



# LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

## CHARTRE DES CANTINES SCOLAIRES

-----

GRUPE SCOLAIRE ANTOINE LAGARDE - MATERNELLE ET PRIMAIRE

ECOLE DU MANOIR – MATERNELLE

### CHARTRE des CANTINES SCOLAIRES





## PRÉAMBULE

Les initiatives prises par la ville de Sainte-Adresse afin d'intégrer les préoccupations liées au développement durable au domaine de la restauration scolaire ont été confortées par les dispositions de la Loi Alimentation du 30 octobre 2018.

2 axes de travail ont ainsi été identifiés :

### 1 - L'amélioration de la qualité des achats alimentaires :

La Communauté urbaine le Havre Seine Métropole a engagé en 2019 un dispositif d'accompagnement des communes vers des approvisionnements plus durables au regard de la Loi alimentation.

### 2 – La lutte contre le gaspillage alimentaire :

L'élaboration d'une charte, qui sera affichée dans le réfectoire du Groupe Scolaire Antoine Lagarde (maternelle et primaire) et à l'école du Manoir (maternelle), formalisera les engagements pris par la ville de Sainte-Adresse en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire à l'horizon 2021.

### **I – Sensibilisation des acteurs à la problématique du gaspillage alimentaire**

Il sera procédé, durant toute l'année scolaire 2019/2020 à des analyses et des pesées journalières. Au vu des résultats, de nouvelles mesures pourront être intégrées à la charte.

L'accompagnement pédagogique et logistique sera assuré par le personnel communal (équipe de cuisine, surveillants (es) de cantine, agent référent développement durable). Ces agents seront également accompagnés par la responsable chargée de projet « alimentation, développement économique et agricole » de la communauté Urbaine le Havre Seine Métropole.

L'équipe de cuisine ainsi que le personnel assurant la surveillance de cantine bénéficieront d'une formation professionnelle afin de pouvoir renseigner au mieux les cantiniers dans leur approche face au gaspillage alimentaire.



### ➤ **Intégration des équipes de cuisines au projet de réduction du gaspillage alimentaire**

Le personnel de cuisine ainsi que le prestataire, responsable de la gestion des achats, sont régulièrement interrogés sur les produits servis, notamment les nouvelles références ou recettes. Les responsables sont associés à l'élaboration de la grille des menus et aux commissions « menus ».

Le personnel affecté à la cuisine collabore à la valorisation des bio-déchets en alimentant quotidiennement le pavillon de compostage mis à disposition par la CODAH à la ville de Sainte-Adresse en avril 2015.

Le retour d'expérience sur le compostage sera porté à connaissance de tous les acteurs.

### ➤ **Information auprès des parents**

Le site internet de la ville de Sainte-Adresse permettra dès la rentrée 2019/2020 d'y puiser les informations recensées sur le gaspillage.

Le Chef cuisinier, les représentants d'Api restauration (nutritionniste, prestataire de la ville), Elus, Directrice d'établissement et parents invités, présents aux commissions des menus, peuvent donner leur avis sur les améliorations à envisager en termes de consommation.

### ➤ **Table de tri**

Une table de tri a été mise à disposition du restaurant du groupe scolaire Antoine Lagarde (primaire) en 2016 par le prestataire API-restauration.

## **II - Gestion des convives**

Les effectifs sont ajustés, dans la mesure du possible, avant le lancement des commandes grâce aux inscriptions préalables en Mairie (forfaits définis à l'avance).

Les absences journalières des cantiniers sont rapidement signalées auprès de l'équipe de cuisine.



### **III – Ajustement des quantités préparées et servies**

La ville de Sainte-Adresse sert des quantités correspondant aux préconisations GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition).

Les quatre (plat principal/garniture/produit laitier/entrée ou dessert) ou 5 composantes (plat principal/garniture/produit laitier/entrée/ dessert) sont de mise.

### **IV – Amélioration des recettes et des produits servis**

Afin de limiter les emballages individuels, certains produits laitiers (type fromage blanc) sont proposés en coupelle. Cela permet également de mieux ajuster les quantités au regard de l'âge des enfants.

### **V – Projets en cours pour l'année scolaire 2019/2020**

Chaque cantinier devra, chaque premier jour de la semaine (ou un autre jour s'il ne déjeune que 1, 2 ou 3 jours par semaine), fournir sa propre serviette de table en tissu.

Il devra la reprendre le vendredi (ou un autre jour s'il ne déjeune que 1, 2 ou 3 jours par semaine) et ramener une serviette propre la semaine suivante.

Cette démarche volontaire s'inscrit dans le cadre de la réduction des déchets ; elle permettra ainsi d'éviter que 29.000 serviettes en papier partent chaque année en incinérateur.

### **VI – Travail sur la présentation des plats**

La ville de Sainte-Adresse s'engage à poursuivre, conjointement avec le prestataire API restauration sa pédagogie en matière de présentation des plats, et desserts.

### **VII – Action spécifique sur le pain**

Dans le réfectoire, le pain est disponible en fin de chaîne.

Des mesures sont menées pour quantifier le gaspillage.



Pour la rentrée 2019/2020, les cantiniers auront le choix entre pain blanc ou pain aux céréales tranché.

### VIII - Réutilisation des excédents

Les légumes servis chaud dans le plat principal et non consommés, peuvent être distribués le lendemain assaisonnés en entrée, ce qui justifierait un choix supplémentaire dans les entrées.

### IX – Evaluation

La ville de Sainte-Adresse s’engage à poursuivre ses efforts en matière d’alimentation durable et de réduction du gaspillage alimentaire et à présenter un bilan annuel de ses actions.

**Le temps du repas doit rester un moment agréable et de détente.  
Il doit se dérouler dans le calme et le respect de chacun.**

## ② RÉGLEMENT INTERIEUR

Le règlement intérieur des cantines scolaires est consultable sur le site internet de la ville, rubrique « [Enfance-jeunesse – restauration scolaire – règlement tarifs – cantine](#) ».

Fait à Sainte-Adresse, Le 4 octobre 2019

Le Maire,

Hubert Dejean de la Bâtie



Le Premier Adjoint,  
En charge des affaires scolaires

Claire Mas



**Document à conserver par les familles**