

# WEBINAIRE POUR PARENTS MOTIVÉS



# BIENVENUE





## LE COLLECTIF LES PIEDS DANS LE PLAT



**Pour vous  
accompagner:**

**Céline**

**Isabelle**

**Jean-Jacques**

**Jean-Marc**

**Jennifer**

**Joey**

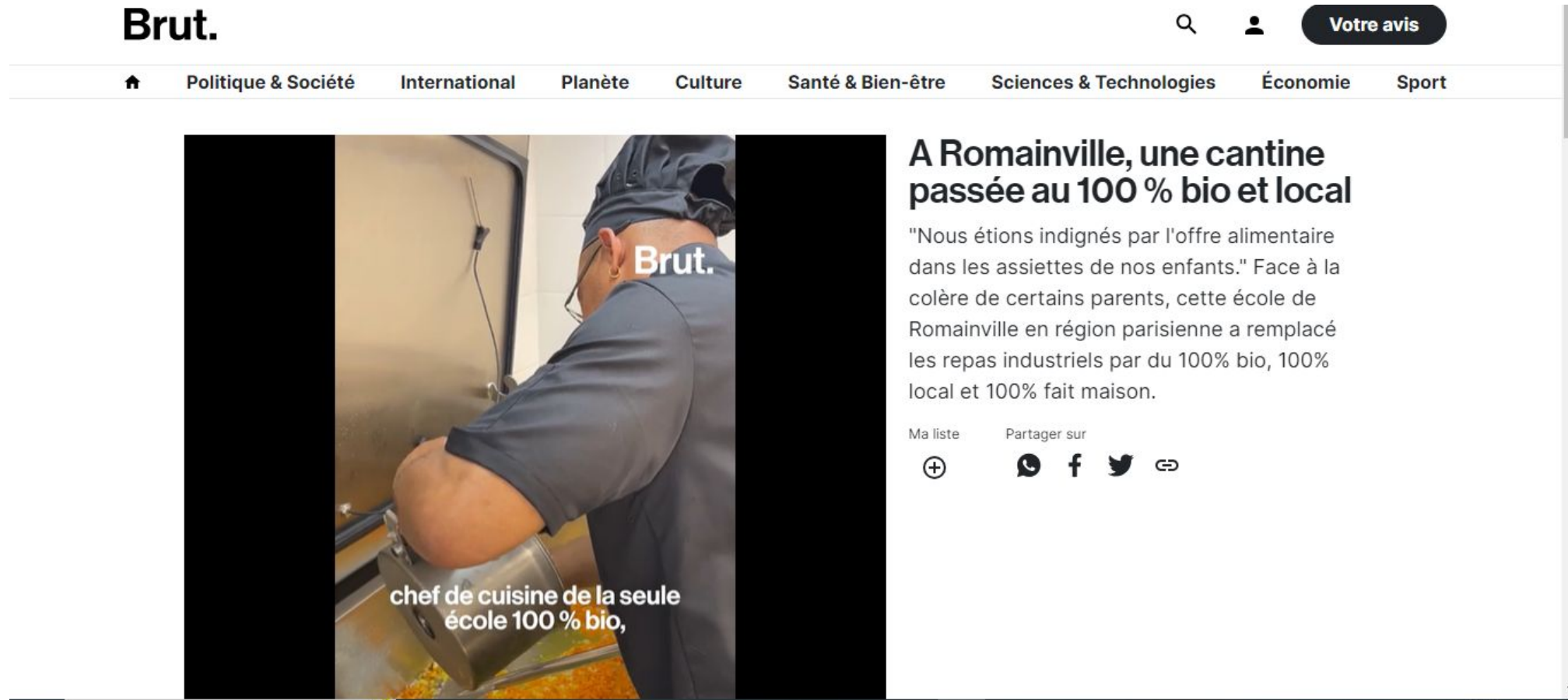
**Marine**

**Olivier**

**Serge**



# Pour se mettre en appétit...



The image shows a screenshot of a Brut media article. At the top left is the Brut logo. To the right are search and user profile icons, and a button labeled 'Votre avis'. Below this is a navigation bar with categories: Politique & Société, International, Planète, Culture, Santé & Bien-être, Sciences & Technologies, Économie, and Sport. The main content area features a video player on the left showing a chef in a kitchen, with the Brut logo and the text 'chef de cuisine de la seule école 100 % bio,' overlaid. To the right of the video is the article title 'A Romainville, une cantine passée au 100 % bio et local' and a short text snippet: '"Nous étions indignés par l'offre alimentaire dans les assiettes de nos enfants." Face à la colère de certains parents, cette école de Romainville en région parisienne a remplacé les repas industriels par du 100% bio, 100% local et 100% fait maison.' Below the text are icons for 'Ma liste' and 'Partager sur' with social media icons for WhatsApp, Facebook, Twitter, and a link icon.

<https://www.brut.media/fr/news/cette-cantine-est-passee-au-100-bio-100-local-100-fait-maison-ad008dfc-139a-446a-8ecf-35f25739dd37>





# LE PAYSAGE DES CANTINES EN FRANCE



Jennifer Dirand, consultante pour la SCIC Nourrir  
l'Avenir

Serge Devaux, ancien chef d'établissement

Joey Enée, directeur de la SCIC Nourrir l'Avenir



# La restauration collective



80 000  
restaurants



4 milliards  
de repas



# Qui est compétent?

Catégorie	Type d'établissement	Responsabilité -	Où parle-t-on de la cantine
<b>Restauration scolaire publique</b>	Restaurant scolaire municipal (crèches, écoles maternelle et élémentaire)	Mairie ou intercommunalité	Conseil d'école ou commission cantine
	Collège	Conseil Départemental	Conseil d'administration
	Lycée	Conseil Régional	Conseil d'administration
	Université	État/CROUS	
<b>Restauration scolaire privée</b>	École, collège, lycée	OGEC	
<b>Restauration médico sociale</b>	Hôpital	Conseil d'Administration	
	Maison de retraite	Mairie ou intercommunalité	
<b>Restauration</b>	Restaurant administratif	État	

# La restauration scolaire, un service à la carte?

- **Maternelle / Primaire: un service facultatif, à la discrétion des communes**
- **Collège / Lycée: un service obligatoire**

**Important:** principe de non discrimination dans l'accès au service public de la restauration scolaire selon la situation des familles.





