



# Bien choisir ses produits



## Objectif

Parmi les produits disponibles, pouvoir choisir ceux qui correspondent à une **alimentation de qualité**.

### Les signes de qualité (Cf. annexe)

Délivrés par un organisme officiel, les signes de qualité attestent qu'un produit possède bien des caractéristiques spécifiques qui le distinguent d'un produit courant et qui respecte un certain mode de production et d'élaboration.

Pour qu'un produit puisse bénéficier d'un signe de qualité, l'ensemble des opérateurs d'une même filière doit respecter un cahier des charges contrôlé par un organisme public ou privé agréé par les Pouvoirs Publics.

Aujourd'hui, en France, il existe quatre garanties officielles de qualité et/ou d'origine :

- **L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC),**
- **le Label Rouge (LR),**
- **la Certification de Conformité Produit (CCP),**  
représentée par les logos :
  - **Atout certifié Qualité (ACQ)**
  - **Critère Qualité Certifié (CQC),**
- **L'Agriculture Biologique (AB).**

Cependant, il est nécessaire de faire la différence entre, le Label Rouge et la Certification de Conformité d'une part, et l'Appellation d'Origine Contrôlée et la mention Agriculture Biologique d'autre part.

- les deux premiers labels sont attribués au produit, en fonction de sa qualité spécifique voire supérieure pour le Label Rouge ;
- les mentions AOC et AB, outre la qualité du produit, valorisent et protègent les ressources d'un territoire de production.

Pour la mention AB, plus particulièrement, le mode de production respectueux de l'environnement et des animaux donne toute sa valeur ajoutée au produit.

Il existe aussi **trois protections européennes d'origine et de spécificité** qui viennent conforter le dispositif français :

- **L'Appellation d'Origine Protégée (AOP)**
- **L'Indication Géographique Protégée, (IGP)**
- **L'attestation de Spécificité, (STG)**



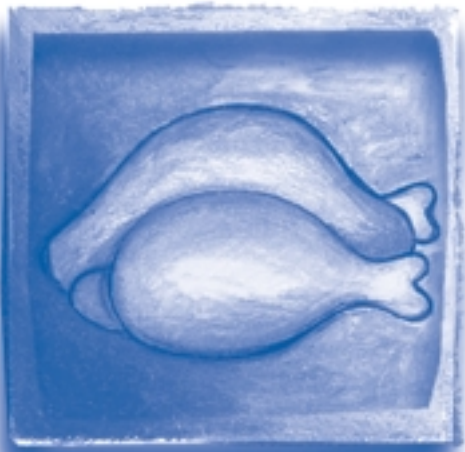
En France, seuls les produits bénéficiant d'une AOC, AB ou d'un Label Rouge peuvent obtenir l'une de ces protections européennes.

Les signes européens ont pour objectif de protéger le nom de produits agroalimentaires ayant un lien avec leur terroir ou possédant un caractère traditionnel.



APPELLATION  
D'ORIGINE  
CONTRÔLÉE





## Les modes de production agricole concernés (Cf. annexe)

Indépendamment de ces signes officiels de qualité et d'origine, il existe également 7 modes de production de qualités :

- l'agriculture biologique
- l'agriculture durable
- l'agriculture raisonnée
- l'agriculture paysanne
- l'agriculture de précision
- la production fermière
- la production intégrée

Aujourd'hui, seul le mode de production en agriculture biologique permet l'attribution d'une certification AB.

Le concept d'agriculture durable est le seul qui projette, au-delà d'un système de production écologiquement sain, un développement économique agricole viable et socialement équitable.

