RESTAURATION SCOLAIRE DURABLE

GROUPE DE CONCERTATION

Résultats

20 juin 2018

Membres du groupe de concertation

Sabrina BONNET	*Communauté de communes de Barr*
Mireille BRAULT	*Commune de Breitenau*
Caroline BUTTERLIN	*Responsable périscolaire Fouchy, Villé, Thanvillé*
Jean-Paul BRUNSTEIN	*Conseil de développement du PETR*
Laetitia DELDALLE	*Parent d'élève de Sélestat*
Elise DEMANGELLE	*Diététicienne / API Cuisiniers d'Alsace*
Priscille DIAWARA	*Maman et enseignante*
Fabienne DIETZ	*Communauté de communes de Barr*
Jacky FRITSCH	*SAVA*
Anne HERMENT	*Commune de Breitenau*
Catherine LATOUR	*PETR / Communauté de communes de Villé / Villa Mathis*
Sophie LEDERMANN	*Directrice adjoint du Développement Commercial d'ADAPEI « les papillons blanc »*
Stéphanie MAEHR	*ADAPEI Papillons Blancs d'Alsace*
Angeline MOCOCHAIN	*Communauté de communes de Sélestat*
Sylvie PÉPIN	*SMICTOM d'Alsace centrale*
Cathy PETERMANN	*Conseil de développement du PETR*
Céline RINCKEL / SEYLLER	*Maman d'un enfant non scolarisé*
Ingrid SCOUTHEETEN-COILLE	*Maman d'un enfant*
Anabelle SEGAUX	*Parent d'élève*
Guillaume SIMON	*ARIENA*
Pascale STIRMEL	*Producteur de volailles / SMICTOM / Communauté de communes de Barr*

Tab. 1 – Liste des participants

Un dispositif de concertation pour traiter de la question de la restauration scolaire durable

Qu'est-ce que la concertation ?

Pour répondre à la question « comment mettre en œuvre une restauration scolaire durable en Alsace centrale ? », le SMICTOM d'Alsace centrale, l'ARIENA et la Maison de la Nature du Ried, ont proposé la mise en place d'un dispositif de concertation.

Cette méthode présente de nombreux avantages :

- Créer les conditions d'une écoute attentive des préoccupations et contributions de chacun enrichies la réflexion et favorise les synergies.
- La confrontation des points de vue est un moyen d'aboutir à des décisions plus efficaces.
- La participation de l'ensemble des parties-prenantes concernés par une problématique permet de faire émerger des savoirs et de les valoriser.

- Réfléchir ensemble sur ce qui est possible de faire permet de passer de l'opposition à la co-construction et de limiter les « y a qu'à… ».
- La co-construction permet aux participants de se sentir davantage concernés.

FINALITÉ ET DEVENIR DU TRAVAIL

La particularité de la méthode de travail proposée est de **partir des préoccupations et des idées des participants pour définir collectivement comment mettre en œuvre une restauration scolaire durable en Alsace centrale.**

COMMENT METTRE EN OEUVRE UNE RESTAURATION SCOLAIRE DURABLE EN ALSACE CENTRALE ?

Pour répondre à cette question, les participants ont été invités à travailler lors de 3 réunions et une sortie de terrain entre novembre 2017 et mars 2018. À l'issue de ce processus de concertation, le groupe a rédigé collectivement des fiches actions qui sont présentées au comité directeur du SMICTOM. Ces derniers s'engagent à prendre connaissance des propositions du groupe et à leur apporter une réponse argumentée action par action.

Fig. 1 – Calendrier de la démarche

DES RÈGLES DE TRAVAIL POUR AVANCER COLLECTIVEMENT

Les règles suivantes ont été validées par les membres du groupe de concertation :

- Prise en compte de la parole de chacun afin que tous les participants puissent avoir la possibilité de s'exprimer, d'être écouté et entendu.
- Absence de jugement de valeur et d'interprétation.
- Parler librement et en confiance, en toute confidentialité.
- Éviter de couper la parole.
- Assiduité et ponctualité.
- Tutoiement

LES ÉTAPES DE TRAVAIL

ÉTAPE 1 : DÉFINITION DES THÈMES DE TRAVAIL

Les participants ont répondu à la question suivante :

QUELLES SONT LES QUESTIONS ET LES THÈMES QUE VOUS SOUHAITEZ ABORDER POUR TRAITER AU MIEUX DE LA QUESTION DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DURABLE EN ALSACE CENTRALE ?

L'objectif de ce temps est de définir l'ensemble des thèmes qui vont permettre au groupe de traiter correctement de la question de la restauration scolaire durable en Alsace centrale. Il s'agit des thèmes identifiés comme importants pour le groupe (cf. fig. 2)

ÉTAPE 2 : DÉFINITION DES DÉFIS ET PROPOSITION DE PISTES D'ACTION

Immersion

En amont de la réunion 2, une demi-journée de sortie de terrain a été organisée en lien avec les thèmes identifiés en réunion 1. Cela afin de nourrir la réflexion des participants et pour prendre conscience de la réalité de terrain. Les participants ont vécu un repas en immersion dans le périscolaire de Wimpfeling. Ils ont également visité les installations d'un restaurateur : API Cuisiniers d'Alsace.

Réunion 2

Dans un 1er temps, les participants ont identifié les thématiques à traiter prioritairement en les exprimant en problèmes. À partir des problématiques identifiées, 6 défis sont formulés (cf. fig. 3). Puis sur ces 6 défis, 4 sont jugés prioritaires et feront l'objet d'une recherche d'actions (cf. tab. 2).