# Quels sont mes interlocuteurs dans les collèges et lycées?

Chef d'établissement:  
proviseur e / principal  
e

Gestionnaire

Proviseur e / principal  
e adjoint e

Conseiller e principal  
e d'éducation CPE

Secrétaire (s)  
d'intendance

Secrétaire (s) de  
direction

Assistant e  
d'éducation

Agents de service  
Accueil  
Entretien  
Restauration  
Chef de cuisine  
Autres agents

Personnels  
enseignants

Professeur  
documentaliste  
Temps pleins ou  
partiels, titulaires ou  
non

Accompagnant e  
d'élève en situation de  
handicap AESH

Service médico social:

Infirmier e

Psychologue de  
l'éducation nationale  
EDO (Education,  
développement conseil  
en orientation)

Assistant e social e

Conseil d'administration CA

Comité d'éducation à la santé et à la  
citoyenneté CESC

Conseil de vie collégienne ou  
lycéenne CVC ou CVL

Eco délégué  
Elèves ambassadeurs santé  
Délégués de classe

Association s de parents d'élèves

Pronote ou Sconet ou site de  
l'établissement...

Journées d'intégration 6èmes, 2<sup>nde</sup>,  
forum des métiers,...

# Les modes de fonctionnement

- **les cuisines autonomes ou cuisines sur place**  
L'établissement fabrique des repas consommés exclusivement sur place
- **les cuisines centrales**  
Une partie au moins de leur activité consiste en la fabrication de préparations culinaires destinées à être livrées, généralement au restaurant dit satellite
- **les restaurants satellites ou cuisines satellites ou offices de restauration**  
Ce sont des établissements ou locaux aménagés et desservis par une cuisine centrale. Les restaurants satellites peuvent fabriquer certaines fractions de repas sur place.





# Les modes de gestion

- **La gestion directe / régie municipale**  
le restaurant est géré par la collectivité ou par l'établissement (scolaire ou hospitalier), depuis la restauration, les équipes, les achats et l'élaboration des repas. C'est le mode de gestion majoritaire dans le scolaire (60% environ)
- **La gestion concédée ou déléguée à un prestataire**  
Le prestataire assure la restauration, gère les équipes et l'approvisionnement. Il peut être public ou privé.



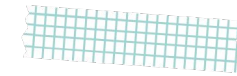
# La privatisation et la centralisation des cantines

- Au départ, toutes les cantines étaient en gestion directe. Aujourd'hui 40% est en gestion déléguée.
- 1959 : premier contrat de délégation de la gestion de restauration collective à une entreprise
- Privatisation et centralisation des cuisines pour “rationaliser” / industrialiser / pénétrer le marché





# Les questions à me poser



- 1 ) Quelle est l'autorité compétente pour ma cantine ?
- 2) Où sont cuisinés les repas?
- 3) Où sont consommés les repas?
- 4) Si les repas sont livrés de la cuisine à la cantine, est-ce en liaison froide ou en liaison chaude?
- 5) Combien de repas/j sont fabriqués dans la cuisine?
- 6) Comment est gérée la cantine : en régie directe ou gestion déléguée?







# LE FAIT MAISON, BIO, LOCAL DE SAISON : POURQUOI ?

Isabelle Bretegnier, diététicienne et formatrice à la SCIC  
Nourrir l'Avenir

Jean-Jacques Guerrier, cuisinier à Bruz (Bretagne)



# Les grands enjeux

**Environnement**  
Réchauffement  
climatique  
Biodiversité

**Territoire**  
Protéger nos  
petits  
producteurs  
locaux

**Economie**  
Gaspillage 40%  
Coûts santé  
Coûts pollution

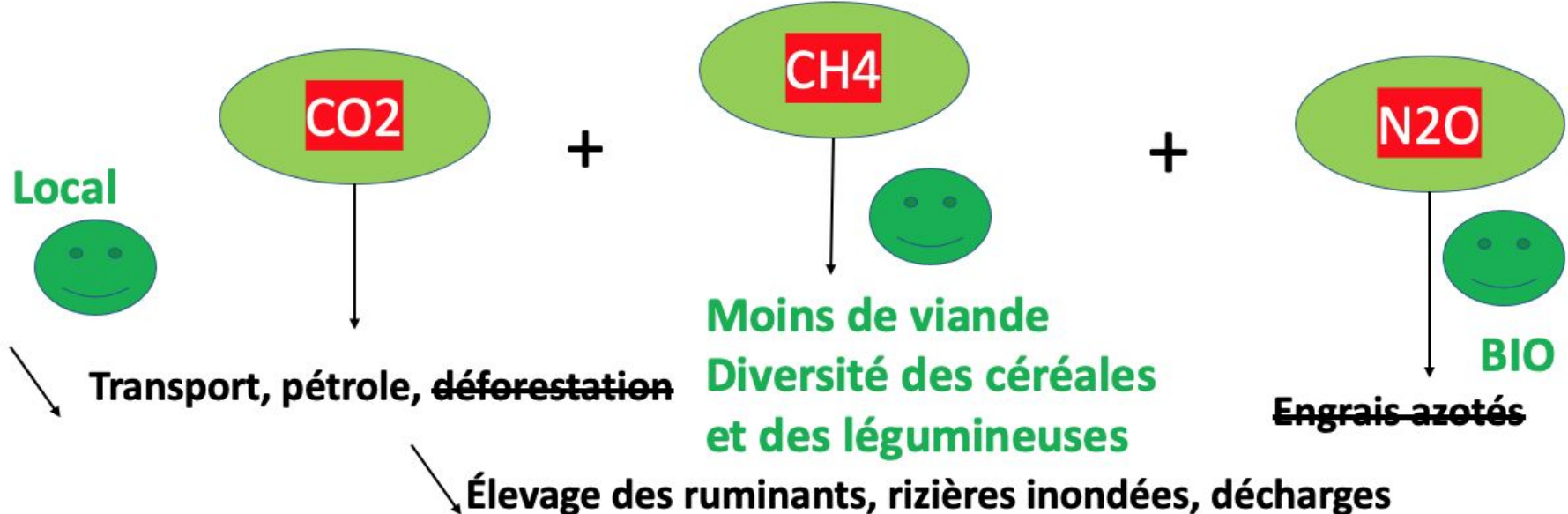
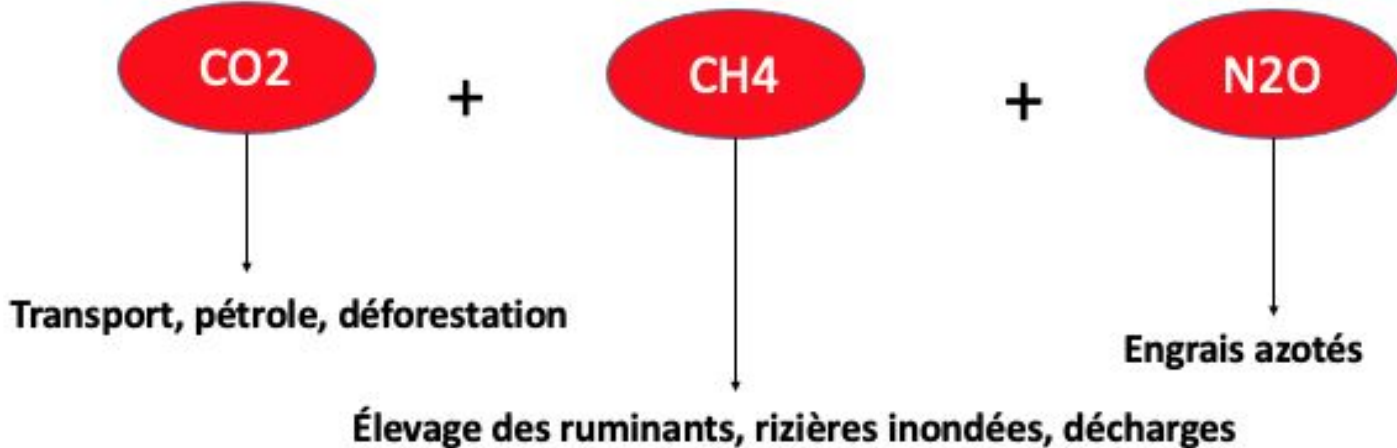
**Restauration collective = gros levier  
d'action**  
10 millions de repas / jour  
4 milliards de repas par an