### Pour en savoir plus

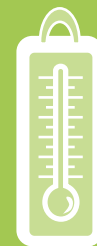
- Voir le site de l'IRQUALIM : <http://www.irqualim.com>
- Voir le site du ministère de l'agriculture et de la pêche : <http://www.agriculture.gouv.fr/alim/sign/labe.welcome>
- Contacter le réseau FARRE : <http://www.farre.org>
- Contacter la FN CIVAM\* : <http://www.civam.org>
- Voir le site du Réseau d'Agriculture Durable (RAD) : <http://www.civam.org/mouvement/chantier/durable>

### A lire :

FERET Samuel, DOUGUET Jean-Marc, *Agriculture durable et raisonnée*, Natures Sciences Sociétés, 2001, vol. 9, n°1, pages 58-64.

# >>> 2

## Conserver ses produits sans risque



### Objectifs

Pouvoir conserver, dans les conditions réglementaires d'hygiène et de sécurité, l'ensemble des produits achetés frais (légumes, œufs...), des produits transformés (steaks hachés, produits laitiers...) mais aussi les plats préparés à la cantine.

### >>> Quelques astuces

#### Les produits frais

Il faut tenir compte des différents modes de **conservation** selon la nature du produit (viande, produits laitiers, légumes) et le mode de conditionnement (frais, réfrigéré, congelé).

**Seuls deux outils de stockage** sont reconnus : le **réfrigérateur** et le **congélateur**. Mais ils doivent posséder une capacité suffisante, et être équipés, au moins, d'un thermomètre à lecture.

#### Températures de conservation des denrées alimentaires conseillées (sources - annexe 1 de l'arrêté du 29 septembre 1997)

NATURE DES ALIMENTS	NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE MAXIMALE (1)
Congelés (2)	Les denrées congelées (au sens du décret n°64-949 du 9 septembre 1964 modifié) comprenant poissons, glaces et crèmes glacées	≤ -18°C
	Autres denrées congelées	≤ -12°C
Réfrigérés (3)	Poissons, mollusques et crustacés conditionnés (à l'exception des poissons, mollusques et crustacés vivants)	de 0°C à +2°C
	Viandes hachées et préparation de viandes hachées	+2°C
	Abats et préparation de viande en contenant	+3°C
	Autres préparations de viandes de toutes espèces, y compris la chair à saucisse et la saucisse crue, viande de volaille, lapins, gibiers d'élevage, gibiers à plume, ovo produits, à l'exception des produits UHT	+4°C
	Végétaux et préparation de végétaux prêts à l'emploi	+4°C
	Œufs réfrigérés	+5°C
	Lait pasteurisé	+6°C
	Viandes d'animaux de boucherie, viandes de gibier ongulé	+7°C
	Divers produits transformés à base de viandes (4), plats cuisinés et préparations culinaires (viande, poisson), produits à base de poisson (4)	Produits laitiers frais (yaourts, Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
	kéfir, crème et fromage frais) (5)	
Divers produits à base de lait tels que crèmes pâtisseries, pâtisseries fraîches, entremets, fromages affinés		
Autres denrées		



- (1) Température maximale des denrées : il est donc nécessaire de conserver les denrées alimentaires en dessous de cette température, si le fournisseur indique une température c'est celle-ci qui doit être respectée.
- (2) Température maximale sans limite inférieure.
- (3) Température comprise entre la température maximale indiquée et celle de la congélation (-12°C).
- (4) A l'exception des produits ayant subi un traitement complet par salaison, fumage, séchage ou stérilisation.
- (5) "Fromages frais" : fromages non affinés (maturation non achevée), prêts à être consommés peu de temps après leur fabrication et dont la durée de conservation est limitée.



### Pour les légumes frais

- Il est nécessaire d'avoir un réfrigérateur spécifique afin d'éviter les contaminations. Dans ce cas, uniquement, les légumes peuvent être livrés en vrac et stockés tels quels, sans conditionnement spécifique (même dans des caisses en bois).
- Si l'on dispose d'une légumerie :
  - le revêtement doit être clair, sur le sol et les murs, et facile à nettoyer (matériaux lisses)
  - les légumes doivent être rangés dans un réfrigérateur spécifique
  - il faut prévoir un bac pour le nettoyage des légumes et, éventuellement, le matériel nécessaire à leur préparation (épluchage, découpage...)
  - et ne pas oublier un lieu de récupération des déchets et des eaux usées.

