



## **CHARTRE ALIMENTAIRE**

**du restaurant scolaire du Bourgneuf la forêt**

### **Pourquoi ?**

**✓partager les objectifs entre les différents acteurs concernés : élus, agents, parents, enfants, écoles...**

**✓ conforter les agents dans leur travail et avoir un carnet de bord**

**✓ suivre l'évolution et la tenue des objectifs**

# Objectifs :

**Engagement vers de nouvelles pratiques** sur les CINQ missions de la restauration collective qui sont :

NOURRICIERE      EDUCATIVE      SOCIALE  
SANTE PUBLIQUE    et    ENVIRONNEMENTALE

✓ en augmentant la qualité alimentaire (le fait-maison privilégié...)

✓ en sensibilisant à la protection de l'environnement (gaspillage alimentaire, circuits courts, produits biologiques, labellisés...)

✓ en maintenant un équilibre budgétaire avec de nouvelles pratiques adaptées

✓ en valorisant le travail de tous les acteurs (personnel de cuisine, producteurs etc..) par des formations, des échanges..



## Rappel des pratiques normalisées par des politiques publiques en vigueur :

1 - Les menus sont pensés pour une période de 20 menus de manière à respecter les besoins nutritionnels de l'enfant (selon le GEMRCN 2007 mise à jour le 10 octobre 2011) à savoir :

A chaque repas	Une crudité Des légumes verts ou féculents une protéine animale (viande ou poisson) un produit laitier
Période de 20 menus	8 à 10 féculents par mois 1 repas à base de protéines végétales pas plus de 4 repas avec charcuterie pas plus de 4 aliments frits diminuer les apports de glucides simples ajoutés et de lipides, notamment les acides gras saturés avoir une meilleur adéquation des apports de fibres, de minéraux et de vitamines, pour aboutir à un équilibre global satisfaisant des repas

2 – le Plan National Nutrition Santé 3 (PNNS 2011/2015) qui a pour objectif général d'améliorer l'état de santé de l'ensemble de la population en proposant des recommandations nutritionnelles

3 – Le Grenelle de l'environnement et circulaire du 02 mai 2008 (exemplarité de l'État depuis 2012)

50 % en valeur de produits locaux ou sous signes d'origine et de qualité dont 20 % de produits biologiques en valeur également dans la restauration collective publique à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2022

Affichage obligatoire des pourcentages à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2020 (décret d'application du 23 avril 2019)

Une proposition végétarienne (à base de protéines animales ou végétales) devra être proposée par semaine, et pour les collectivités avec plus de 200 repas par jour, un plan pluriannuel de diversification des protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales.

## Pratiques nouvelles en cours :

✓des produits de base de meilleure qualité (frais, de saison, **locaux\*** (circuits courts), complets (moins raffinés, additionnés...) issus quand c'est possible de filières qualitatives sous label

✓ des pratiques de cuisine qui préservent la qualité : cuissons et modes opératoires adaptés (basse température qui préserve la qualité et le goût....)



✓une pratique qui permet l'équilibre budgétaire : le « **fait maison\*** » avec des **produits biologiques** \* et de label

✓une diversité nutritionnelle : protéines animales et végétales, diversification des féculents, oléagineux, légumes et fruits de saison

✓la valorisation du temps et du sens du repas : plaisirs et goûts (échange avec le cuisinier...), éducation et découverte (échange avec des producteurs pendant les repas), temps suffisant (1/4h supplémentaire), convivialité ....



\* **qu'est-ce qu'un produit local** : produit dont le fournisseur ou producteur le plus proche sera privilégié dans la mesure où son offre répond aux besoins et attentes de la cuisine. La notion de produit de circuit court signifie qu'il n'y a qu'un intermédiaire maximum entre le producteur et le consommateur



\* **qu'est-ce qu'un produit biologique** : l'agriculture biologique exclut l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et limite l'emploi d'entrants. Un produit biologique est contrôlé à tous les stades par un organisme indépendant agréé par les pouvoirs publics.

\* **qu'est-ce qu'un produit « fait-maison »** : le fait-maison en cuisine est un plat fabriqué par le cuisinier à partir de produits bruts. Un produit brut est un produit qui n'a subi aucune transformation avant sa réception, sauf pour la charcuterie, le fromage, le pain, les légumes et fruits secs ou confits, les pâtes et les céréales, la levure, le sucre, les condiments, les épices, les aromates, le chocolat, le café et la pâte feuilletée crue

**Fondant au chocolat et légumes secs**

360g pois chiches cuits / 240g sucre roux / 6 œufs / 150g beurre / 80g cacao pur

Mixer pois chiches avec le sucre

Incorporer jaunes d'œufs, beurre fondu, cacao

Monter les blancs en neige et incorporer

Cuire à 150° pendant 20 à 25 mn