**Société**  
Valorisation métiers  
Forte demande de  
changement, de  
transparence,  
Souffrance animaux

**Santé**  
Excès : sucre, sel, mauvais gras,  
protéines animales, AUT, additifs,  
pesticides, engrais, antibiotiques  
Carences : fibres, omégas 3,  
protéines VG, minéraux,  
vitamines, antioxydants

**Accompagnement des  
mangeurs**  
Fort besoin éducation alimentaire  
et consommation responsable  
Uniformisation du goût, attirance  
mauvais aliments

Réchauffement climatique = Gaz à Effets de Serre  
Agriculture 20% dont élevage 14,5%







**70 % DES TERRES  
POUR LA VIANDE**



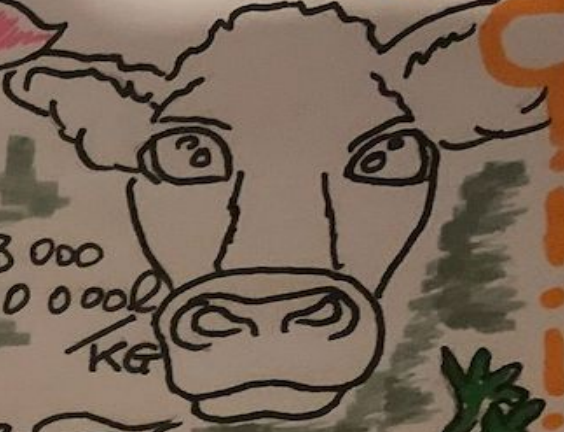
FICHE DE LECTURE  
DENIS LAIRON (SUITE)

1000 à 2000 l / KG

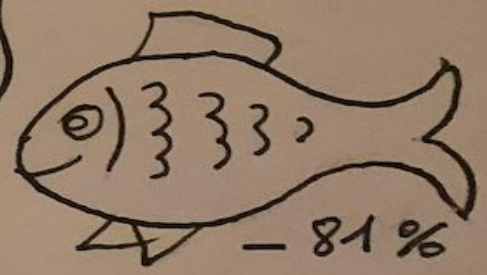
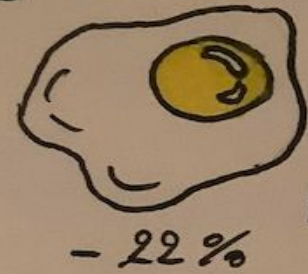
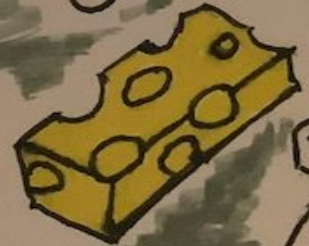
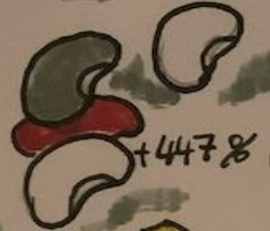
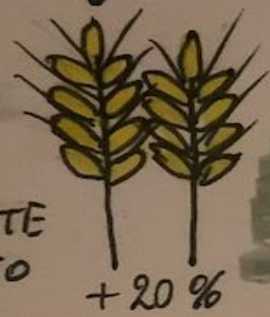
CONSUMMATION D'EAU PAR KILO



13000 à 20000 l / KG



POUR LA FRANCE  
UN OUTIL INFORMATIQUE  
POUR UN SCENARIO REALISTE  
DANS L'ASSIETTE DE 2050



45







## En quoi l'alimentation a un impact sur la santé ?



**Une alimentation suffisante, équilibrée et diversifiée est indispensable :**

- à la croissance
- au maintien de l'immunité
- à la fertilité
- à un vieillissement réussi (performances cognitives, entretien de la masse musculaire, lutte contre les infections...)
- au plaisir de vivre

**Bon équilibre entre alimentation saine et activité physique, sinon ...**



# En quoi l'alimentation a un impact sur la santé ?

Apparition et développement de la plupart des maladies chroniques

- ⇒Cancers
- ⇒Maladies cardiovasculaires
- ⇒Obésité
- ⇒Ostéoporose
- ⇒Troubles métaboliques : diabète de type 2 – hypercholestérolémie
- ⇒Maladies inflammatoires auto-immunes : polyarthrite rhumatoïde – maladies inflammatoires de l'intestin (MICI)
- ⇒Allergies
- ⇒Dépression
- ⇒Troubles du sommeil
- ⇒Déclin cognitif
- ⇒Dégénérescence oculaire (DMLA, cataracte)



# En quoi l'alimentation a un impact sur la santé ?



## Les préoccupations sanitaires nouvelles se focalisent sur les impacts

- des aliments ultratransformés (pauvreté nutritionnelle – effets délétères des additifs et des process de fabrication)
- des pesticides (pathologies neurologiques - cancers – stérilité – puberté précoce – obésité – diabète de type 2 - malformations congénitales)
- des perturbateurs endocriniens (plastiques, pesticides...)
- de la dysbiose (mauvaise santé du microbiote => santé physique et mentale)





