

**Lycée : EDGAR FAURE****Ville : MORTEAU****Rédacteur de la fiche : Bernard LALLEMAND****Fonction : CHEF DE CUISINE****Annie BASSENNE****MAGASINIÈRE****Roselyne BURGUNDER****AENES****Dernière mise à jour : ~~vendredi 22 janvier 2010~~ ~~vendredi 8 janvier 2010~~**

### Introduction

Ce thème apparaît très fédérateur dans le cadre d'un agenda 21. Il est en effet à la croisée des différents aspects du Développement Durable. Il est au cœur des enjeux environnementaux, sociaux et économiques. Il est ainsi important :

- d'estimer :
  - la qualité des aliments et l'équilibre des nutriments des repas servis quotidiennement aux élèves.
  - la qualité gustative exprimée par l'ensemble de la communauté scolaire.
- de constater la provenance des aliments et autres produits utilisés dans la confection de ces repas.
- de constater l'état de connaissances et d'informations de l'ensemble de la communauté scolaire sur le sujet.

### Enjeux du développement durable liés à ce thème

La santé/ l'accès à une alimentation saine/les déplacements /la production de gaz à effet de serre / le choix d'une agriculture respectueuse de l'environnement : milieux naturels, ressources en eaux, sols/réduction des déchets à la source /emplois/solidarité internationale

POINTS FORTS	POINTS FAIBLES
<p><i>Plan alimentaire.</i>  <i>Utilisation de produits frais.</i>  <i>Choix de fournisseurs locaux.</i>  <i>Bonne gestion des restes, limitant le gaspillage.</i></p>	<p><i>Pas de commission menus.</i>  <i>Manque de communication sur les mesures mises en œuvre (plan alimentaire).</i>  <i>Local poubelles inexistant. Pas de tri des déchets.</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>mise en place du plan alimentaire</i></li> <li>- <i>outils de travail confortables et fonctionnels en cuisine</i></li> <li>- <i>La provenance locale des produits est un critère de sélection du groupement d'achat.</i></li> <li>- <i>Beaucoup de produits frais</i></li> <li>- <i>Fromage à la coupe</i></li> <li>- <i>Suppression au maximum des produits emballés individuellement</i></li> <li>- <i>Pain de provenance locale et non industrielle</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>pas d'enquête de satisfaction réalisée au restaurant scolaire</i></li> <li>- <i>certains élèves demi-pensionnaires mangent ailleurs qu'au restaurant scolaire (kebab,...)</i></li> <li>- <i>Pas de communication autour du plan alimentaire</i></li> </ul>

Les pages suivantes peuvent vous aider à compléter et approfondir vos constats

### **Globalement :**

- **La qualité nutritionnelle et gustative des repas élaborés en cuisine :**

L'équilibre alimentaire conseillé par le Programme National Nutrition Santé (PNNS) est-il respecté ?  
Les utilisateurs de la restauration scolaire sont-ils satisfaits ? De la qualité gustative ? De la quantité servie ? De l'équilibre alimentaire proposé ? De la diversité des menus proposés ?  
Des outils de mesures de ces différentes appréciations ont-ils été mis en place ?

Un plan alimentaire sur 20 jours, conforme aux recommandations du GEMRCN, est appliqué.  
Les utilisateurs semblent globalement satisfaits. Il y a peu de retour sur les plateaux. Les élèves ont la possibilité de demander un supplément dans la limite des stocks disponibles.  
L'acceptation de l'équilibre alimentaire dans le cadre du plan est lente et difficile : réticences par rapport aux légumes, poisson non pané. La diversité est garantie par l'application du plan.

Une enquête de satisfaction est réalisée tous les 2 ans. Elle sera à modifier pour introduire la notion d'équilibre alimentaire.

- **Communication :**

L'équipe de restauration informe-t-elle les consommateurs sur leurs choix ?  
Le PNNS est-il connu des consommateurs ?

Des actions en faveur d'une alimentation locale voire bio ont-elles déjà été mises en place ?

Un dialogue s'établit lors du passage au self avec les cuisiniers, qui encouragent à goûter les plats, ou au retour des plateaux avec le chef de cuisine. Le chef de cuisine passe dans la salle de restauration.

Il n'a pas eu de communication sur la mise en place du plan alimentaire : à faire.

Il n'y a pas d'action en faveur d'une alimentation biologique. Les aliments bio restent exceptionnels, en raison du coût. De plus, la qualité gustative n'est pas toujours au rendez-vous.

Par contre, les produits locaux sont privilégiés : pain, fruits et légumes, viandes fraîches.

### **Les principaux points de vigilance à observer dans l'établissement**

- **Les conditions de la restauration :**

L'organisation en cuisine (rythme, équipement, effectifs, sécurité, surface...) est-elle satisfaisante ?  
La salle de restauration et l'organisation du service, sont-elles satisfaisantes (accueillante, rapide, éclairée,...) ?

Les conditions de la restauration sont globalement satisfaisantes mais les réserves froides, négatives et positives, sont trop petites. Il n'y a pas de local poubelle. La salle de restauration aurait besoin d'être réaménagée et repeinte, avec du mobilier plus facile à déplacer.

- **Approvisionnement actuel :**

Le lycée fait-il partie d'un groupement d'achat pour l'alimentation ? Parmi les fournisseurs, certains ont-ils des normes environnementales ?

Quelle est la gamme d'approvisionnement actuelle (part du frais/conserves/surgelés/épicerie sèche) ?  
D'où proviennent ces aliments ? Quel transport ont-ils généré ? Les aliments sont-ils systématiquement de saison ? Y a-t-il une volonté et/ou une réflexion dans l'établissement sur l'approvisionnement en produits issus de l'agriculture biologique ?

Le lycée fait partie d'un groupement d'achat.

La part du frais est d'environ 50 %, 10 % de conserves, 30 % de surgelés et 10% d'épicerie sèche.

Les approvisionnements de proximité sont favorisés. (100km le plus loin). Le transport se fait par la route. Les aliments sont de saison.

- **Qui donne son avis, qui décide ?**

Les usagers sont-ils parfois consultés sur leur satisfaction ? Y a-t-il une commission Restauration ? Quel est son fonctionnement, qui y participe ?

Une enquête de satisfaction est réalisée tous les deux ans. Il n'y a pas de commission restauration.

- **La restauration, lieu de production de déchets spécifiques :**

Connait-on dans l'établissement les déchets produits par ce service (nature, quantités = volume ou poids) ? Comment sont-ils gérés ?

Il n'y a que 2 bennes de recyclage pour le carton, ce qui est insuffisant. Le reste n'est pas trié.

Le volume de déchet produit est d'environ 8 sacs poubelle de 100 litres le midi, et 3 sacs le soir.

Il y a un ramassage quotidien des ordures ménagères.

- **Dimension solidaire de l'alimentation :**

Fait-on parfois appel à des produits du commerce équitable ? **non**. Y a-t-il des repas solidaires, des repas d'autres cultures organisés dans l'année ? **non**. Existe-t-il des tarifs différents en fonction des ressources des familles ? L'obésité est-elle une préoccupation pour les responsables ?

Des aides existent pour aider les familles ayant des difficultés financières : bourses, fonds social lycéen.

Le plan alimentaire a été mis en place dans un souci d'éducation à l'équilibre alimentaire, pour limiter l'obésité.