**Il est également impératif de respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité pendant la préparation des légumes en évitant tout contact avec les autres aliments.**

## Les produits cuisinés

### Liaison chaude, liaison froide

- La liaison chaude permet de conserver le plat préparé et de le transporter à une température supérieure à +63°C. Elle empêche ainsi le développement des micro-organismes avant que le plat ne soit consommé.
- La liaison froide permet, elle, de conserver les produits entre 0°C et +3°C avant leur consommation. Mais, un refroidissement des préparations est nécessaire afin que leur température, à cœur, ne reste pas comprise, pendant plus de deux heures, entre +63°C et +10°C.

### Déconditionnement et reconditionnement

- **Le déconditionnement** des produits réfrigérés ou congelés, suivi d'un reconditionnement après tranchage, hachage, et malaxage comporte des risques sanitaires particuliers. Il ne peut être réalisé que :
  - si les produits sont issus d'un établissement titulaire d'un agrément, ou déclaré à la DSV
  - si la température de la préparation culinaire demeure inférieure à +4°C avant leur déconditionnement, et après leur reconditionnement.

**⚠** Dans tous les cas, l'intervalle de temps entre les deux préparations doit éviter toute élévation de température.

### • La durée de vie des produits :

- ne peut excéder la date de péremption initiale
- ne peut dépasser trois jours, après le jour du déconditionnement, en ce qui concerne les préparations élaborées en cuisine

Par exemple, une sauce tomate, préparée à base de tomates en conserve, pourra être conservée trois jours au réfrigérateur, à une température maximum de +4°C.

### • La traçabilité des produits doit être respectée. Pour cela, l'étiquetage du produit reconditionné devra comporter :

- sa dénomination
- sa Date Limite de Conservation (DLC) au-delà de laquelle, le produit ne répond plus aux exigences bactériologiques
- sa Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) au-delà de laquelle le produit perd toute, ou en partie, sa valeur gustative.
- une étiquette permettant aux services de contrôle de retrouver : la DLC ou DLUO initiale, la date de déconditionnement/reconditionnement, la date initiale de décongélation du produit.

Une trace écrite ou informatique doit exister, en relation avec l'étiquetage du produit.

## Sources réglementaires

- L'arrêté du 29 septembre 1997 fixe les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social (J.O. du 23/10/1997).



- L'arrêté du 8 septembre 1994 fixe les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire (J.O. du 20/09/1994).

### Pour en savoir plus

- Contacter la DSV de votre département
- Contacter la DDE, service constructions publiques



# >>> 3

## Les bases d'un bon repas



### Objectif

Servir des repas sains, équilibrés et appétissants. Pour cela, les locaux doivent être bien entretenus, les repas équilibrés et le personnel compétent et motivé.



### >>> Quelques astuces

#### Une salle de cuisine entretenue et contrôlée

- Déclarer la cuisine au préfet du département (Directeur des Services Vétérinaires) et renouveler cette déclaration à chaque changement d'exploitant ou lors de travaux d'aménagement importants.
- Procéder à des **autocontrôles réguliers** pour vérifier :
  - la conformité des installations ;
  - le fonctionnement de l'établissement ;
  - l'état sanitaire des produits achetés et fabriqués ;
  - les conditions de transports et de conservation.
- Inventorier les points critiques, représentant un danger pour la salubrité des aliments, qui nécessitent donc des autocontrôles. Par exemple, vérifier régulièrement la température de conservation de la viande crue (+3°C maximum) permettra de déceler rapidement un problème et de le résoudre.
- Rédiger une procédure pour chaque point critique.
- Intégrer progressivement le système dans une **démarche HACCP\*** (Analyse des risques et des points critiques) afin de pouvoir les maîtriser.
- Equiper les locaux en conformité avec la réglementation. Pour cela, il faut posséder :
  - un revêtement, des murs et du sol, clair et facile à nettoyer (matière lisse) ;
  - un matériel de conservation des denrées aux normes (réfrigérateur, bac réfrigéré, congélateur...);
  - une alimentation suffisante en eau potable
  - un dispositif de récupération des déchets et, éventuellement, des eaux usées ;
  - un meuble, ou un local, pour entreposer les produits dangereux (désinfectant, insecticide...).