# En quoi l'alimentation a un impact sur la santé ?



## Recommandations et repères nutritionnels

- **Réduire** : viande rouge et charcuteries – sucre – gras – sel - alcool – sédentarité
- **Aller vers** : bio – saison et local – huile colza noix olive - poisson gras – céréales non raffinées – produits laitiers suffisant mais limité
- **Augmenter** : fruits et légumes – légumes secs – fruits à coque – fait maison – activité physique



## Focus sur les aliments BIO



- **Très forte réduction** de l'exposition chronique aux **résidus de pesticides**, aux **nitrites** (fruits et légumes) au **cadmium** (céréales), aux **OGM**.
- **Apports considérablement plus élevés en antioxydants** par les végétaux bios, notamment les polyphénols (composés associés à un risque réduit des maladies cardiovasculaires, maladies neurodégénératives, cancers)
- Plus de matière sèche dans les fruits et légumes (pas d'engrais azotés et moins d'irrigation) donc **plus de fibres, minéraux et vitamines** et donc **plus de goût**.
- Viande et produits laitiers **plus riches en acides gras polyinsaturés oméga 3** grâce à l'alimentation des animaux (herbe et pas ensilage de maïs/soja)
- **Seulement 45 additifs autorisés en bio**, contre 300 en conventionnel.



## Focus sur les mangeurs BIO



- **Etude de cohorte nationale BioNutrinet (70 000 personnes)**
- **Diminution de 25% du risque de cancer** (toute type de cancer confondu) chez les consommateurs réguliers d'aliments bio par rapport aux personnes qui en consomment moins souvent.
- Les grands mangeurs bio ont
  - **23% de risque en moins d'être en surpoids**
  - **31% de risque en moins de développer une obésité**
  - **35% de risque en moins de développer un diabète de type 2**



# Nos menus à la SCIC NA

SAU Dordogne 353 000 ha (dont 42 000 ha en bio)  
Pour toute la restauration scolaire (maternelle au lycée) besoin de 169 ha  
soit 0,5% !!

## Ce que dit la science

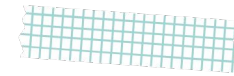
- **Modèle méditerranéen + modèle Okinawa**
- **3V : Vrai – Végétal - Varié**

- 100% BIO paysans
- 100% fait maison
- 100% produits bruts ultra frais et cuisinés au dernier moment
- 100% de saison
- Ingrédients non raffinés – épices – aromates – lactofermentation – oléagineux – légumineuses – céréales complètes – bonnes huiles – poissons gras
- Bon ratio végétal/animal
- Locavores, Circuits courts, commerce équitable, semences paysannes
- Beaucoup de goût et de plaisir à table



# Les questions à me poser

- 1) Quels sont les principaux fournisseurs de la cuisine? D'où viennent les aliments ?
- 2) Quelle est la part du BIO servi dans ma cantine ?
- 3) Quelle est la part des aliments ultra transformés ?
- 4) A quelle fréquence les fruits et légumes frais sont-ils servis ?
- 4) Un menu végétarien est-il proposé chaque semaine ? Quelle est la qualité de ce repas ?
- 5) Qui cuisine ? Quel est le ratio de cuisiniers à temps plein par convive? (estimation cuisine traditionnelle ou d'assemblage)
- 6) Les repas sont-ils réchauffés et servis en barquettes ? (plastique/alternative "recyclable")





