ILESTENCORETEMPS
AVRANCHES SUD MANCHE
Collectif Citoyen pour le Climat et le Vivant

RESTAURATION SCOLAIRE / mai 2020
(projet non mené à terme par le collectif)

Constats :

Les agriculteurs ont besoin du soutien de la population !

- les élus ont peu de leviers pour les aider, la restauration scolaire en est un (avec le foncier et la structuration de la filière courte), qui peut être un engagement et un soutien fort et durable

Obligations pour les prochaines équipes municipales à se conformer à la loi EGALIM pour le **1er janvier 2022 : 50 % de local et 20 % de bio** minimum dans la restauration scolaire

- pour savoir où en sont les cantines : diagnostic collaboratif / état des lieux initié par le collectif

Les habitants sont de plus en plus en **demande de produits locaux et de qualité**

- tendance à valoriser et soutenir les productions locales, fortement accentuée pendant le confinement
- envie de produits de qualité pour eux, et pour leurs enfants

Que fait le collectif citoyen ?

- Il initie un **diagnostic collaboratif des cantines** du sud-Manche, en invitant chaque citoyen, qu'il soit enseignant, cuisinier, adjoint aux écoles, parent d'élèves ou producteur, à renseigner sur une **carte interactive** les informations concernant la restauration scolaire du sud de la Manche (=questionnaire).
- Il crée une **dynamique autour du bio et du local** dans les cantines
- Il **continue ses réflexions** menées précédemment autour de l'alimentation ("On (n')attend plus !" le 4 mars à Brécey…) et **l'action** menée lors du confinement en faveur des **circuits courts** (carte interactive des producteurs locaux sur https://transitionssudmanche.gogocarto.fr et ventes à la ferme, point de vente au Super U de Brécey).

Un questionnaire pour faire quoi ?

Identifier les cantines :

- qui **cuisinent sur place**, facilement susceptibles de travailler de nouveaux produits locaux
- et celles qui font appel à un **prestataire**, en ayant soin de récolter la date de fin de contrat.

Quantifier le nombre de repas pris en restauration scolaire, et donc le potentiel de débouchés pour les producteurs locaux.

Collecter des informations structurelles (travaux futurs…), sur **l'approvisionnement…** permettant d'établir des besoins

Et ?

Aider les nouveaux élus à remplir leurs obligations tout en soutenant activement une agriculture locale, bio, de qualité, qui préserve les sols et la biodiversité, et en permettant aux enfants de leurs communes d'avoir une alimentation saine et durable.

- Faire(-faire, via le réseau) connaître les producteurs locaux aux décideurs des achats dans les cantine

Commencer un diagnostic partagé en vue d'un **Projet Alimentaire Territorial (PAT)**, que le collectif citoyen souhaite voir porter par les futurs élus de la Communauté d'agglomération. Cet outil permettrait de **structurer les circuits courts**, d'établir où sont les problématiques et d'agir pour y répondre (mise en place de service de livraison, création d'une cuisine centrale pour plusieurs établissements, conventions avec les agriculteurs…)

Rétroplanning

Fin mai :

- validation formulaire par le collectif

Début juin : Appel à contributions pour effectuer le diagnostic collaboratif sur une carte interactive des restaurants scolaires du sud-Manche

- en collaboration avec le collectif Bocage du Mortainais, des parents d'élèves, enseignants, adjoints aux écoles, cuisiniers, producteurs locaux… tous ceux qui voudront bien participer !
- communication dans la presse
- diffusion web via page facebook du collectif
- création d'un groupe public "Cantines du sud-Manche" sur facebook, pour commencer à créer un réseau et alimenter la discussion - à valider - trouver un nom ("Cantines bio et local - sud-Manche" ?)

3 juillet

- date challenge pour réunir les 4 infos prioritaires sur les 80 (?) écoles
- vacances d'été
- entre 2ème tour et élections interco > infos pour appuyer le PAT à l'agglo

Possibilités pour collecter les informations :

- tableur partagé
- formulaire
- carte interactive

Appel à contribution - Diagnostic collaboratif

Commencer avec une fiche (nom + adresse) par établissement

Proposer de remplir au minimum 4 infos pour chaque établissement (chaque parent d'élèves peut facilement avoir ces infos) :

- nb élèves dans l'école
- nb de repas servis chaque midi à la cantine
- tarifs facturé aux familles
- si régie municipale (repas préparé sur place) ou prestataire de service
- Cantiniers, équipe éducative, élus… peuvent renseigner les autres champs

