



PLAIDOYER POUR UNE MEILLEURE CANTINE

**précédé d'une charte d'engagement
destinée aux candidat.e.s
aux élections municipales 2020**

Cher.e candidat.e,

L'association **Faitout mais pas tout fait!** souhaite porter la voix des enfants qui fréquentent les cantines scolaires et celle de leurs parents et être force de proposition auprès de la mairie pour contribuer à l'amélioration des repas.

Nous souhaitons mettre en place une relation de confiance et de respect mutuel avec la future équipe municipale, afin que ce nouveau mandat permette vraiment de répondre aux attentes des enfants et parents rosnéens, pour une restauration collective de qualité.

De nombreuses démarches proactives et constructives existent pour s'en inspirer et à notre tour, inventer la notre!

www.faitout-rosny.fr



Candidat.e.s aux municipales, **engagez-vous !**

Conscient.e que l'accès à une alimentation saine et de qualité est un droit qui s'acquiert dès le plus jeune âge et un devoir de la municipalité envers ses habitant.es, je m'engage, si je suis élu.e à défendre les points suivants :

À la mairie

- ☐ Mettre en place **un groupe de travail indépendant** du prestataire choisi composé d'élus et de parents, destiné à assurer un suivi objectif du contrat de restauration collective (enquêtes réalistes auprès des enfants, transparence et indicateurs objectifs) et pouvoir réagir à temps en cas de manquements.
- ☐ Garantir, via le CCTP et surtout un suivi rigoureux tout au long de l'année, la fourniture d'**aliments frais, mûrs, de saison** qui soient dans la mesure du possible issus d'une agriculture responsable et locale, **sans pesticides et non transformés**, permettant d'élaborer des **menus simples, équilibrés et surtout savoureux**.
- ☐ **Augmenter la fréquence des repas sans protéine animale** (allant de pair avec la formation des chefs).

En cuisine

- ☐ Mettre en place **un programme d'accompagnement** contrôlé avec le prestataire (formation des chefs à l'élaboration de repas végétariens simples et réussis, accompagnement extérieur, auto-évaluation... voir exemples pages suivantes).
- ☐ **Remplacer tous les contenants plastiques** ou dits biosourcés par des **contenants inox**, écologiques et sans danger pour la santé.
- ☐ **Étudier la possibilité de repasser en liaison chaude**, idéalement de **réintégrer une cuisine par école (notamment dans les chantiers à venir)** afin de ne plus dépendre d'une cuisine centrale, de redonner aux cuisiniers la possibilité d'exercer leur métier et de contribuer à l'éducation au goût dispensé dès le plus jeune âge.

En salle

- ☐ Mettre en place avec les animateurs périscolaires, le personnel de cantine et éventuellement avec l'équipe enseignante un **travail pédagogique** mesurable visant à **réduire le gaspillage à la cantine** (quantités adaptables, pesée, compost...) **tout en garantissant des quantités de denrées suffisantes** pour l'ensemble des services.
- ☐ **Former les animat.eur.ice.s périscolaires** à accompagner au mieux les enfants sur la **découverte du goût**.

NOM/Liste :

Date:

Signature :

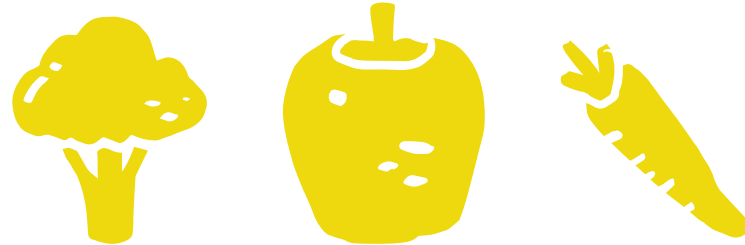
QUI SOMMES-NOUS?

FAITOUT MAIS PAS TOUT FAIT!

**est une association Loi 1901
à but non lucratif, apolitique,
établie à Rosny-sous-Bois.** Sa vocation
est locale en termes d'action et
nationale en termes de communication.

