



# « CA BOUGE DANS MA CANTINE »

Une action du programme  
**SYSTÈME ALIMENTAIRE INNOVANT**

# Qu'est-ce que le programme Système Alimentaire Innovant

## Objectif : relocaliser l'alimentation sur le territoire

Sensibiliser les consommateurs et développer la consommation locale

- « Ça bouge dans ma cantine »
- Actions pédagogiques dans les crèches
  - Communication, sensibilisation
  - Formations ...

Mettre en lien les acteurs pour une meilleure cohérence alimentaire de territoire

- Rencontres entre entreprises
- Mutualisation, actions collectives
- Mise en lien des acteurs associatifs

Transformer, distribuer et commercialiser les produits locaux

- Etat des lieux de la logistique alimentaire
- Action auprès des structures de l'aide alimentaire
- Identification et soutien des chaînons manquants

## L'action « ça bouge dans ma cantine »

**Accompagner les cantines du territoire qui le souhaitent, à mettre en place un approvisionnement le plus local et le plus qualitatif possible en...**

- **S'appuyant sur l'existant** : les outils à la disposition du projet (bâtiment, matériel, équipe...), et les productions agricoles diversifiées du territoire
- **Soutenant le développement des chaînons manquants** pour faciliter l'approvisionnement local et de qualité
- **S'entourant de personnes compétentes** pour répondre aux problématiques des différents acteurs concernés (cuisiniers, élus, parents d'élèves ...)
- **Travaillant en équipe** en prenant en compte les besoins, attentes et freins de chacun

# Les bénéficiaires

## LES ENFANTS

profitent d'une alimentation de qualité, issue de produits frais locaux et de saison

## L'ECOLE

a la possibilité de développer un vrai projet éducatif autour des enjeux sociaux et environnementaux de l'alimentation, enjeux au cœur de notre société

## LES CUISINIERS

se voient revalorisés dans leur rôle : retrouvent le plaisir de cuisiner de bons produits

## L'EMPLOI

de agriculture locale, à taille humaine et à forte valeur ajoutée, est soutenu

## L'ENVIRONNEMENT

est préservé notamment par la réduction des transport et donc des émissions de CO2. L'approvisionnement en produits bio permet aussi la préservation des sols, de l'eau et de la biodiversité.

## LA COMMUNE

met en pratique des actions en accord avec ses valeurs, valorise son image et attire de nouveaux élèves dans sa cantine

# Des questions auxquelles il faut répondre

- **Producteurs**

Comment livrer les cantines quand elles me commandent 2 caisses de pommes? Suis-je assez diversifié pour répondre aux besoins des cantines?

- **Cuisiniers**

Comment faire pour changer mon organisation? Est-ce que ca va me prendre plus de temps? On m'en demande beaucoup mais je me sens un peu seul...

- **Gestionnaires**

Comment maitriser mon budget tout en améliorant mon approvisionnement? Comment ne pas perdre de temps avec une grande quantité d'interlocuteurs fournisseurs? Comment gérer ma capacité de stockage en augmentant les volumes de légumes?

- **Directeur d'établissement ou élu en charge de la cantine**

J'ai besoin d'être rassuré sur la qualité sanitaire des produits, sur le respect des besoins nutritionnels des enfants, tout en gardant une maitrise du cout

- **Enfants**

Comment faire évoluer l'aspect et/ou le contenu des repas servis sans que ceux-ci soient refusés par les enfants?

- **Parents d'élèves**

Comment s'informer et s'assurer que les enfants aient des repas équilibrés, de qualité, en quantité suffisante, respectant leurs besoins?

