élèves convives de la restauration scolaire.

- Mathilde
- Lydie

Suivi par L.G.

Indicateurs de réussite

- Définir et écouter des besoins et attentes des parents d'élèves.
- Étudier les réponses par rapport à leur nombre (combien de parents ont répondu ?)

Année scolaire 2025/2026 ✓

Mise en place du menu anniversaire

Création d'un menu anniversaire porté par les enfants né le mois concerné.

En lien avec les équipes d'animation

- Lydie
- Equipe d'animation

Suivi par L.G.

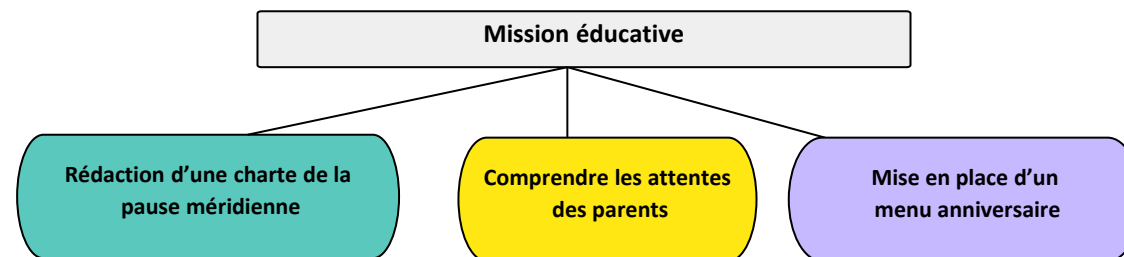
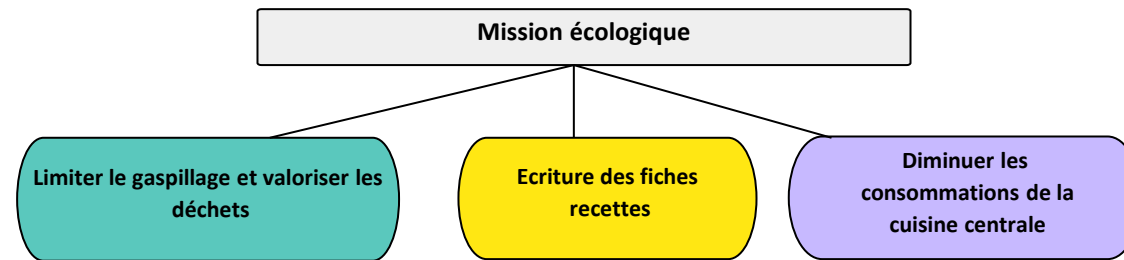
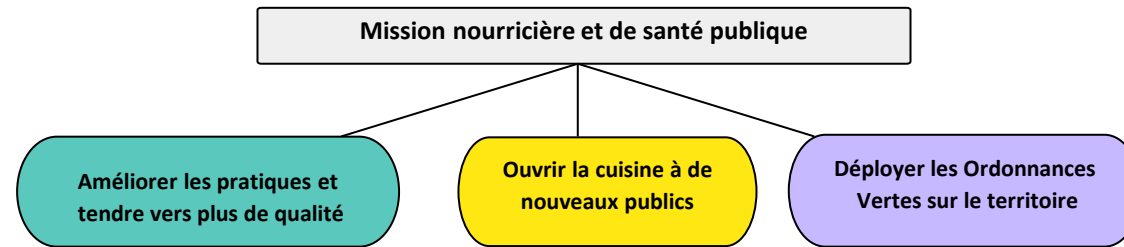
Indicateurs de réussite

- Participation, satisfaction et des convives.