FORMULAIRE CANTINES

Carte interactive et collaborative sur gogocarto : les fiches seront toutes créées avec nom et géo-localisation de chaque structure scolaire, les utilisateurs n'auront qu'à les modifier pour amener leurs infos
(le signe ">" indique une case à cocher, les "*[...]*" désignent des champs à remplir)

Identification

Ecole :
Nom de l'établissement : *[import fichier excel]*
Adresse : *[import fichier excel]*

Contacts cantine (ces données ne seront pas visibles sur la carte collaborative, mais pourront être utilisées par le collectif citoyen en vue d'aider à mettre en place les circuits courts)
Directeur d'établissement *[nom, prénom, tel, mail]*
Adjoint au maire en charge des écoles *[nom, prénom, tel, mail]*
Responsable du restaurant scolaire *[nom, prénom, tel, mail]*
Si vous le voulez bien, vos coordonnées et fonction *[nom, prénom, tel, mail, (enseignant, élu, parent d'élève…)]*

Effectifs :
Effectif total des élèves de l'école : *[nb]*
Repas servis à la cantine / jour : *[nb]*
Utilisateurs du restaurant scolaire autres que les élèves : *[oui/non]*

Fonctionnement du service de restauration :

Tarifs :
Prix facturé aux familles : *[prix]* €
Coût matières premières pour la commune : *[prix]* €

Coût de revient pour la commune : matières premières + livraisons + frais de personnels + frais de fonctionnement … *[prix] €*

Comment sont élaborés les menus ?
> par le responsable du restaurant
> par un diététicien
> par une commission des menus
> par le prestataire de service
> participation des élèves
> autre : *[détailler]*

Où sont préparés les repas ?
>> Cette question va déterminer une icône/couleur pour la fiche !!!
> sur place (régie municipale)
> dans une autre restauration scolaire
> par un prestataire

Besoins actuels/futurs en termes d'infrastructures (ex : travaux de mises aux normes, création d'une cuisine centrale ou satellite…)
[champ à remplir]

Informations complémentaires sur le fonctionnement :
Temps salarié consacré à la cantine (en ETP) : *[nb]*
Capacité d'accueil de la cantine/ nombre de places assises : *[nb]*
Les cuisines de la cantine sont-elles équipées d'une légumerie : *[> oui / >non]*

Informations complémentaires (ex : tarification sociale, travaux récents…)
[grand champ à remplir]

Bio et local à la cantine

Parts actuelles du bio et du local (rappel obligations loi EGALIM : 50% local, 20 % bio en 2022)
Part du bio : *[nb] %*
Part des produits locaux : *[nb] %*
Détail (types de denrées, noms des producteurs…) : *[grand champ vide]*

Volontés actuelles/futures de travailler sur une alimentation de proximité et de qualité (nouveaux élus, cuisiniers, équipe pédagogique, parents d'élèves…) :
[grand champ vide]

Cas 1 : Restaurant scolaire en régie municipale

La cantine fait-elle partie d'un groupement d'achats ?

>> Question pertinente ou pas dans CAMSMN ???

> oui *[lequel ?]*
> non

Procédure suivie pour l'achat des denrées alimentaires :

> achats de gré à gré
> achats soumis à marché public

Acheminement des produits alimentaires :

> déplacement du personnel du restaurant scolaire
> livraison à la cantine

Informations complémentaires concernant la régie municipale :

[champ vide]

Cas 2 : Communes ayant recours à un prestataire :

Livraison des repas (au moins deux réponses devraient être cochées) :

> livraison effectuée par le prestataire
> livraison effectuée par la municipalité
> liaison chaude
> liaison froide
> conteneur isotherme

Contrat avec le prestataire :

Nom du prestataire : *[nom, adresse de l'atelier de fabrication des repas]*
Clauses spécifiques bio et/ou local dans le contrat :

> oui : *[lesquelles ?]*
> non

Date de fin de contrat du prestataire : *[date]*

Informations complémentaires concernant le prestataire :

[champ vide]

Actions à visée pédagogique

Repas thématiques :

> végétarien
> 100% bio
> 100% local

> plat du monde
> détails / autres : *[champ vide]*

Participation de l'école à des programmes ou actions autour de l'alimentaire (ex : "1 fruit à la récré", semaine du goût, visite de ferme pédagogique, fabrication de jus de pommes par l'APE…)
[grand champ vide]

Actions contre le gaspillage alimentaire (ex : composteur au sein de l'école, pesée des repas…)
[grand champ vide]

Actions des élèves au sein de la cantine (participation à l'élaboration de menus, à la décoration de la cantine, aide au débarrassage des couverts ou du service, aide des plus grands envers les maternelles…)
[grand champ vide]

Informations complémentaires

[grand champ vide]