



SÉANCE PARTICIPATIVE DE GARANTIE
Caisse des écoles du 10^e - 24 juin 2022





LES QUATRE PILIERS DE LA DÉMARCHE





Le Bien-être

2019



Bien-être des convives

2022



Qualité nutritionnelle



Locaux



Des enquêtes de satisfaction ont été initiées :

« **club des goûteurs** » en 2021

Des enquêtes sur les recettes sont effectuées auprès des REV



La CASPE a initié un projet d'**embellissement des réfectoires** :

- mise en place de nappes
- mise en place de dispositifs de mesures
 - sonores dans les réfectoires
- prise en compte dans les travaux des
 - problématiques de luminosité

L'Assiette responsable



2019



Agriculture responsable

2022



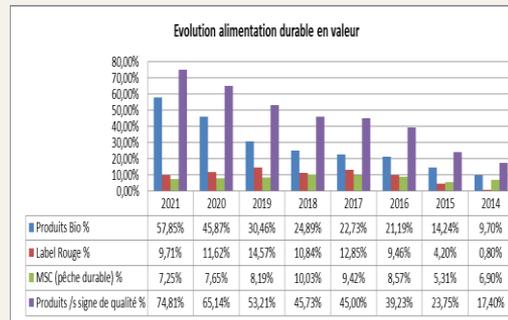
Proximité



Cuisine



Alimentation durable en valeur, critère Egalim :
74,81 % en 2021, dont 58% de Bio (45 % en 2017)
 En volume : 80,04 % en 2021 (55,3 % à fin 2019)



Les plats composés sont faits sur place : brandade, lasagnes, sandwiches pour les pique-niques...
 La plupart des gâteaux est réalisée dans les centres : gâteaux roulés, gâteaux à base de légumineuses Bio





Les Eco-gestes

2019

2022



Gaspillage et déchets



Economies d'eau et d'énergie



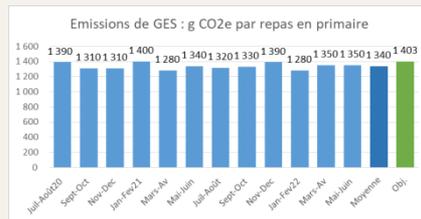
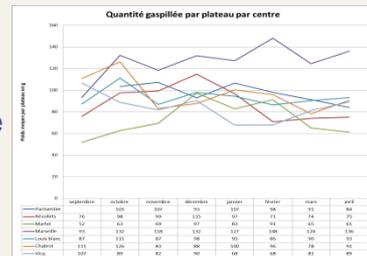
Produits d'entretien



Des portions adaptées
Depuis fin 2019, les petites portions
portions standard sont en place
dans les réfectoires pour les entrées de
cruautés et les fromages



Des indicateurs de suivi du gaspillage
sont mis en place dans les centres
équipés de tables de tri



Les émissions de CO2 par
assiette ont été réduites

Depuis janvier 2020, 2 menus sans produits carnés
sont servis chaque semaine

L'Engagement social et territorial



2019

2022



Engagement social



Travail avec les acteurs du territoire



Sensibilisation et implication



Une **fiche incident** est à la disposition des REV

Une **fiche de liaison** est disponible sur le site internet de la Caisse pour les familles



Des formations « métier » sont dispensées : jutes cuissons, cuissons à base de légumineuses...

Les rencontres avec les producteurs, y compris les producteurs de proximité sont recherchées



La communication à destination des familles a été développée

FAQ sur le site internet de la Caisse
Visite de cuisines par les enfants
(collégiens: pendant les centres de loisirs)

Ou par les parents lors des commissions des menus





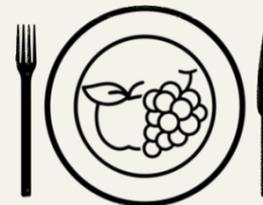
Les nouveaux engagements

Le Bien-être

- Etudier une nouvelle offre de restauration à destination des collégiens et organiser **2 fois par an des rencontres spécifiques avec les collégiens** et leurs représentants
- Mettre en place sur 3 écoles des **ateliers d'éveil au goût** en partenariat avec la Caspe, les Agents de cantine et les équipes enseignantes



L'Assiette responsable



- Atteindre 100% d'alimentation durable dont 50% local d'ici 2027
- Respecter les critères de niveau 2 du référentiel Ecocert en cuisine (en réponse à la loi Egalim, le référentiel évolue en 2023 et devient plus exigeant)



Niveau 2

Au moins
30% de bio
et 30 composants
par mois

Au moins 4
composantes bio et locales
de la fourche à la fourchette
par mois

+ **Formation** des cuisiniers
+ de consommation
de **fruits et légumes**
de saison

+ Lutte **anti-gaspillage**
+ Gestion globale des **déchets**
+ 1 action **écologique**
(au choix)

devient



Niveau 2

au moins
40% de bio
par an

Au moins 8
composantes bio et locales
par mois
+ 2 ingrédients bio équitables

+ **50%** de cuisine à partir de
produits bruts ou peu transformés
+ Formation des cuisiniers

+ Gestion écologique :
déchets, eau, énergie
+ Limitation des plastiques
et des détergents toxiques

Les Eco-gestes



Gaspillage et déchets

- Réaliser au minimum deux campagnes d'information sur le gaspillage alimentaire par an, dans les écoles et auprès des parents

Produits d'entretien

- Supprimer les quelques références encore en place qui présenteraient un logo de danger pour l'environnement

Pour aller plus loin

- Expérimenter des techniques de cuisson diminuant la consommation d'énergie (cuisson de nuit)



L'Engagement social et territorial

Travail avec les acteurs du territoire

- Développer de nouveaux partenariats avec des producteurs y compris de proximité

Sensibilisation et implication

- Développer la communication sur les réseaux sociaux
- Délocaliser les commissions des menus dans les écoles avec visite des cuisines 2 fois par an