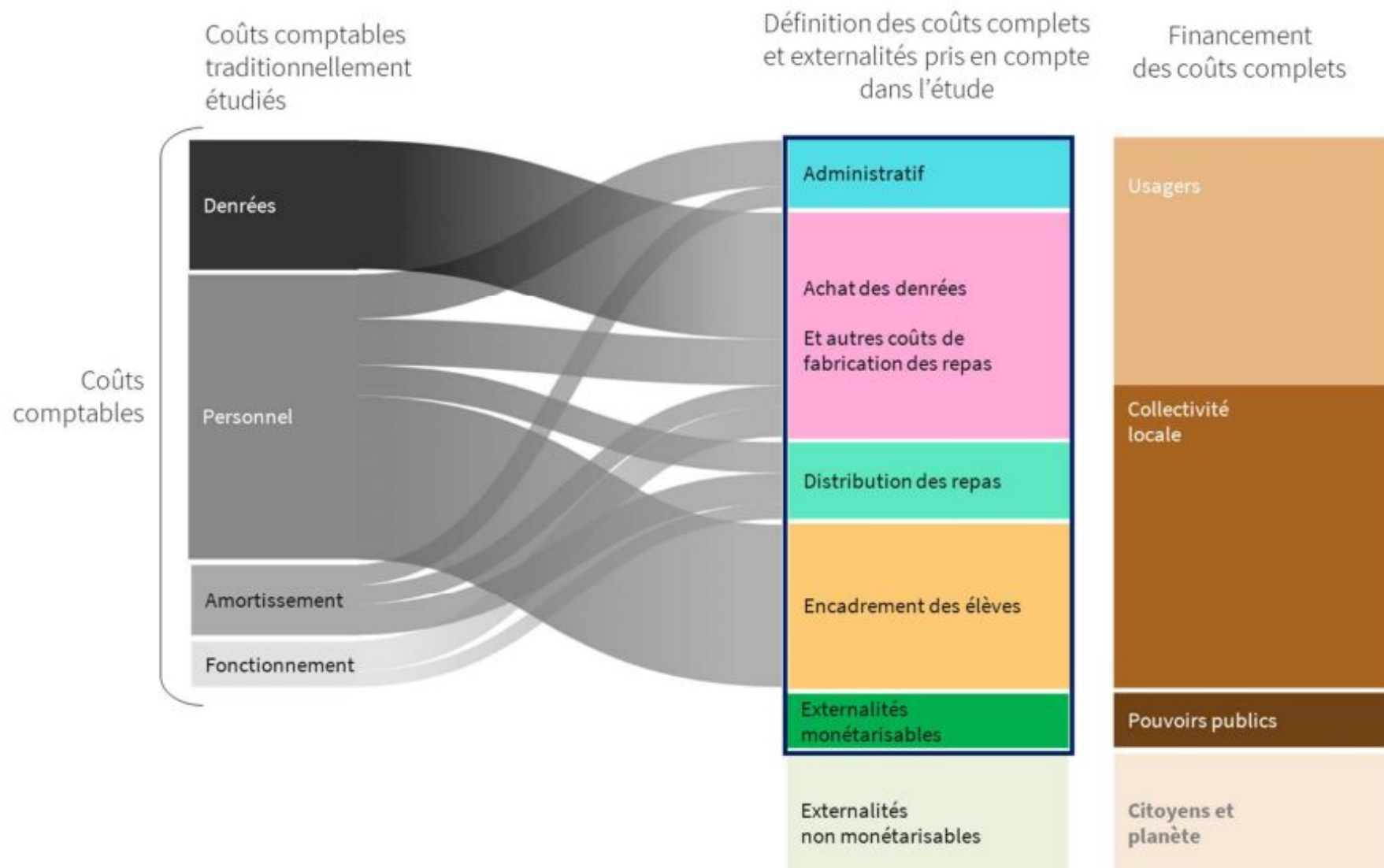


# C'EST PAS PLUS CHER DE BIEN FAIRE ?

Céline Crosnier, facilitatrice - montage de projets  
Jean-Marc Mouillac, cuisinier, formateur pour le  
département de la Dordogne pour le projet "100% bio,,  
100% fait-maison"



# Les coûts : qu'est-ce qu'on compte ?





# Comment maîtriser le budget ?

- **Lutte contre le gaspillage alimentaire**
- **Menus imbriqués**
- **Acheter de saison**
- **Moins de viandes et de poissons et plus de VG**
- **Grammages réduits**
- **Menu à 4 composantes**
- **Produits bruts**
- **Moins de pertes en bio (matière sèche)**
- **S'affranchir des dépenses inutiles (fonds de sauce, plastique...)**

**NB : Coûts denrées = entre 20 et 30% du coût total du repas (moyenne nationale) => le surcoût en bio est relatif (moyenne du surcoût des denrées seulement est de 9% sur le prix total du repas !**

**Un repas à 4 composantes et à grammages réduits coûte 25% moins cher**

# Le prix des protéines

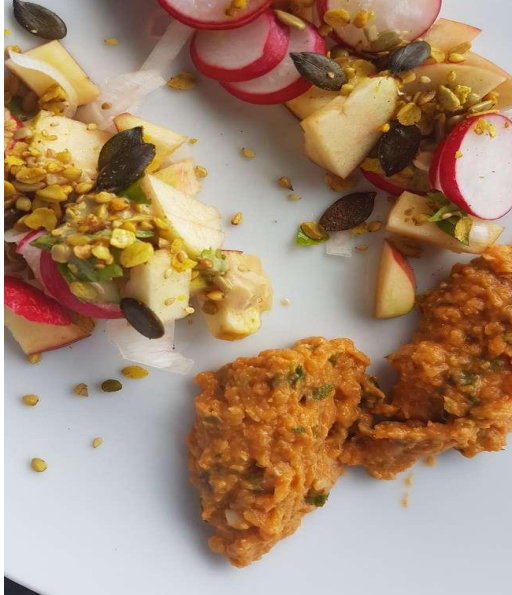
	<b>Protéines</b> (g de protéines / 100g de produit cuit)	<b>Prix</b> (€ / 100g de produit cuit)	<b>Prix</b> (€ / 100g de protéines)
Légumes secs (haricots blancs, lentilles, pois chiches, pois cassés)	8,9	0,2	1,3
Viande rouge (bœuf)	26,1	2,9	10,9
Viande blanche (porc, volaille)	27,3	1,5	5,7

Source INRAE



# Un menu 100% fait-maison sur une semaine de novembre

2 € coût  
denrée



## LUNDI MENU ORANGE

Soupe de potiron

Boulettes végétales  
Gratin aux carottes et  
aux panais

Mimolette  
Orange

### GOÛTER

tartine de confiture à  
l'orange, fromage

## MARDI

Salade verte et ses  
poires  
Blanquette de poulet  
Quinoa aux légumes de  
saison  
Brie

Compote de fruit de  
saison

### GOÛTER

Cookies et kaki

## MERCREDI

Terrine de poulet

Brandade de légumes  
potirons rôtis

Fromage de brebis

Clémentine

### GOÛTER

Tartine de beurre  
confiture et lait

## JEUDI

Salade de lentilles et  
sa sauce aux agrumes

Rôti de boeuf et son  
gratin de légumes de  
saison

Gâteau au chocolat

### GOÛTER

Pain au fromage et jus  
de fruits

## VENDREDI

Muffins aux noix et  
parmesan

Poisson grillé

Ecrasé de pommes de  
terre  
Légumes de saison

Raisin

### GOÛTER

Verrine poire fromage  
blanc sablé



**BON  
APPETIT!**

# Une semaine racontée par Jean-Marc

LUNDI 27/11

POTAGE DE LEGUMES BIO



BOLOGNAISE DE LEGUMES



SALADE



CREME GRAND MERE



MARDI 28/11

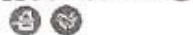
POTAGE DE LEGUMES BIO



POULET GRILLÉS



POELE DE LEGUMES BIO



RIZ AU LAIT



MERCREDI 29/11

CRUDITES



PIZZA



FRUIT CRUS



JEUDI 30/11

PATÉ DE CAMPAGNE  
MAISON



BOULETTE



PURÉE AUX 3 LEGUMES



FRUIT/ FROM



FROMAGE BLANC



VENDREDI

HOUMOUS



VERMICELLE



BLANQUETTE DE VEAU



BOULGOUR AUX PETITS  
LEGUMES



PÂTISSERIE MAISON



Menu conseillé

Bio

Fait Maison

Local

Végétarien

\* Aide UE à destination des écoles



# La preuve par le prix à Romainville (93)

Coûts unitaires constatés inférieurs aux objectifs et à ceux observés en liaison froide