### Les équilibres nutritionnels respectés

#### Quantités conseillées pour un déjeuner\*

	Protéine	Calcium	Fer
Elèves de l'école maternelle	8g	180 mg	2,4 mg
Elèves de l'école élémentaire	11g	220 mg	2,8 mg
Adolescents	17 à 20g	300 à 400 mg	4 à 7 mg

\*variables en fonction du sexe et de l'âge des élèves.

- Prendre en compte l'avis n°18 du 30 septembre 1997, du Conseil National de l'Alimentation sur la qualité des menus dans les cantines :
  - les taux de lipides et protéines, sont souvent excédentaires ;
  - la teneur en fer, est généralement trop faible ;
  - la teneur en calcium est insuffisante.
- Pour respecter les équilibres nutritionnels, on doit augmenter :
  - les apports en fibres et vitamines (crudités, fruits crus, légumes cuits et légumes secs hors féculents, céréales) ;
  - les apports en fer (poisson, viande rouge) ;
  - les apports en calcium (fromages ou autres produits laitiers contenant 150 mg de calcium minimum par portion).
- Diminuer les apports lipidiques en particulier lors de la cuisson (limiter les fritures) et habituer les enfants à manger peu salé.
- Utiliser des produits simples (pas ou peu transformés industriellement) et rester vigilant sur la composition des produits transformés.
- En ce qui concerne les régimes spécifiques :
  - prévoir, en particulier dans le cas des self-services, des menus répondant aux besoins de certains élèves (allergie, régimes...);
  - accepter les paniers-repas (repas, couverts...) préparés par les parents ;
  - conserver les aliments dans les règles d'hygiène et de sécurité (respect de la chaîne du froid et identification parfaite, afin d'éviter les erreurs de substitution...).



## Un personnel formé

### Le personnel doit être encouragé à mettre en place de nouveaux modes de travail

- Mettre en confiance les employés, acteurs essentiels du projet, par des réunions d'informations générales.
- Leur confier des responsabilités afin de valoriser leur travail : établir les commandes, gérer les stocks en flux tendu...
- Les écouter et répondre à leurs attentes en réfléchissant avec eux aux nouvelles conditions de travail : achat de matériel, modification des horaires, embauche de personnel...
- Inviter les délégués du personnel à faire partie du comité de pilotage.
- Les soutenir, en visitant régulièrement la cuisine et en relevant les problèmes à débattre lors des réunions.

### Le personnel doit apprendre à respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité pour éviter toute contamination entre les aliments

- Porter une tenue de travail claire, des chaussures propres et une coiffe.
- Se laver les mains régulièrement ou porter des gants à usage unique (raisonnablement).
- Respecter l'ordre de préparation des aliments (par exemple, terminer la préparation complète des légumes avant de s'occuper de la viande).
- Pour les préparations à base de produits frais, les éloigner des sources de chaleur, et les sortir le plus tard possible de leur enceinte réfrigérée (maximum deux heures avant le service).
- Respecter les modes de conservations (cf. fiche technique n°3).

### Les formations

- Formations sur les bonnes pratiques avec des conseillers techniques de la DSV\*.
- Formations sur les règles d'hygiène et les apports nutritionnels :
  - pour les écoles maternelles et primaires dépendant des mairies, s'adresser au Centre National de la Fonction Publique Territoriale ou à son antenne régionale ;
  - pour les collèges, lycées, lycées professionnels, s'adresser au rectorat ;
  - pour les lycées agricoles, s'adresser aux services du ministère de l'agriculture.