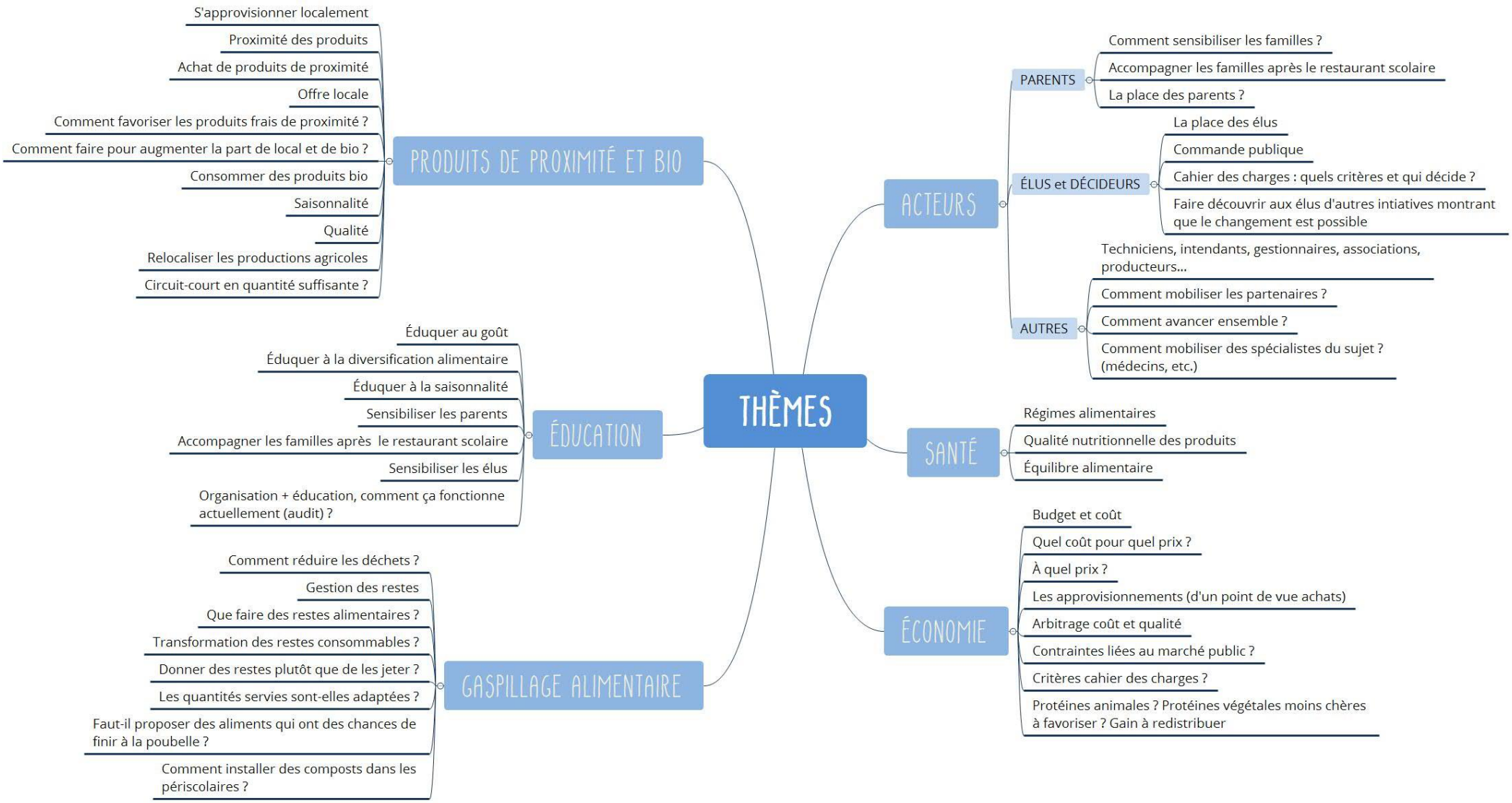


Fig. 2 – Thèmes importants pour traiter la question de la restauration scolaire durable