**Réunis autour de la question
de la qualité des repas servis
en collectivité,** nous nous définissons
avant tout comme citoyens :
inquiets de le prépondérance
des problématiques de coûts
dans l'élaboration des menus,
nous revendiquons le droit
à une restauration collective de qualité,
dégagée de l'influence des lobbies
agroalimentaires.

**Nous demandons des plats
savoureux, cuisinés à partir d'aliments
locaux, sans pesticides et le moins
transformés possibles.**



Nos objectifs :

- **mobiliser, sensibiliser, fédérer les familles,
faire entendre la voix des élèves usagers**
de la restauration collective gérée
par la municipalité (écoles primaires)
- **interagir avec la municipalité et établir
une relation partenariale constructive.**



NOS ACTIONS

oct. 2018 > fév. 2019

Enquête de satisfaction
auprès des parents et des enfants



Afin de vérifier le taux de satisfaction des enfants et des parents avancés par Elios, nous les avons questionnés en ligne entre octobre 2018 et février 2019. Nos résultats semblent aller à l'encontre de ceux d'Elios.

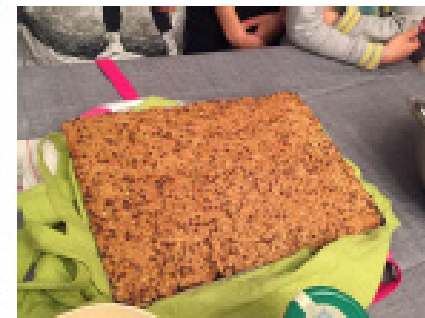
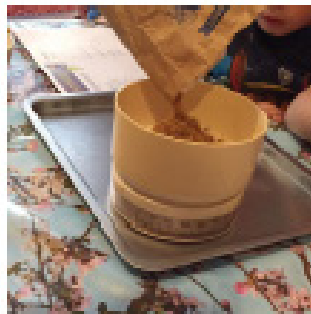
Nous souhaitons travailler avec Elios à l'élaboration d'une grille d'évaluation plus précise et complète, qui ne se réduise pas aux questions inconsistantes posées actuellement aux enfants («*Aimes-tu la viande ?*»).

NOS ACTIONS



mars 2019

Atelier parents-enfants autour du goûter



NOS ACTIONS

2018

naissance de
FAITOUT MAIS PAS TOUT FAIT !

(Rosnycéros)

Projection-débat

Nos enfants

nous accuseront

au cinéma Simenon,
en présence du réalisateur
Jean-Paul Jaud

+ 60 participants

Octobre 2018

Lancement
d'une **enquête de
satisfaction** sur la qualité
de la cantine auprès
des parents rosnéens

17 novembre 2018

Organisation
de ***La fabrique à goûters***
au café associatif l'Osteria

+ de 50 participants

6 décembre 2018

Réunion d'échanges
avec la mairie de Rosny

12 décembre 2018

Formation Greenpeace/
FCPEg3 et le collectif
Pas d'Usine On Cuisine
à la Mairie des Lilas

NOS ACTIONS

Actions et chantiers 2019

... ET DEMAIN ?

21 février 2019

restitution
de l'enquête
sur la cantine
dans les écoles
de Rosny

92 réponses

10 avril 2019

Réunion d'échanges

avec la mairie de Rosny
- relecture du CCTP

Novembre 2019

Demande de réunion

d'échanges avec la
mairie de Rosny et Elior,

Municipalité

Lancement
du marché public
de la restauration
pour la ville
de Rosny

2^e phase
de négociation
autour du CCTP

3^e phase
de négociations
avant choix
du nouveau
prestataire

Fin Août 2019
Fin du contrat
d'Elior pour
le précédent
marché

Annonce
du renouvellement
d'Elior
lors du conseil
municipal

RESSOURCES

Extrait de la loi EGALIM

concernant la restauration collective



Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous

- > **50% de produits durables** ou sous signes d'**origine** et de **qualité (dont des produits bio)** dans la restauration collective publique **à partir du 1er janvier 2022** ;
- > intensification de la **lutte contre le gaspillage alimentaire**, avec la **possibilité étendue à la restauration collective** et à l'industrie agroalimentaire de faire des dons alimentaires ;
- > possibilité d'**emporter les aliments ou boissons non consommés sur place** dans les restaurants et les débits de boissons, qui doivent mettre à disposition des contenants réutilisables ou recyclables.

Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire

- > **interdiction des contenants alimentaires** de cuisson, de réchauffe et de service **en plastique** en restauration collective des collectivités locales en **2025** ;
- > **interdiction** des touillettes et pailles en **plastique** dans la restauration, la vente à emporter, **les cantines** et les commerces alimentaires **en 2020** ;
- > **interdiction des bouteilles d'eau en plastique** dans les **cantines** scolaires **en 2020**.

Prenons de l'avance !

Manger

bon, sain et local
dans les cantines
de mon territoire



« demain MON TERRITOIRE »

Alimentation durable



Pourquoi est-il important que la restauration collective propose une alimentation durable ?

La façon dont nous nous nourrissons n'est bonne ni pour notre santé, ni pour la planète. Trop de graisses, de sucres et de protéines animales augmentent les risques d'obésité, de diabète, de maladies cardio-vasculaires et aggravent le changement climatique.

Il faut faire une plus large part aux aliments de saison, produits localement, bio ou issus de l'agro-écologie, mais aussi réduire la consommation de viande et faire la chasse au gaspillage. Avec 3 milliards de repas servis par an, la restauration collective occupe une grande place dans l'alimentation des Français, petits ou grands. Elle est un des acteurs clés de la transition alimentaire.

Une opération soutenue par :



Comment faire ?

- **À la cantine et au self, on change de régime.** Les menus proposent moins souvent de la viande mais de meilleure qualité et compensent avec davantage de légumineuses, de céréales et de produits de saison. On revoit les cahiers des charges, en introduisant des clauses sur la présence de labels alimentaires, d'indications géographiques, de repas végétarien...
- **On réorganise l'approvisionnement, en privilégiant les circuits courts.** Se fournir chez les agriculteurs du territoire leur permet de soutenir une activité économique locale, de réduire les transports et les pertes, ainsi que de mieux connaître la qualité et l'origine des produits.
- **Les collectivités ont l'obligation de lutter contre le gaspillage alimentaire dans les cantines dont elles assurent la gestion.** On intensifie la démarche. Par un plan d'actions efficace, il est possible de réduire de 50 % les denrées qui partent à la poubelle. Les économies réalisées permettent alors d'introduire plus de produits bio, sans augmenter le prix de revient des repas.
- **On travaille sur les causes du gaspillage** (type de menus, taille des portions, nature des aliments, gestion des restes...). On ajuste le projet en recueillant l'avis des usagers. On forme le personnel de restauration. Les élèves sont sensibilisés avec des outils pédagogiques adaptés.
- **L'ensemble de ces actions peuvent constituer un « projet alimentaire territorial » (PAT),** avec l'aide de l'Etat, pour soutenir les filières agricoles locales et sensibiliser les citoyens consommateurs : du gagnant gagnant !

chiffres
clés

%



1 kg

de viande émet 5 à 30 fois plus
de CO₂ qu'1 kg de céréales.
(ADEME)

30 %

du transport de marchandises est
consacré aux denrées agricoles
et alimentaires.
(ADEME)



Ils le font déjà !



Commune
d'Occitanie
10 500
habitants

Forte de son Agenda 21 et de sa maison d'éducation à l'alimentation, cette commune a construit un projet alimentaire territorial (PAT) exemplaire.

L'ambition est d'atteindre la souveraineté alimentaire en développant une agriculture et une alimentation durables. Les cantines proposent depuis plusieurs années des produits 100 % bio, d'approvisionnement majoritairement local, à budget constant grâce à une baisse parallèle de 80 % du gaspillage alimentaire. Le Plan Local d'Urbanisme a permis de tripler les surfaces agricoles contribuant à l'autosuffisance alimentaire du territoire (aide à l'installation d'agriculteurs certifiés AB). Le défi actuel de la collectivité est de partager ses projets avec d'autres collectivités européennes pour montrer par l'exemple l'intérêt pour tous de la démarche.