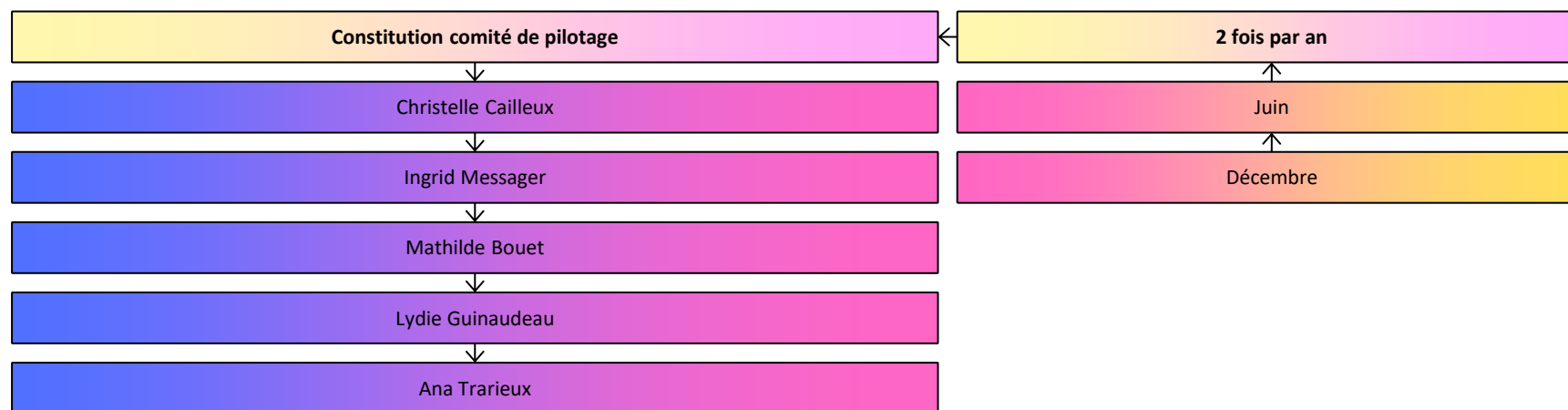
Année scolaire 2025/2026 ✓

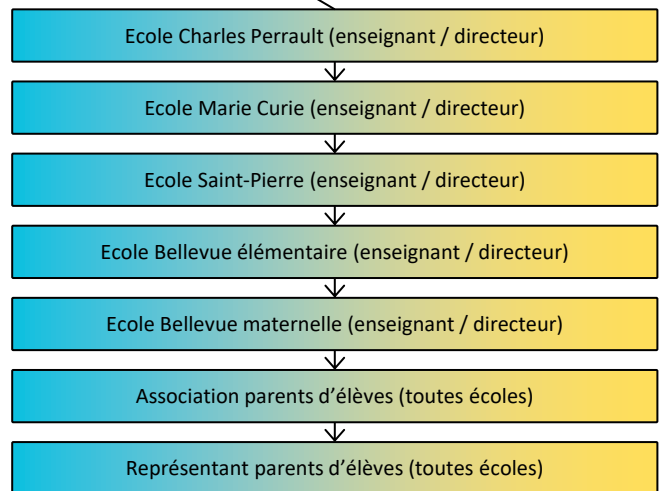
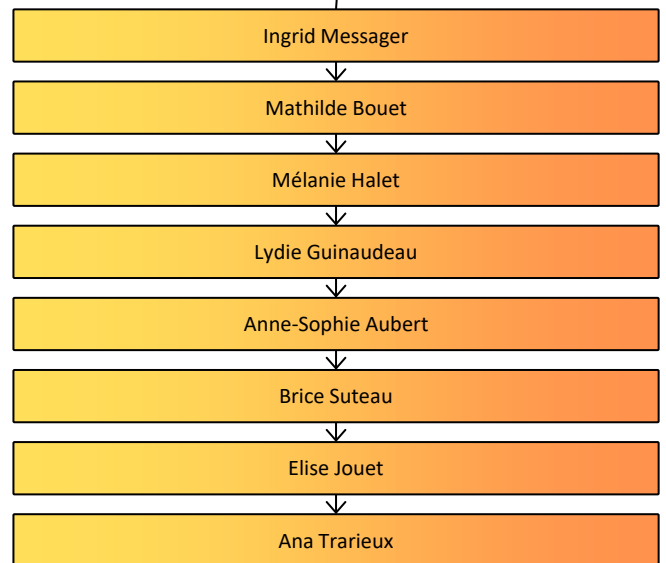
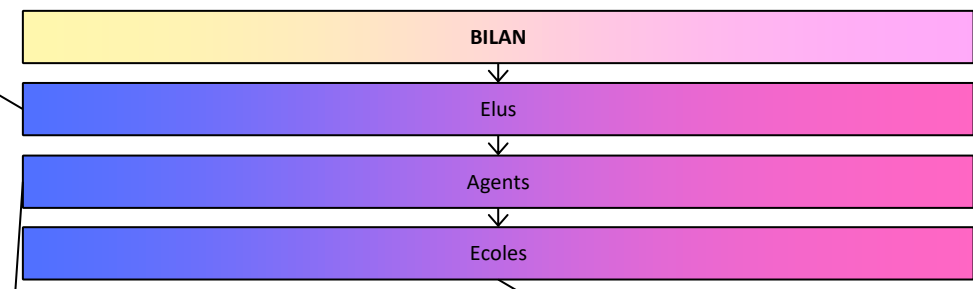
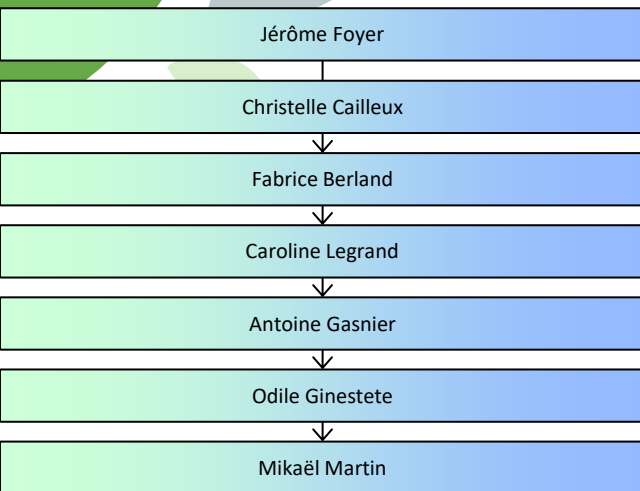
Gouvernance et organisation






Organisation comité de pilotage





Prochain bilan

- 
- Choix de la date :
 - Février 2026
 - Doodle pour trouver le créneau le plus opportun
 - Seront présentées les avancées + les propositions d'actions futures.
 - Objectif : élargir le champ d'action à l'ensemble de la politique alimentaire communale.

Suite pour le PAR

- Commission des menus :
 - le jeudi soir avant les vacances scolaires, suivi de la commission restauration scolaire.
 - Intégrer les ATSEM sur les commissions des menus.
- Méthodologie pour la mise en place d'actions concrètes participatives :
 - Volonté politique d'engager les citoyens sur les actions mises en place sur la commune.
 - Le comité de pilotage propose des thématiques sur lesquelles des projets pourraient être construits. Puis priorisation des projets.
 - Ensuite, les parents et agents pourront codécider les thèmes qui leur semblent les plus pertinents (ex.: comment les enfants entrent dans le réfectoire).
 - Création d'un groupe de travail (sur base du volontariat) avec des agents, des parents, des enfants, des membres de l'équipe éducative, des professionnels extérieurs... Pour réfléchir sur la problématique et proposer des pistes concrètes à mettre en place.

L'objectif est de faire vivre le PAR et que chacun puisse s'y intégrer et se l'approprier, et de le porter plus largement.



Merci