# Concrètement, l'action consiste en ...

**ACCOMPAGNER**  
les **CUISINIER/ES**  
et gestionnaires

**Diagnostics** de cuisine

**Formations** entre cuisiniers

Accompagnement **diététicien**

**Ecoute** régulière, suivi

**SENSIBILISER** les  
**ELEVES, ELUS,**  
**PARENTS**

Accompagnement pédagogique des **enfants**

**Information** des élus, parents d'élèves par une feuille de chou

**TRAVAILLER** sur  
**L'APPRO**

Mise en lien avec des **fournisseurs**

Accompagnement à la rédaction de **marché public**

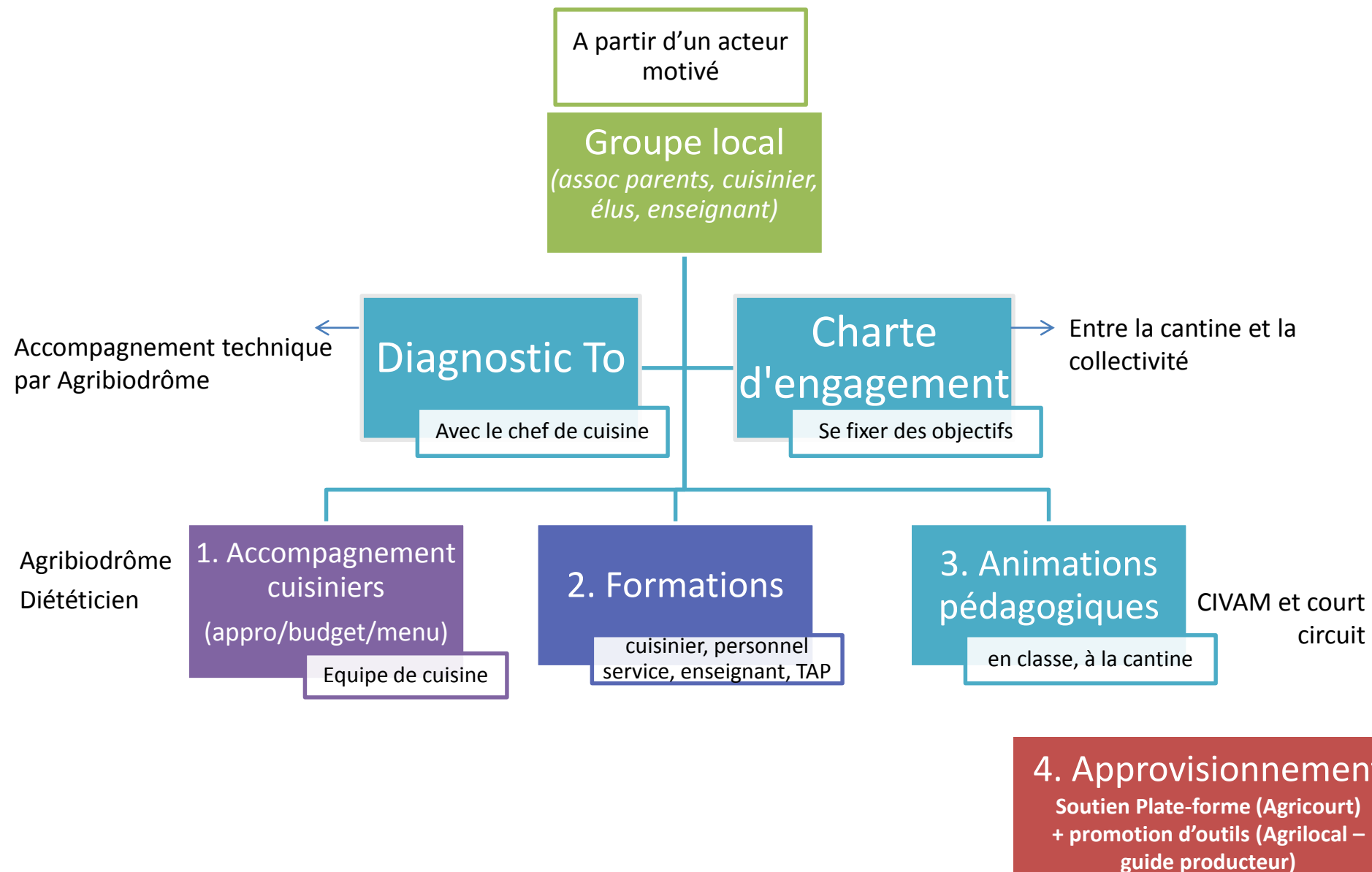
**METTRE EN LIEN**  
pour faciliter

Espaces d'échanges entre professionnels

Soirée d'informations

Mutualisation entre communes ...