Petite
commune de
Martinique
1 360
habitants

Développement d'un projet alimentaire territorial (PAT), regroupant 10 projets cadres, avec le soutien d'une association locale.

Il s'agit notamment de structurer l'offre agricole en réponse à la demande alimentaire du territoire, et plus spécifiquement aux besoins de la restauration collective de la ville. Après une phase de diagnostic et d'élaboration, le PAT est actuellement mis en œuvre, parallèlement à une démarche de labellisation.



Ville d'Île-
de-France
45 000
habitants

Sus au gaspillage alimentaire ! Les cantines proposent une version « appétit de moineau » ou « faim de loup », des bars à salades et à desserts, ainsi que des fruits épluchés et disponibles en quartier.

En six mois, la perte par plateau est passée de 160 à 115 grammes. Les restaurants scolaires sont équipés de « tables de tri ».

Aidés de pictogrammes, les enfants séparent eux-mêmes les déchets alimentaires, qui sont ensuite valorisés par compostage ou méthanisation. Un gros travail de pédagogie, avec le service environnement de la ville, a été réalisé auprès de chaque classe et du personnel de restauration.

150-200 g

gaspillés chaque jour et par personne dans la restauration collective.

(ADEME)



Futur(e) élu(e), je peux...

- ☐ Encourager d'autres habitudes alimentaires en proposant au moins deux repas végétariens par semaine à la cantine.
- ☐ Diviser par deux les pertes alimentaires à horizon de 6 années dans les restaurants gérés par le territoire.
- ☐ Intégrer un pourcentage croissant de produits locaux dans les menus grâce à des partenariats avec les agriculteurs.
- ☐ Améliorer la qualité et la durabilité de mes approvisionnements en m'appuyant sur les référentiels et les labels reconnus.



Les labels alimentaires

4 labels environnementaux officiels signalent les produits issus de l'agriculture biologique (AB français et européen), ceux issus d'une exploitation à haute valeur environnementale (HVE) et ceux provenant de la pêche durable.

D'autres labels, encadrés par les pouvoirs publics, désignent la qualité ou l'origine des produits : Label rouge, AOC (Appellation d'origine contrôlée), IGP (Indication géographique protégée).



EN SAVOIR PLUS ET PASSER À L'ACTION :

www.demain-mon-territoire.ademe.fr



01 69 70

Exemple de dispositif d'autoévaluation

à destination de restaurants collectifs

Une démarche gratuite basée sur 4 piliers et 12 axes de progrès



Bien-être

Évaluez les aménagements dédiés à l'accueil de vos convives et au confort de votre salle de restauration, et garantisiez la qualité nutritionnelle des menus servis.



Assiette responsable

Mon Restau Responsable vous fournit des indicateurs pour évaluer l'atteinte de vos objectifs en termes d'approvisionnement en produits bio, durables ou de proximité.



Éco-gestes

Luttez contre le gaspillage et réduisez vos déchets, faites des économies d'eau et d'énergie, utilisez des produits d'entretien respectueux de l'environnement.



Engagement social et territorial

Travaillez avec les acteurs du territoire, sensibilisez, impliquez et améliorez les conditions sociales de vos équipes.



www.monrestauresponsable.org



FONDATION
POUR LA NATURE
ET L'HOMME

Créée par Nicolas Hulot



Le questionnaire d'auto-évaluation

Mon Restau Responsable® est un outil gratuit destiné à accompagner les restaurants collectifs qui souhaitent proposer à leurs convives une cuisine saine, de qualité et respectueuse de l'environnement. Il débute par un questionnaire d'auto-évaluation facile à remplir, établissant un diagnostic des points forts et des axes d'amélioration de votre restaurant. Les critères d'auto-évaluation prennent en compte toutes les dernières obligations législatives et réglementaires, y compris la loi Agriculture et Alimentation (dite loi EGAlim) promulguée en novembre 2018.

Démarrer le questionnaire