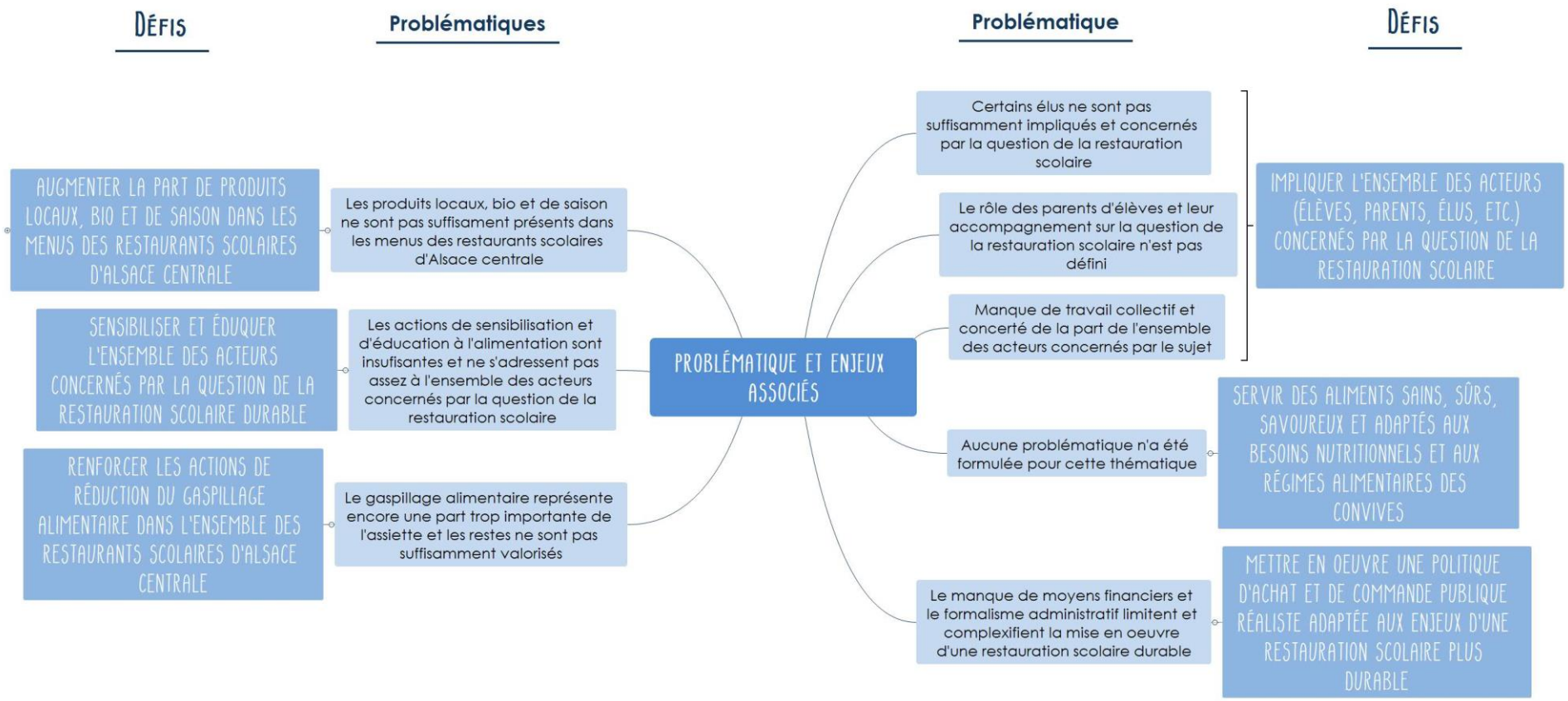


Fig 3. Problématiques et défis associés proposés par les participants

1. Augmenter la part de produits locaux, bio et de saison dans les menus des restaurants scolaires d'Alsace centrale
2. Sensibiliser et éduquer l'ensemble des acteurs concernés par la restauration scolaire durable
3. Renforcer les actions de réduction du gaspillage alimentaire dans l'ensemble des restaurants scolaires d'Alsace centrale
4. Mettre en œuvre une politique d'achats et de commande publique réaliste adaptée aux enjeux d'une restauration scolaire plus durable

Tab. 2 – Défis prioritaires

Dans un 2ème temps et en réponse aux défis exprimés, des pistes d'actions ont été formulées par les participants puis ces actions ont été priorisées (cf. tab. 3)

1. Augmenter la part de produits locaux, bio et de saison dans les menus des restaurants scolaires d'Alsace centrale	
Brainstorming	• Mettre en œuvre des potagers dans les périscolaires. • Réaliser une étude de marché sur l'offre bio et locale. • Informer les acheteurs de l'offre existante en matière de produits locaux. • Identifier les freins à l'achat de produits bio et locaux. • Organiser des journées « découverte » impliquant les producteurs, les périscolaires, les parents et les élus. • Atteindre le 100% bio au niveau national et local dans les restaurants scolaires. • Proposer des recettes de saison et plus originales. • Encourager la conversion en bio des agriculteurs (par des subventions, etc.). • Adapter de nouvelles filières de productions agricoles en lien avec les besoins du territoire. • Garantir un approvisionnement suffisant. • Convertir du foncier public à la production agricole. • Faire des potagers chez les parents.
Actions prioritaires	• Orienter le foncier public vers une production agricole bio et locale destinées à la restauration scolaire. • Organiser des événements ponctuels impliquant les parents. • Organiser des journées « découverte » producteurs, pour les parents, les élus, les restaurateurs et la collectivité, etc.

2. Sensibiliser et éduquer l'ensemble des acteurs concernés par la restauration scolaire durable	
Brainstorming	• Organiser des repas en conditions réelles avec les parents. • Organiser des repas en conditions réelles avec les élus. • Mettre en place des activités de jardinage collectif, « jardiner ensemble ». • Organiser des rencontres multi-acteurs : (parents/producteurs ; parents/restaurateurs ; élus/producteurs ; élus/restaurateurs). • Mettre en place des actions de sensibilisation en lien avec la découverte des saveurs. • Organiser un salon multi-acteurs de la restauration scolaire. • Communiquer et sensibiliser aux avantages et aux inconvénients du « manger » en collectivité. • Proposer des formations à destination des parents. • Poursuivre les formations des animateurs. • Monter des ateliers cuisine pour les parents et grands-parents. • Établir une charte d'engagement entre les parents et le périscolaire. • Lister les envies des enfants en matière d'alimentation et les amener à expliciter leurs choix et les implications associées. • Mettre en place une commission menus et restauration. • Mettre en place un conseil citoyen de la restauration collective. • Parvenir à mobiliser les élus par exemple dans le cadre d'un forum. • Informer les élus sur les avantages de la restauration scolaire.
Actions prioritaires	• Formation des animateurs et acteurs. • Charte d'engagement entre le périscolaire et les familles. • Forum multi-acteurs avec des ateliers. • Jardiner, cuisiner et manger ensemble.
3. Renforcer les actions de réduction du gaspillage alimentaire dans l'ensemble des restaurants scolaires d'Alsace centrale	
Brainstorming	• Accueillir des cochons et des poules dans les périscolaires. • Continuer les pesées. • Faire de la chapelure. • Traduire en euros le gaspillage alimentaire. • Rendre attentif au coût humain, énergétique et environnemental du gaspillage. • Mettre en place un concours anti-gaspillage. • Créer un label du gaspillage. • Continuer les ateliers pratiques avec les enfants. • Organiser des rencontres pour comprendre l'origine des produits. • Mettre en place des potagers et des composts dans les périscolaires. • Valoriser et manger les restes avec les enfants et informer les parents. • Changer la loi sur la gestion des restes. • Réduire les déchets liés aux emballages des repas.