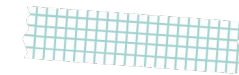
Coût unitaire pour 51.800 repas produits		SIRESCO Liaison froide	Coûts d'objectif expérimentation	Coûts constatés (1)	Remarques
Achats et stocks - comptes 60	Vaisselle, petit matériel et produits d'entretien	0,091 €	0,191 €	0,191 €	Petit équip. cuisine sup. et produits spécifiques HACCP supplémentaires dont serviettes
	Achats de denrées	- €	2,250 €	1,940 €	
Services extérieurs - comptes 61	Maintenances équipement	0,046 €	0,058 €	0,058 €	coût projeté à compter 2025 - équipements actuellement sous garanties de deux ans
	Achats repas SIRESCO	4,120 €	- €		
	Analyses biologiques	0,024 €	0,029 €	0,029 €	élaboration et suivi plan alimentaire / progiciel achats et stocks
	Diététicienne et progiciel	- €	0,125 €	0,125 €	
Autres charges - comptes 65	Cotisation SIRESCO (1% des achats N-2)	0,041 €			1 % des achats de repas
Charges de personnel- chp 12	Personnel de restauration	2,895 €	3,309 €	3,309 €	dont absentéisme 15% et frais de formation personnel insertion
Amortissements	Dotations annuelles aux amortissements	0,157 €	0,752 €	0,752 €	Amortissement création office - 290.000 € / 10 ans + 10k € annuels constants de fonds de roulement
<b>Prix de revient par repas</b>		<b>7,374 €</b>	<b>6,714 €</b>	<b>6,404 €</b>	

Économie nette de 0,969 € par repas comparativement aux coûts observés au sein des offices en liaison froide

	Par repas	Par an
<b>Résultat brut (hors amortissements) par repas</b>	- 1,879 €	- 97 315 €
<b>Résultat net (dont amortissements) par repas</b>	- 0,969 €	- 50 212 €

# Les questions à me poser

- 1) Quel est le montant consacré à l'achat des matières premières ?
- 2) A combien revient un repas à la collectivité (vs le prix qui m'est facturé) ?
- 3) Le gaspillage est-il mesuré et si oui à combien (en grammes par convive) ? Moyenne nationale: 115g (primaire) 140g (collège)
- 4) Combien de tranches pour la tarification sociale?







# PARENTS, COMMENT VOUS MOBILISER

Isabelle Bretegnier, diététicienne et formatrice à la SCIC  
Nourrir l'Avenir et co-fondatrice du Collectif "Pas  
d'usine, on cuisine!"





- **Les Lilas 2012 SRC**
- **Romainville 2018 Syndicat intercommunal**
- **1 cuisine centrale privée et 1 publique**

**2016 : 1<sup>er</sup> prix engagement citoyen  
Cantines Rebelles**



# Moyens d'actions à portée des parents

- **Créer un collectif + fédérations parents d'élèves - être nombreux : noyau dur et autres participants - faire des compte-rendus, des réunions régulières**
- **Mettre ces sujets à tous les conseils d'école**
- **Créations de commissions, ODJ cohérents**
- **Instaurer un dialogue de concertation avec les élus, la fronde n'est pas constructive, mais peut être nécessaire parfois ! Identifier les interlocuteurs principaux et les alliés**
- **Travail d'analyse sur cahier des charges / marchés publics**
- **Travail d'investigation sur les dangers de l'industrie agroalimentaire (impacts santé, impacts environnement, impacts sociaux...)**
- **Investigations auprès de régies et de professionnels engagés, étude des bonnes pratiques sur lesquelles s'appuyer dans l'argumentaire**
- **Connaître les principales lois et réglementations**



# Moyens d'actions à portée des parents

- **Déjeuner à la cantine, visites des cuisines, apprécier réellement l'offre alimentaire: légumerie ? étiquettes produits ? origine des aliments ? présence et coût du plastique ? Prendre des photos !**
- **Obtenir de la transparence**
- **Avoir de la visibilité : réseaux sociaux, tracts, stands événements**
- **Journée citoyenne de la transition**
- **Soirée films, débats, dégustations de recettes réalisables en RC**
- **Ecrire un manifeste/plaidoyer et hiérarchiser les revendications dans une pétition si besoin**
- **Lettre au ministère de la santé si c'est la cata**
- **Période idéale des municipales : charte à destination des candidats**



**INGRÉDIENTS:**  
Protéines de blé réhydratées  
eau  
huile de tournesol  
blanc d'oeufs  
féculé de pomme de terre  
carraghéanes  
xanthane  
caroube  
sel  
arômes naturels  
épices et extrait d'épices  
Fumage au bois de hêtre





## Brandade de morue

[Retourner sur la recette](#)

### Ingrédients :

Eau, morue 30%, flocons de pommes de terre déshydratée (Pomme de terre 99%, émulsifiant : mono et diglycérides d'acide gras, épice : curcuma) 11,5%, jus de cuisson (eau, fumet de poissons (sirop de glucose, lactose, poisson en poudre, arômes, maltodextrine de pomme de terre, épaississants : gomme de guar, plantes aromatiques, poireaux déshydratés, acidifiants : acide citrique, protéines de lait, épices), court bouillon (sel, arômes naturels, sucre, plantes aromatiques, acidifiants : acide acétique, acide citrique, sirop de glucose, épices, tomates déshydratées, carotte déshydratée, antioxydants : acide ascorbique), sel), huile de colza 2,7%, poudre de lait écrémé, huile d'olive 1,7%, crème fraîche, amidon, ail 0,5%, poivre.

## Chipolatas




### Ingrédients :

Viande de porc (76%), gras de porc, eau, conservateurs : E326-E262, sel, sucre : dextrose, épices, légume : betterave, stabilisants : E450-E451, préparations aromatisantes, antioxydants : E300-E316, colorant : E120. ORIGINE DU PORC : FRANCE





LOI EGALIM + LOI CLIMAT RESILIENCE	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Extension du « fait maison » à la RC (sauf CC)	30 octobre							
Diag et démarche lutte gaspillage		21 octobre						
Expérimentation d'un menu VG/ <u>sem</u>		1 <sup>er</sup> novembre		31 octobre (rapport ANSES)				
Menu VG obligatoire/Sem				22 août				
Expérimentation alternative VG quotidienne				22 août				
Plan pluriannuel de div. Prot.	30 octobre						1 <sup>er</sup> janvier (oblig.)	
>50 % de produits de qualité et durables dont 20 % de bio					1 <sup>er</sup> janvier			
60% viandes et poissons SIQO							1 <sup>er</sup> janvier	
Information obligatoire des convives			1 <sup>er</sup> janvier (1 fois par an de la part des SIQO )		1 <sup>er</sup> janvier (affichage permanent dans resto)			
Interdiction contenants alimentaires plastiques (cuisson réchauffe service)								1 <sup>er</sup> janvier

# Les produits qui entrent dans les 50% de produits bio, de qualité et durables en valeur d'achats au 01/01/2022

## EGALIM 1

AB (20%)

LABEL ROUGE

AOC / AOP

IGP

STG

HVE niveau 2

« FERMIER » OU « PRODUIT DE LA FERME »