# Concrètement, l'action consiste en ...



# Maitriser son budget : le premier frein

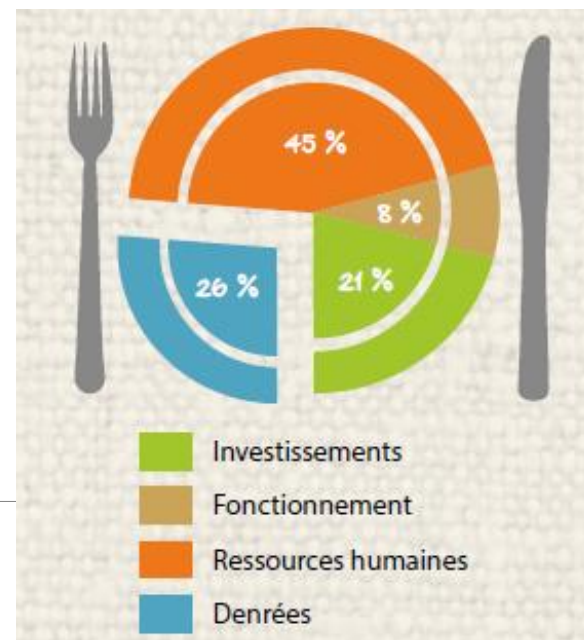
## Une des clefs de la réussite : Suivre et évaluer ses dépenses

**Etape 1 CONNAITRE** ses dépenses pour connaître la part des denrées dans le prix du repas

**Etape 2 IDENTIFIER** les pistes d'optimisation et les mettre en place

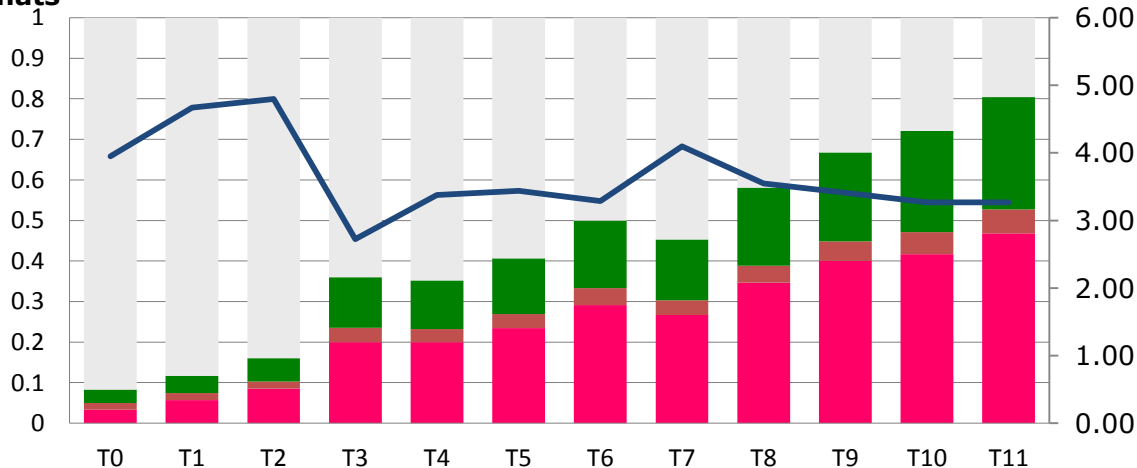
**Etape 3 SUIVRE** ses achats pour mesurer les efforts mis en place

**Etape 4 VALORISER** ses résultats en communiquant !



Proportions des achats

CMP €



- % autres achats
- % Bio non local
- % Local non bio
- % Bio et local
- Prix en €/repas