Actions prioritaires	• Ateliers pratiques. • Création d'un label basé sur plusieurs points. • Continuer les pesées. • Réduire les déchets liés aux emballages.
4. Mettre en œuvre une politique d'achats et de commande publique réaliste adaptée aux enjeux d'une restauration scolaire plus durable	
Brainstorming	• Former les techniciens. • Trouver des mécènes. • Enquête auprès des parents pour évaluer le prix qu'ils sont prêt à payer pour un repas. • Instaurer une culture du contrôle sur le respect des clauses du marché. • Simplifier l'accès aux informations relatives au marché pour les usagers et communiquer sur la possibilité de consulter ces infos. • Pédagogie de la commande. • Organiser des échanges entre élus et restaurateurs et entre responsables des marchés et restaurateurs. • Faciliter l'accès au local et au bio par les groupements d'achats. • Concevoir les marchés de manière plus réaliste pour que davantage de prestataires puissent y répondre. • Développer les cuisines sur place. • Communiquer sur le fait que la restauration scolaire est une affaire de professionnels.
Actions prioritaires	• Professionnalisation des intervenants et échanges avec des commissions représentatives des parties prenantes. • Réaliser une enquête sur les attentes, les besoins et les engagements financiers des parents pour la restauration scolaire. • Créer un modèle économique en tenant compte des impératifs de chacun. • Développer les cuisines sur place.

Tab 3. Liste exhaustive des actions et actions prioritaires

ÉTAPE 3 : RÉDACTION DES FICHES ACTIONS

Cette 3ème réunion, avait pour objectif la rédaction des fiches actions des actions prioritaires identifiées en réunion 2. Par manque de temps ,10 fiches actions ont été rédigées sur les 15 actions prioritaires retenues initialement.
Ces fiches constituent un outil d'aide à la mise en œuvre des actions. Elles ne sont pas exhaustives et elles devront être étoffées par les maitres d'œuvre lors de leur réalisation.
Elles témoignent de la vision des participants à un moment donné en lien avec leur niveau de connaissance du sujet traité. Elles ne sont donc pas toujours complétées en totalité.

Elles sont consultables ci-après :

LES 10 ACTIONS DU GROUPE DE CONCERTATION

ACTION 1

ORIENTER LE FONCIER PUBLIC VERS UNE PRODUCTION AGRICOLE BIO ET LOCALE DESTINÉE À LA RESTAURATION SCOLAIRE

CADRE STRATÉGIQUE	
Défi 1	Augmenter la part de produits locaux, bio et de saison dans les menus des restaurants scolaires d'Alsace centrale.
Problématique	Difficulté à mettre en place un approvisionnement local et bio sécurisé dans le temps et en volume, notamment à cause d'une problématique agricole foncière.
Objectifs	Réappropriation des espaces publiques à des fins de production agricole bio.
Rédacteurs	Anabelle SEGAUX (Parent d'élève) Priscille DIAWARA (Parent d'élève et enseignante)

DESCRIPTIF	
Contexte/constat	- Espaces verts de grandes surfaces non affectés. - Raréfaction des terres arables en lien avec l'urbanisation. - Difficultés pour les nouveaux agriculteurs à trouver des surfaces.
Étapes de réalisation	- Audit des surfaces exploitables. - Audit des besoins qualitatifs et quantitatifs. - Planifier les cultures (occupation des sols / itinéraires / techniques / choix des pratiques agricoles) et coordonner l'ensemble. - Gérer les approvisionnements (stockage / transport / collecteur). - Contractualiser de manière viable économiquement et éthiquement.
Acteurs à mobiliser	- Exploitants agricoles. - Collectivité (définition du cahier des charges). - Impliquer les familles, les citoyens (insertion, retraités ?).

SUIVI ET ÉVALUATION		
Résultats attendus	Assurer partiellement la production sur certains produits.	
Indicateurs d'évaluation		
Communication		
BUDGET ET FINANCEMENT		
Pistes de financement		
Budget prévisionnel	**Postes de dépenses**	**Montant en €**

Remarque :

ACTION 2

RENFORCER ET DIVERSIFIER LES ÉVÉNEMENTS PONCTUELS AUTOUR DU LOCAL, DU BIO ET DES PRODUITS DE SAISON EN IMPLIQUANT LES PARENTS

CADRE STRATÉGIQUE	
DÉFI 1	Augmenter la part de produits locaux, bio et de saison dans les menus des restaurants scolaires d'Alsace centrale.
PROBLÉMATIQUE	Nombre insuffisant de parents sensibilisés aux enjeux en lien avec le consommer local, bio et de saison.
OBJECTIFS	Créer une/des animation(s) pour informer les parents sur les enjeux de consommer local, bio et de saison en restauration scolaire et de manière générale.
RÉDACTEURS	Laetitia DELDALLE (Parent d'élève de Sélestat). Ingrid SCOUTHEETEN-COILLE (Maman d'un enfant).

DESCRIPTIF	
CONTEXTE/CONSTAT	- La part de produits locaux et bio est variable d'un périscolaire à l'autre et dépendante de la volonté de l'ensemble des acteurs. - Les habitudes alimentaires sont initiées par les parents et les familles. - La qualité de l'alimentation des enfants est une préoccupation parentale.
ÉTAPES DE RÉALISATION	**1. Définition des événements à organiser** - une conférence ; - exposition, présentation, affichage au périscolaire ; - dégustation des mêmes produits que ceux mangés par les enfants le midi ; - visiter un producteur local avec le périscolaire et les parents ; - questionnaire sur les attentes des parents et sur les actions qui les intéressent ; **2. Recenser les parents intéressés pour monter un événement** - en passant par les représentants des parents d'élèves ? **3. Mise en œuvre de l'action : jardiner, cuisiner et manger ensemble**
ACTEURS À MOBILISER	- Parents des enfants scolarisés et plus jeunes. - Producteurs. - Personnels des périscolaires. - Enfants. - Associations comme la Maison de la Nature + étudiant en sociologie pour le développement et l'analyse du questionnaire sur les attentes des parents. - Intervenants extérieurs.