### Sources réglementaires

- L'arrêté du 29 septembre 1997 fixe les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social (J.O. du 23/10/1997).
- L'arrêté du 8 septembre 1994 fixe les conditions selon lesquelles les établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire (J.O. du 20/09/1994).
- Circulaire 2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments (B.O. n°9 du 28/06/2001).

### Pour en savoir plus

- Contacter la DSV de votre département
- Contacter la DDE, service constructions publiques
- Contacter le Centre National de la Fonction Publique Territoriale : <http://www.cnfpt.fr>
- Délégation Régionale de Midi-Pyrénées du CNFPT : <http://www.cnfpt-mp.fr>



## >>> 4

# Gérer l'approvisionnement



### Objectif

Trouver des solutions aux aléas de l'approvisionnement, tout en préservant la qualité des produits et en respectant la législation.

### Mieux connaître les règles de la restauration collective

#### Aucun produit n'est interdit

- Les œufs frais sont autorisés, à condition de respecter, pour leur utilisation, les règles énoncées ci-dessous. Ils offrent, en effet, une cuisine bien plus savoureuse que les œufs en poudre ou les préparations liquides.
- Tous les produits carnés entrant dans les cuisines collectives doivent provenir d'un **fournisseur agréementé ou dérogé** par la DSV\*. Par exemple, un petit producteur fermier qui abat lui-même ses poulets, sans passer par un abattoir, n'est pas autorisé à vendre sa production aux restaurants collectifs.

#### Le transport n'est pas à négliger :

- Les fournisseurs doivent se munir d'un certificat sanitaire de transport pour chaque véhicule de livraison. Valable seulement pour une utilisation précise et unique, ce certificat est délivré par le directeur des services vétérinaires du département d'immatriculation.

#### Les exigences de transport varient selon les produits :

##### • Seront transportés sans exigences particulières à température ambiante :

- les produits bruts issus de récoltes et leurs sous-produits, non destinés à l'alimentation humaine en l'état (produits de maraîchage en l'état, produits horticoles, sel...)
- les aliments à l'état liquide ou conditionnés sous forme de granulés ou de poudre (jus de fruits, matières grasses végétales, laits et produits à base de lait stérilisé ou concentré, ovo produits, épices...)
- les conserves ou produits conditionnés stables à température ambiante (pains, produits à base de viandes ou de poissons stabilisés par salaison, fumage ou séchage, biscuits, viennoiseries, fruits secs, etc.)

##### • Seront transportés en camions réfrigérés (températures indiquées par la DSV\*) :

- Les produits fragiles, altérables ou non stables à température ambiante : oeufs en coquille, produits de la pêche (poissons, crustacés et coquillages vivants), produits carnés, laits et produits laitiers, produits végétaux, y compris les jus de fruits et les végétaux crus ou découpés prêts à l'emploi, les préparations élaborées, sorbets et crèmes glacées...).





## Respecter la législation des marchés publics

Si le montant des achats de chaque catégorie ou groupe de produits est **supérieur à 90 000 €** (soit 590 371 F), il faut passer un marché public :

- lancer un appel d'offre
- établir un cahier des charges
- choisir les fournisseurs selon des critères de prix, mais aussi des critères qualitatifs explicités dans un cahier des charges
- sélectionner les producteurs répondant le mieux à l'appel d'offre et respectant le cahier des charges.

Si l'on veut contribuer au développement local durable (les matières premières sont produites localement), tout en respectant les règles d'un appel d'offre national, il est toujours possible de compléter le cahier des charges en exigeant :

- une labellisation du produit et un mode de production respectueux de l'environnement, cela permettra de connaître l'origine géographique des produits (introduit dans le cahier des charges du marché public)
- des prix fixes et une facturation claire
- un approvisionnement en produits frais
- des livraisons fréquentes, rapides et régulières.