PRODUITS ISSUS D'UNE EXPLOITATION CERTIFIEE ENVIRONNEMENTALE

NIVEAU 2

PRODUITS PECHE DURABLE LABEL FRANCAIS

RUP

## EGALIM 2

PRODUITS ISSUS DU COMMERCE EQUITABLE

PRODUITS PERFORMANTS PROTECTION ENVIRONNEMENT ( DEFINITION A VENIR)

HVE niveau 3 au 1<sup>er</sup> JANVIER 2027

## LOI CLIMAT ET RESILIENCE

1/1/2024 : 60 % DES ACHATS VIANDES ET POISSONS DEVRONT ETRE EGALIM COMPATIBLES (PRODUITS DES 50%)



## LES LABELS DE COMMERCE ÉQUITABLE SUR LE MARCHÉ FRANÇAIS

labels uniquement Nord-Sud



labels uniquement origine France



labels universels (Nord-Sud et origine France)

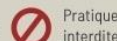


# Prendre du recul

Synthèse des cahiers des charges : [www.agnicbio.org/wp-content/uploads/2016/12/synthese\\_reglementation\\_2016.pdf](http://www.agnicbio.org/wp-content/uploads/2016/12/synthese_reglementation_2016.pdf)  
 1 : Signe officiel de qualité européen. [www.agriculture.gouv.fr/certification-environnementale-mode-demploi-pour-les-exploitations](http://www.agriculture.gouv.fr/certification-environnementale-mode-demploi-pour-les-exploitations). Le niveau 3 de l'IVC se présente sous 2 options au choix de l'exploitant : • Option A : approche thématique avec 4 quatre indicateurs composés : biodiversité, stratégie phytosanitaire, gestion de la fertilisation, gestion de l'irrigation • Option B : approche globale avec deux indicateurs couvrant de manière synthétique l'ensemble du champ de la certification environnementale.  
 2 : Bleu Blanc Cœur est une marque française. [www.bleu-blanc-coeur.org/4-propos/has-cahiers-des-ressources/](http://www.bleu-blanc-coeur.org/4-propos/has-cahiers-des-ressources/)

## QUELLES GARANTIES APPORTÉES PAR LES PRODUITS SOUS LABELS ?

LÉGENDE



Pratique interdite




Pratique obligatoire



À limiter, sans obligation de moyen ni de résultat



À préserver, sans obligation de moyen ni de résultat

	 (1)	 (2)	 (3)
<b>LOI ÉGALIM</b>	20% minimum	30% minimum	Non comptabilisé
<b>PRODUCTION VÉGÉTALE</b>			
PESTICIDES DE SYNTHÈSE	⊘	✓ À raisonner et limiter	✗
ENGRAIS DE SYNTHÈSE	⊘	✓ À optimiser et raisonner	✗
BIODIVERSITÉ ET RESSOURCES NATURELLES	○ Protéger prairies, haies, bandes enherbées et développer les pratiques agroécologiques (rotations de cultures)	✓ Identifier et protéger les infrastructures agroécologiques (prairies permanentes, landes...) et optimiser les apports en eau	○ Diversifier les cultures protéiques locales : lin, lupin, pois, féverole, luzerne
OGM	⊘	Pas d'interdiction	✗
<b>PRODUCTION ANIMALES</b>			
ALIMENTATION	✓ Produits bio. Au moins 60 % de la matière sèche composant la ration journalière des herbivores proviennent de fourrages	⊘ Facteurs de croissance et d'acides aminés de synthèse ; le gavage, OGM	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div>                     ✓ Apport minimum chiffré des sources d'oméga 3                 </div> <div>                     ⊘ Facteur de croissance (catégorie J), des huiles et tourteaux de palme, limitation des plantes OGM                 </div> </div>
BIEN-ÊTRE	✓ Accès à des espaces de plein air. Nombre d'animaux d'élevage limité par exploitation et par bâtiment. Âge d'abattage plus élevé ou souches à croissance lente	⊘ Attache ou isolement des animaux d'élevage interdits	○ Bonnes pratiques d'élevage Normes de bien-être comme la CCP, le Label Rouge, le Bio
SANTÉ	○ Sélection des races résistantes Phytothérapie, homéopathie, oligoéléments	⊘ ✓ Médicaments allopathiques de synthèse ou d'antibiotiques interdits à titre préventif et très limités / cycle de vie	pas de recommandation
<b>PRODUITS FINIS</b>			
COMPOSITION ET TRANSFORMATION	○ Les procédés biologiques, mécanique et physiques  ✓ 95% minimum des ingrédients bio. Production séparée dans le temps et l'espace pour les productions mixtes (biologique et conventionnelle)	⊘ Traitements ionisants	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div>                     ✓ Apport minimum garanti en oméga 3 pour la viande, œufs, lait, produits transformés dont produits céréaliers                 </div> <div>                     ⊘ Huiles de palme, matières grasses hydrogénées                 </div> </div>
ADDITIFS ET ARÔMES DE SYNTHÈSE	⊘	-	⊘ Liste d'additifs interdits



## Si demande infructueuse de documents (fiches techniques, cahier des charges...)

- Il est rappelé que les documents relatifs à la restauration scolaire constituent des documents administratifs « communicables » au sens de l'**article 1er de la loi du 17 juillet 1978 portant diverses mesures d'amélioration des relations entre l'administration et le public et diverses dispositions d'ordre administratif, social et fiscal** et au sens de la jurisprudence administrative **Conformément à l'article R. 311-13 du Code des relations entre le public et l'administration** le XXXX dispose d'un délai d'un mois pour répondre à compter de la réception de la présente demande de communication.

Au terme de ce délai, en cas de silence de l'administration, lequel équivaut à une décision de refus ou d'un refus explicite du XXXX, nous serons dans l'obligation de saisir la Commission d'Accès aux Documents Administratifs (CADA). Nous attacherons ce présent courrier à notre demande.

- Et citer le **RÈGLEMENT (UE) No 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011, concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires**

# Les questions à me poser

- 1) Que dit la loi ? Ma cantine respecte t-elle la réglementation?
- 2) Puis-je aller librement déjeuner ? Visiter la cuisine ?
- 3) Existe-t-il des commissions de parents?
- 4) Puis-je consulter la liste des ingrédients?
- 5) Où trouver des forces vives pour m'aider?