SUIVI ET ÉVALUATION	
RÉSULTATS ATTENDUS	- Réussi si le questionnaire est distribué dans tous les périscolaires d'Alsace centrale. - Réussi si plusieurs événements sont organisés. - Réussi si la participation cumulative des parents augmente avec les événements.
INDICATEURS D'ÉVALUATION	- Le nombre d'actions. - Le nombre de parents impliqués. - Le nombre de périscolaires participants.
COMMUNICATION	- Flyers pour chaque action + affichage à distribuer dans les périscolaires et écoles - Articles et annonces dans les journaux avant et / ou après

BUDGET ET FINANCEMENT		
PISTES DE FINANCEMENT		
BUDGET PRÉVISIONNEL	**Postes de dépenses**	**Montant en €**

ACTION 3

ORGANISER DES JOURNÉES « DÉCOUVERTE DES PRODUCTEURS » POUR LES PARENTS, LES ÉLUS, LES RESTAURATEURS ET LES COLLECTIVITÉS

CADRE STRATÉGIQUE	
DÉFI 1	Augmenter la part de produits locaux, bio et de saison dans les menus des restaurants scolaires d'Alsace centrale.
PROBLÉMATIQUE	Méconnaissance du monde agricole, de ses pratiques et des leviers et freins au développement des approvisionnements locaux et bio des restaurants scolaires.
OBJECTIFS	- Participer à la sauvegarde de l'agriculture locale. - Diminuer l'impact carbone en consommant de saison et de proximité. - Faire le lien entre les producteurs et les consommateurs.
RÉDACTEURS	Anne HERMENT (Commune de Breitenau)

DESCRIPTIF	
CONTEXTE/CONSTAT	Il y a, semble-t-il, une méconnaissance des producteurs locaux qui seraient en mesure de travailler avec les périscolaires et de fournir assez de matières premières pour répondre à la demande.
ÉTAPES DE RÉALISATION	1. Établir un référentiel des producteurs locaux (Alsace centrale, 67, etc.). 2. Communiquer ce référentiel aux acteurs qui gèrent les périscolaires. 3. Signer des chartes entre les producteurs, les périscolaires et les structures qui font et livrent les repas. 4. S'assurer d'un coût raisonnable pour tout le monde (parents / producteurs). 5. Organiser des journées portes ouvertes chez les producteurs.
ACTEURS À MOBILISER	- Les communautés de Communes pour la diffusion et la réalisation du référentiel. - Les producteurs. - Les parents et les enfants.

SUIVI ET ÉVALUATION	
RÉSULTATS ATTENDUS	- Plus de consommation locale. - Pérenniser l'agriculture de proximité en assurant aux producteurs la vente de leur production.
INDICATEURS D'ÉVALUATION	- Enquête de satisfaction auprès des différents acteurs. - Suivi annuel du nombre de chartes signées.
COMMUNICATION	- Les journaux locaux afin d'informer de l'action menée. - Le bulletin de la Communauté de communes.

BUDGET ET FINANCEMENT		
PISTES DE FINANCEMENT		
BUDGET PRÉVISIONNEL	**Postes de dépenses**	**Montant en €**

REMARQUE :

Liste des producteurs locaux existe déjà → Maison de la Nature, Chambre d'Agriculture

Voir document sur la restauration des collèges (Barr Bernstein)

ACTION 4

ÉLABORER ET METTRE EN OEUVRE UNE CHARTE D'ENGAGEMENT ENTRE LES PÉRISCOLAIRES ET LES FAMILLES

CADRE STRATÉGIQUE	
DÉFI 2	Sensibiliser et éduquer l'ensemble des acteurs concernés par la restauration scolaire durable.
PROBLÉMATIQUE	- Méconnaissance des conditions et des exigences d'un repas en périscolaires. - Rupture entre les pratiques alimentaires du périscolaire et du domicile.
OBJECTIFS	- Défi entre les périscolaires et les familles. - Fil rouge des actions menées aux périscolaires dans les familles / une continuité.
RÉDACTEURS	Céline RINCKEL (Maman d'un enfant non scolarisé). Laetitia DELDALLE (Parent d'élève de Sélestat).

DESCRIPTIF	
CONTEXTE/CONSTAT	- Méconnaissance sur la manière dont on mange au périscolaire (souci diététique,…). - Rupture entre ce qui se fait à la maison et au périscolaire.
ÉTAPES DE RÉALISATION	Exemples qui peuvent être dans la charte : - Favoriser l'eau à table, mais au périscolaire proposer un « apéritif festif sain » comme à la maison. - Augmenter sa part de bio, de local dans l'alimentation (donner des adresses de producteurs). - Réduire sa consommation de sel, de matières grasses (donner aux parents la possibilité de voir une diététicienne). - Réduire ses déchets et ses emballages.
ACTEURS À MOBILISER	- Un groupe de parents. - Les animateurs périscolaires. - Une diététicienne.

SUIVI ET ÉVALUATION	
RÉSULTATS ATTENDUS	- Généralisation des « bonnes pratiques » à la maison. - De plus en plus de parents adhérents à la charte.
INDICATEURS D'ÉVALUATION	- Un questionnaire pour savoir ce qui a été difficile et apprécié. - Pas de contrôles, pas de sanctions.
COMMUNICATION	- Réunion d'information à la rentrée scolaire (surtout en maternelle, voir lors de la 1ère inscription à l'école, sous forme de « livret d'accueil »). - Imprimer la charte avec un texte explicatif. - Affichage dans les écoles.

BUDGET ET FINANCEMENT		
PISTES DE FINANCEMENT		
BUDGET PRÉVISIONNEL	**Postes de dépenses**	**Montant en €**
	Impressions de la charte (des centaines d'exemplaires)	

REMARQUE :

Charte non obligatoire, basée sur le volontariat

Charte moral-éthique

Les parents peuvent la « signer » / la « lire » en cours d'année

Réfléchir à un autre mot que « Charte » pour enlever le côté culpabilisant !