## Faciliter l'approvisionnement local

Les filières de transformation et les plate-formes de distribution de produits de qualité sont encore peu développées. Il est donc nécessaire de faire appel à plusieurs fournisseurs en même temps. Cette pratique, parfois contraignante, peut être facilitée par l'établissement de contrats.

### La contractualisation permet :

- oblige le fournisseur à livrer les quantités exactes commandées ;
- permet de planifier les commandes par semestres, en fonction des capacités d'approvisionnement et des demandes de la cantine (l'échéancier peut fluctuer en fonction des menus et de la production) ;
- assure un revenu constant à l'exploitant, en échange d'un approvisionnement régulier de la cantine.

### La mutualisation (entraide entre les différents producteurs) :

- garantit un flux tendu (stocks minimum, fraîcheur des produits) ;
- permet d'organiser une véritable filière car elle encourage les relais entre fournisseurs (si l'un d'entre eux ne peut livrer un produit, il en indique un autre, susceptible de le faire à sa place) et elle organise donc un roulement quotidien ou hebdomadaire entre les différents producteurs. Elle structure ainsi des circuits de livraison.



### Sources réglementaires

- Le nouveau code des marchés publics (article 14 et 29 en particulier).
- Le décret 2001-210 du 7 mars 2001, paru le 8 mars 2001 au journal officiel et applicable à compter du 8 septembre 2001 porte le code des marchés publics.  
[http://www.legifrance.gouv.fr/html/frame\\_jo.html](http://www.legifrance.gouv.fr/html/frame_jo.html)



### Pour en savoir plus

- Contacter les groupements d'agriculteurs régionaux et départementaux, type CIVAM ou GAB, qui permettent de connaître l'état d'avancement de la filière, de découvrir des producteurs et leur mode de travail. Le CIVAM du Gard, notamment, a mis en place une plate-forme bio à Vauvert.

## »»» 5 Financer son projet



### Objectifs

limiter les surcoûts d'approvisionnement et financer le projet dans sa globalité (dans lequel la cantine est intégrée) : il comprend le développement des modes de productions respectueux de l'environnement et de la filière d'approvisionnement contribuant à un développement local.



### limiter les surcoûts

#### L'origine du surcoût

- Les produits de qualité supérieure, issus d'un mode de production respectueux de l'environnement, sont souvent plus chers.
- Les surcoûts sont également liés aux formations des personnels et à l'achat de matériel pour la cuisine.

### »»» Quelques astuces

#### Acheter et préparer les justes quantités

- Déterminer un nombre fixe de convives chaque jour. Si la cantine fonctionne avec un principe de ticket, les parents doivent confirmer au moins une semaine à l'avance la présence de leur enfant.
- Calculer les rations d'aliments consommés, et ainsi la quantité d'aliments nécessaire par enfant et par repas, afin de minimiser les gaspillages en cuisine (matières premières et surplus servis).

#### Éduquer et sensibiliser les élèves

- Leur montrer l'importance de la nourriture et des produits servis. Insister aussi sur leur valeur nutritionnelle et gustative pour éviter les gaspillages à l'assiette.
- Travailler sur les équilibres alimentaires avec une diététicienne ou une personne du corps médical.

#### Remplacer progressivement les viandes

Ce produit de qualité est le plus onéreux. On peut alors le remplacer par des produits alternatifs et équivalents en apport protéique :

- le poisson certifié "Haute-Mer" ;
- une combinaison de céréales et de légumineuses ;

En proposant un seul repas alternatif par semaine, le coût moyen des achats de denrées par personne et par repas, est de 2 € (soit environ 13F). Source CIVAM\* du Gard.

Chaque établissement peut demander à la collectivité dont il dépend d'augmenter l'enveloppe budgétaire. Le rectorat peut également accorder des subventions en fonction de ses propres critères d'attribution.