# QUESTIONS/ RÉPONSES



10 MINUTES





# LE MOT DE NOTRE PARRAIN



## Olivier Roellinger



# CLÔTURE

**Avec quoi je repars ?  
Mon prochain petit pas ?**

**NOUS CONTACTER :**  
[contact@collectifspiedsdansleplat.org](mailto:contact@collectifspiedsdansleplat.org)

**FAIRE UN DON:**  
<https://www.helloasso.com/associations/collectif-les-pieds-dans-le-plat/formulaires/1>



# Bibliographie inspirante

## VIDÉOS

- [Des cantoches pas moches](#), *Envoyé Spécial* - Septembre 2023 - France 2
- [Cauchemar à la cantine](#), *Envoyé Spécial* - Novembre 2018 - France 2

## LIVRES

- *Pour une révolution délicieuse*, Olivier Roellinger, Editions Babelio
- *Halte aux aliments ultra transformés! Mangeons vrai* - Anthony Fardet, Editions Thierry Souccar
- *Le livre noir des cantines* - Sandra Franrenet - Editions Deluc

## SITES RESSOURCES

- [Bioconsom'acteurs](#)
- [Cantines bio: le guide pratique des parents](#) d'Un plus Bio.



## PRESSE

- [“C’est une 1ère en IDF: une cantine passe au 100% bio et local”](#) - Reporterre - 2023
- [“Les Pieds dans le plat”: pour des cantines bio, locales et ‘fait-maison’](#) - France Culture - 2023
- [La mobilisation des parents à Romainville](#), France Inter - 2019



# Sources

- Barański M, Srednicka-Tober D, Volakakis N, Seal C, Sanderson R, Stewart GB, Benbrook C, Biavati B, Markellou E, Giotis C, Gromadzka-Ostrowska J, Rembiałkowska E, Skwarło-Sońta K, Tahvonon R, Janovská D, Niggli U, Nicot P, Leifert C. Higher antioxidant and lower cadmium concentrations and lower incidence of pesticide residues in organically grown crops: a systematic literature review and meta-analyses. *Br J Nutr.* 2014 Sep 14;112(5):794-811. doi: 10.1017/S0007114514001366. Epub 2014 Jun 26. PMID: 24968103; PMCID: PMC4141693.
- Fagan J, Bohlen L, Patton S, Klein K. Organic diet intervention significantly reduces urinary glyphosate levels in U.S. children and adults. *Environ Res.* 2020 Oct;189:109898. doi: 10.1016/j.envres.2020.109898. Epub 2020 Aug 11. PMID: 32797996.
- *Manger sain et durable, de notre assiette à la planète.* Denis Lairon, Eds QUAE, 2020.
- Średnicka-Tober D, Barański M, Seal CJ, Sanderson R, Benbrook C, Steinshamn H, Gromadzka-Ostrowska J, Rembiałkowska E, Skwarło-Sońta K, Eyre M, Cozzi G, Larsen MK, Jordon T, Niggli U, Sakowski T, Calder PC, Burdge GC, Sotiraki S, Stefanakis A, Stergiadis S, Yolcu H, Chatzidimitriou E, Butler G, Stewart G, Leifert C. Higher PUFA and n-3 PUFA, conjugated linoleic acid,  $\alpha$ -tocopherol and iron, but lower iodine and selenium concentrations in organic milk: a systematic literature review and meta- and redundancy analyses. *Br J Nutr.* 2016 Mar 28;115(6):1043-60. doi: 10.1017/S0007114516000349. Epub 2016 Feb 16. PMID: 26878105; PMCID: PMC4838834.
- Consumption of ultraprocessed foods and cancer risk: results from NutriNet-Santé prospective cohort. *BMJ* 2018; 360 doi: <https://doi.org/10.1136/bmj.k322> (Published 14 February 2018) Cite this as: *BMJ* 2018;360:k322
- The frequency of organic food consumption is inversely associated with cancer risk: results from the NutriNet-Santé prospective Cohort Julia Baudry, Karen E. Assmann, Mathilde Touvier, Benjamin Allès, Louise Seconda, Paule Latino-Martel, Khaled Ezzedine, Pilar Galan, Serge Hercberg, Denis Lairon & Emmanuelle Kesse-Guyot. *JAMA Internal Medicine.* 22 octobre 2018
- T. Traoré et coll. To which mixtures are French pregnant women mainly exposed ? A combination of the second French total diet study with the EDEN and ELFE cohort studies. *Food Chem Toxicol*, édition en ligne du 11 novembre 2017
- Inserm (dir.). *Pesticides : Effets sur la santé. Synthèse et recommandations.* Paris : Les éditions Inserm, 2013, XII-146 p. - (Expertise collective). - <http://hdl.handle.net/10608/4821>

# Sources

- Kesse-Guyot E, Baudry J, Assmann KE, Galan P, Hercberg S, Lairon D. Prospective association between consumption frequency of organic food and body weight change, risk of overweight or obesity: results from the NutriNet-Santé Study. *Br J Nutr.* 2017 Jan;117(2):325-334. doi: 10.1017/S0007114517000058. Epub 2017 Feb 7. PMID: 28166859.
- Rapport AFSSA juillet 2003, Evaluation nutritionnelle et sanitaire des aliments issus de l'agriculture biologique.
- Études « Menus toxiques » Générations Futures. Pesticides dans les aliments : analyses comparées d'aliments conventionnels et bios.
- Leeuwendaal NK, Stanton C, O'Toole PW, Beresford TP. Aliments fermentés, santé et microbiome intestinal. *Nutriments.* 2022 6 avril;14(7):1527. doi: 10.3390/nu14071527. PMID: 35406140; PMCID: PMC9003261.
- Naureen, Bonetti G, Medori MC, Aquilanti B, Velluti V, Matera G, Iaconelli A, Bertelli M. Aliments du régime méditerranéen: aliments lacto-fermentés, pyramide alimentaire et combinaisons alimentaires. *J Prev Med Hyg.* 2022 Oct 17;63(2Supplément 3):E28-E35. doi: 10.15167/2421-4248/jpmh2022.63.2S3.2744. PMID : 36479486; PMCID : PMC9710393.
- Valdes AM, Walter J, Segal E, Spector TD. Role of the gut microbiota in nutrition and health. *BMJ.* 2018 Jun 13;361:k2179. doi: 10.1136/bmj.k2179. PMID: 29899036; PMCID: PMC6000740.
- Selhub EM, Logan AC, Bested AC. Fermented foods, microbiota, and mental health: ancient practice meets nutritional psychiatry. *J Physiol Anthropol.* 2014 Jan 15;33(1):2. doi: 10.1186/1880-6805-33-2. PMID: 24422720; PMCID: PMC3904694.