Être plus ludique

ACTION 5

RÉALISER DES ACTIONS PERMETTANT DE JARDINER, CUISINER ET MANGER ENSEMBLE

CADRE STRATÉGIQUE	
DÉFI 2	Sensibiliser et éduquer l'ensemble des acteurs concernés par la restauration scolaire durable.
PROBLÉMATIQUE	- Les parents et les enfants adoptent majoritairement une posture unique de consommateur.
OBJECTIFS	- Sensibiliser les parents aux avantages et inconvénients du « manger » en collectivité. - Faire de ces actions des moments de partage. - Sensibiliser aux étapes allant de la terre et l'assiette.
RÉDACTEURS	Priscille DIAWARA (maman et enseignante). Céline RINCKEL (maman d'un enfant non scolarisé).

DESCRIPTIF	
CONTEXTE/CONSTAT	Les parents ne connaissent pas les contraintes et les conditions de réalisation des repas en périscolaire. Les parents et leurs enfants sont uniquement des consommateurs, il faut dépasser ce stade.
ÉTAPES DE RÉALISATION	**Jardiner** - Mettre en place des potagers dans les écoles. - Impliquer les enfants dans la production des produits directement chez le maraicher. - Mettre en place des potagers communaux avec un employé communal et soutenus par des bénévoles, des familles et l'école de la commune). **Cuisiner** - Associer les parents à un restaurateur (ou autre professionnel) pour qu'au moins 2 fois par an, ils réalisent le menu complet du jour. - Parents et enfants réalisent, au moins une fois par an, une entrée ou un dessert pour un menu du jour.
ACTEURS À MOBILISER	**Pour trouver un lieu** - Restaurateurs du village. - Cuisine de la salle des Fêtes ou d'un autre équipement communal. - Cuisine mobile. **Autorisation et mise en œuvre** - Communes et/ou Communautés de communes pour les questions de transport, de lieu, de mise en œuvre du dispositif à l'échelle de toutes les écoles du territoire.

SUIVI ET ÉVALUATION	
RÉSULTATS ATTENDUS	- Impliquer un maximum de parents et d'enfants pour développer leur force de proposition et sortir des postures de réclamations. - Une mobilisation régulière pour l'entretien des potagers dans les écoles ou communaux.
INDICATEURS D'ÉVALUATION	- Réaliser des bilans avec les parents.
COMMUNICATION	**Avant** - Affichage et communication dans les écoles et les périscolaires. - Organiser des temps fort autour du jardinage dans les communes. **Après** - Communiquer sur les résultats de l'action : photos, vidéos, réseaux sociaux…

BUDGET ET FINANCEMENT		
PISTES DE FINANCEMENT	Maraicher partenaire (opération gagnant-gagnant)	
BUDGET PRÉVISIONNEL	**Postes de dépenses**	**Montant en €**
	Création du potager	
	Salaire du maraicher communal	

REMARQUE :

Jardiner

Pensez à faire nos propres semences.

Acheter une serre pourrait être utile.

Hygiène

Se poser la question des règles collectives.

Potager

Trouver un responsable pour coordonner (maraicher, employé communal, technicien…).

ACTION 6

POURSUIVRE ET RENFORCER LES ACTIONS ÉDUCATIVES ET DE FORMATION DE RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

CADRE STRATÉGIQUE

Défi 3	Renforcer les actions de réduction du gaspillage alimentaire dans l'ensemble des restaurants scolaires d'Alsace centrale.
Problématique	Malgré les actions engagées depuis quelques années, le gaspillage alimentaire est encore trop important dans les périscolaires.
Objectifs	Développer des ateliers pratiques et informer les politiques et acteurs.
Rédacteurs	Stéphanie MAEHR (ADAPEI Papillons Blancs d'Alsace*).* Caroline BUTTERLIN (Responsable périscolaire Fouchy, Villé, Thanvillé).

DESCRIPTIF

Contexte/constat	- Beaucoup de gaspillage alimentaire dans les périscolaires (3 à 11 ans). - Action déjà développée à encourager, puis informer et partager avec les autres structures.
Étapes de réalisation	- Faire l'inventaire de l'existant. - Faire des échanges pour découvrir d'autres pratiques. - Création d'un support (informatique) pour capitaliser les actions. - Chaque structure qui participe, s'engage à réaliser une nouvelle action découverte chez « l'autre ». - Article de presse.
Acteurs à mobiliser	- Famille. - Salariés en charge des enfants. - Élus et financeurs. - Enseignants.

SUIVI ET ÉVALUATION

Résultats attendus	L'action sera réussi si : - chacun aura développé une nouvelle action ; - le site informatique est opérationnel ; - la communication verticale est réalisée (article, spectacle, invitation des élus) ;
Indicateurs d'évaluation	- Une action par périscolaire. - Bonne communication ; - Site internet.
Communication	

BUDGET ET FINANCEMENT

Pistes de financement	- SMICTOM - Région Grand Est - Rotary et Lions Club pour des projets ciblés

Budget prévisionnel

Postes de dépenses	Montant en €
Webmaster	3000
Spectacle	1000
Déplacements	1000
Intervenants extérieurs (professionnels)	1000

Remarque :

ACTION 7

CRÉER UN LABEL DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DURABLE EN ALSACE CENTRALE OU S'APPUYER SUR DES LABELS EXISTANTS

CADRE STRATÉGIQUE	
DÉFI 3	Renforcer les actions de réduction du gaspillage alimentaire dans l'ensemble des restaurants scolaires d'Alsace centrale.
PROBLÉMATIQUE	- Valorisation limitée des actions menées par les restaurateurs et les collectivités pour favoriser une restauration scolaire durable.
OBJECTIFS	- Création d'un label « Restauration scolaire durable ». - Examiner la possibilité de créer un label « local » associant différents acteurs : périscolaires, parents, producteurs, élus.
RÉDACTEURS	Anne HERMENT (Commune de Breitenau).

DESCRIPTIF	
CONTEXTE/CONSTAT	Il n'y a pas de label spécifique à la restauration collective concernant la restauration scolaire durable.
ÉTAPES DE RÉALISATION	1. Créer un cahier des charges du label souhaité avec plusieurs niveaux d'actions. 2. Présenter et expliquer le projet aux différents protagonistes. 3. Instaurer une commission de contrôle du label (une sorte d'AFNOR locale). 4. Labéliser les partenaires qui ont décidé de rentrer dans le processus.
ACTEURS À MOBILISER	- Les producteurs en leur assurant un partenariat. - Les périscolaires en continuant la pesée des déchets par exemple. - Les familles en sensibilisant au tri et au non gaspillage et en les intégrant dans la labélisation. - Le SMICTOM.

SUIVI ET ÉVALUATION	
RÉSULTATS ATTENDUS	Un label « Restauration Scolaire Durable ».
INDICATEURS D'ÉVALUATION	- La pesée des déchets dans les périscolaires. - Nombre de parents engagés dans le processus de labellisation.
COMMUNICATION	- SMICTOM par mail ou distribution de flyer expliquant le projet. - Affichage dans les structures d'accueil expliquant aux parents le challenge et l'enjeu de la labélisation. - Livret de « gestion des déchets » pour les familles qui décident de suivre le processus.

BUDGET ET FINANCEMENT		
PISTES DE FINANCEMENT		
BUDGET PRÉVISIONNEL	**Postes de dépenses**	**Montant en €**

REMARQUE :

ACTION 8

RÉDUIRE LES DÉCHETS LIÉS AUX EMBALLAGES

CADRE STRATÉGIQUE	
DÉFI 3	Renforcer les actions de réduction du gaspillage alimentaire dans l'ensemble des restaurants scolaires d'Alsace centrale.
PROBLÉMATIQUE	Les déchets d'emballage générés dans le cadre dans le cadre de la restauration scolaire représentent encore des tonnages trop importants.
OBJECTIFS	
RÉDACTEURS	Elise DEMANGELLE (Diététicienne / API Cuisiniers d'Alsace)

DESCRIPTIF	
CONTEXTE/CONSTAT	Quels sont les déchets liés aux emballages sur les périscolaires et les cuisines de production ? - Pots de yaourts, compotes… - Barquettes de repas livrés - Emballages de fromages individuels - boitages métalliques
ÉTAPES DE RÉALISATION	- Inciter les fournisseurs (producteurs, industriels, etc.) à livrer et à proposer des produits en emballages collectifs et/ou réutilisables. - Inciter les collectivités à demander à leurs restaurateurs des fromages frais, en bloc entier, des laitages en seaux, supprimer les produits en boitages. - Inciter les collectivités à investir dans du matériel réutilisable (ramequin, bol, etc.) et à prévoir le temps de travail nécessaire pour leur agents de cuisine. - Inciter les restaurateurs, les informer aussi, sur l'utilisation de produits en vrac.
ACTEURS À MOBILISER	- Industriels : est-ce possible d'avoir des yaourts en seaux ? Autres produits ? - Restaurateurs : est-ce possible de préparer et servir des produits en vrac ? Quelles alternatives à la barquette ? - Périscolaires : est-ce possible de servir des produits en vrac (matériel, temps de travail, personnel)

SUIVI ET ÉVALUATION	
RÉSULTATS ATTENDUS	- Moins de déchets à traiter. - Plus de produits frais (moins de 4ème gamme, 5ème gamme, boitages,…).
INDICATEURS D'ÉVALUATION	- Poids des poubelles / semaine.
COMMUNICATION	- Flyers parents / enfants : Pourquoi réduire les emballages ? - Formation des agents de service sur comment couper les fromages, servir les yaourts ou compotes, etc.

BUDGET ET FINANCEMENT		
PISTES DE FINANCEMENT		
BUDGET PRÉVISIONNEL	**Postes de dépenses**	**Montant en €**
	Collectivités : - Matériels : ramequin, bol, couteau à fromage, - Temps de travail supplémentaires : pour les agents liés à la découpe, la vaisselle, répartition des yaourts en ramequins et personnel dédié au temps des repas	
	Fournisseurs :	

	- remplissage des seaux (moins couteux pour eux)	
	Restaurateurs : - Matériel : double jeu de bac inox, stockage pour les bacs, aide à la livraison pour les chauffeurs car les bacs inox sont lourds (chariots élévateurs ?)	

Remarque :

<u>Avantages des bacs de livraison type inox :</u>

- réutilisable, pas de déchets
- on peut cuisiner dedans (température élevée supportée)

<u>Inconvénients des bacs de livraison type inox :</u>

- lourds
- non hermétiques, pas pratique pour les livraisons
- utilisation d'eau, voir quel impact environnemental
- nécessite d'avoir une grande place de stockage pour repas livrés

<u>Avantages des barquettes plastiques :</u>

- légères
- hermétiques
- plus petites
- plus maniables pour les agents de cuisine

<u>Inconvénients des barquettes plastiques :</u>

- des déchets, recyclables ?
- on ne peut pas cuisiner dedans, juste réchauffer (température supportée limitée)

Pour une restauration sur place, le bac inox devrait être systématique
Pour les repas livrés, à mon sens, il faut réfléchir au cas par cas pour trouver la meilleure solution.
Une alternative autre serait à trouver.
→ Par exemple des produits « compostables » (non gourmand en eau, léger,…)

ACTION 9

RÉDIGER DES CAHIERS DES CHARGES EN TENANT COMPTE DES IMPÉRATIFS DE CHACUN

CADRE STRATÉGIQUE	
DÉFI 4	Mettre en œuvre une politique d'achats et de commande publique réaliste adaptée aux enjeux d'une restauration scolaire plus durable
PROBLÉMATIQUE	L'écriture des marchés publics ne tient pas suffisamment compte des contraintes et des besoins des acteurs de la restauration scolaire d'Alsace centrale.
OBJECTIFS	- Élaborer des cahiers des charges en commun (restaurateur, acheteur public, convives). - Prendre conscience des compétences et des limites de l'ensemble des partenaires.
RÉDACTEURS	Elise DEMANGELLE (Diététicienne / API Cuisiniers d'Alsace) Stéphanie MAEHR (ADAPEI Papillons Blancs d'Alsace)

DESCRIPTIF	
CONTEXTE/CONSTAT	Les exigences des cahiers des charges ne sont pas toujours en adéquation avec les possibilités des restaurateurs et les attentes des convives et de leurs parents.
ÉTAPES DE RÉALISATION	- L'acheteur public doit se rendre régulièrement au périscolaire, manger et échanger avec les enfants. - L'acheteur public doit connaitre les attentes des parents (bio, financier, etc.). - Le restaurateur doit manger et échanger avec les enfants. - L'acheteur public et les convives (et leurs parents) doivent au minimum visiter les cuisines (ou les découvrir par un film) et rencontrer les restaurateurs. - Créer des commissions où chacun s'exprime.
ACTEURS À MOBILISER	- Représentants des consommateurs (parents et enfants). - L'acheteur public (élus, rédacteur du cahier des charges). - Restaurateur (qui représente aussi les fournisseurs).

SUIVI ET ÉVALUATION	
RÉSULTATS ATTENDUS	- Établir un partenariat au travers duquel on puisse construire une restauration cohérente où chacun s'y retrouve et se comprend. - Rester dans une dynamique d'amélioration.
INDICATEURS D'ÉVALUATION	- Enquête de satisfaction auprès des consommateurs. - Expérimentation de commissions
COMMUNICATION	

BUDGET ET FINANCEMENT		
PISTES DE FINANCEMENT		
BUDGET PRÉVISIONNEL	**Postes de dépenses**	**Montant en €**

REMARQUE :

ACTION 10

DÉVELOPPER DES CUISINES CENTRALES POUR PRODUIRE LES REPAS DES PÉRISCOLAIRES

CADRE STRATÉGIQUE	
DÉFI 4	Mettre en œuvre une politique d'achats et de commande publique réaliste adaptée aux enjeux d'une restauration scolaire plus durable
PROBLÉMATIQUE	La sous-traitance de la production des repas génère trop d'externalités environnementales négatives.
OBJECTIFS	- Cuisiner sur place. - Réduire le transport. - Optimiser les restes. - Être au plus près des quantités réelles par rapport au nombre d'enfants.
RÉDACTEURS	Ingrid SCOUTHEETEN-COILLE (Maman d'un enfant) Caroline BUTTERLIN (Responsable périscolaire Fouchy, Villé, Thanvillé)

DESCRIPTIF	
CONTEXTE/CONSTAT	- Se rapprocher des saveurs d'origine. - Garder une cuisine à taille humaine. - La sous-traitance génère plus de déchets d'emballage et de transport.
ÉTAPES DE RÉALISATION	- Prévoir l'espace cuisine au moment de l'élaboration des plans du futur périscolaire. - Mise en place d'une équipe de professionnels (cuisine et aides, diététicienne, réinsertion). - Cahier des charges, fournisseurs, producteurs.
ACTEURS À MOBILISER	- Élus sur la phase d'avant le projet. - Parents. - Salariés en cuisine et en périscolaire. - Cuisiniste local (Cuisine Schmidt).

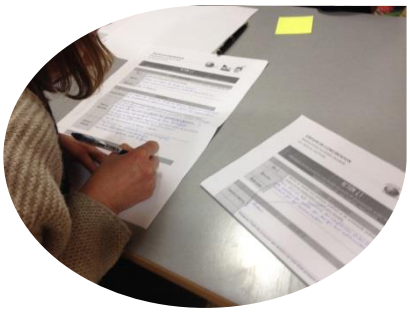
SUIVI ET ÉVALUATION		
RÉSULTATS ATTENDUS	À moyen terme, chaque nouveau périscolaire devra avoir sa cuisine. Sur le long terme, d'ici 20 ans, 100% des périscolaires devront avoir leurs cuisines.	
INDICATEURS D'ÉVALUATION		
COMMUNICATION	Auprès des parents (sondage). Auprès des élus pour les convaincre de l'impact économique à long terme.	
BUDGET ET FINANCEMENT		
PISTES DE FINANCEMENT	Priorité des choix politique.	
BUDGET PRÉVISIONNEL	**Postes de dépenses**	**Montant en €**

REMARQUE :

- S'inspirer des cuisines de ce type déjà existantes comme dans les collèges par exemple.
- Intégrer les collèges dans ce processus, notamment dans la préparation des repas à défaut d'avoir un cuisinier.

ÉTAPE 4 : PRÉSENTATION ET DEVENIR DES ACTIONS

Les 10 fiches actions sont présentées le 20 juin au comité directeur du SMICTOM, qui par l'intermédiaire de ses services, s'engage à apporter aux 21 participants une réponse concrète et argumentée par courrier quant au devenir de chacune des actions.

LE SMICTOM et la Maison de la Nature remercient

Sabrina,
Mireille,
Jean-Paul,
Caroline,
Laetitia,
Elise,
Priscille,
Fabienne,
Jacky,
Anne,
Catherine,
Sophie,
Stéphanie,
Angeline,
Sylvie,
Cathy,
Céline
Anabelle,
Ingrid
Guillaume
et Pascale