## Bénéficiaire des contrats de plan ou des fonds structurels européens

Il est possible de solliciter des financements, dans le cadre du Contrat de Plan Etat/Région (CPER), ou des fonds structurels européens. Dans les deux cas, le projet "manger autrement à la cantine" devra alors s'inscrire dans un projet de **développement territorial global**.

### Des financements dans le cadre du CPER

Pour en bénéficier, demander un dossier au SGAR\* ou au Conseil Régional. Dans tous les cas, et sans préjuger des critères d'attribution propres à chaque institution, le projet doit :

- être co-financé et engager plusieurs partenaires
- s'inscrire dans les articles du CPER, notamment l'article 4-2 - Valorisation qualitative des produits agricoles

Les bénéficiaires peuvent être des communes, des communautés de communes, des communautés d'agglomérations, des pays, des associations...

### Des financements dans le cadre de l'objectif 2 de l'Union Européenne

La demande de dossier se fait au SGAR\*. Dans tous les cas, et sans préjuger des critères d'attribution propres à chaque institution, il faut :

- que le territoire du projet soit situé dans une **zone éligible** (85% de Midi-Pyrénées est classé en zone Objectif 2) par l'Union Européenne ;
- que le projet réponde aux **priorités communautaires** :
  - la création d'emplois,
  - la cohésion économique et sociale,
  - le développement durable,
  - l'égalité des chances ;
- que les principes d'intervention, propres aux fonds structurels européens soient respectés :
  - **le principe de subsidiarité** : s'inscrire dans la politique nationale,
  - **le principe d'addition** : la contribution de l'Union Européenne vient en complément de financements publics, nationaux, régionaux ou locaux,
  - **le principe de concentration** : tous les moyens possibles doivent être mobilisés
  - **le partenariat** : l'ensemble des acteurs concernés sur un territoire ou un secteur donné doivent être rassemblés ;
- que le projet réponde à un axe et une mesure du Document Unique de Programmation\* régional ou DOCUP :
  - les mesures concernées peuvent être :
    - Axe 4 : Accompagner le développement rural,
    - Axe 4, Mesure 14, sous mesure 1, action 4 : Projets territoriaux de développement agricole, agroalimentaire, forestier
    - Axe 2 : Promouvoir les territoires de projets,
    - Axe 2, Mesure 7, Sous Mesure 2, Volet F : Soutien aux projets innovants et structurants dans le cadre d'une démarche territoriale intégrée ;
  - les bénéficiaires peuvent être des associations, des communautés de communes, des pays, des PNR\*...



### Sources

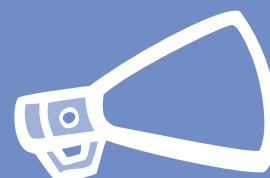
- Le DOCUP\* et le CPER\* sont disponibles en Préfecture de Région et au Conseil Régional (il existe aussi un complément de programmation au DOCUP).

### Pour en savoir plus

- Contacter le SGAR\* : Secrétariat Général aux Affaires Régionales
- Contacter le Conseil Régional



## »»» 6 Sensibiliser les usagers



### Objectif

Entraîner l'adhésion des élèves, des parents et des enseignants en les impliquant en tant qu'éléments essentiels de la réussite du projet.

La mise en place d'une alimentation de qualité et respectueuse de l'environnement produit des réactions diverses :

- pour le personnel, une appréhension du changement des pratiques alimentaires ;
- chez les élèves, la crainte d'une " mise au régime " et une méfiance envers les repas alternatifs ;
- en règle générale, des conflits d'intérêt sur les modes de production (surtout dans les régions rurales).



### »»» Quelques astuces

- Donner aux parents, enfants et enseignants des responsabilités dans le projet (les impliquer dans la conception des menus, dans la recherche de fournisseurs potentiels...).
- Inviter les délégués de parents d'élèves aux réunions du comité de pilotage et aux commissions des repas (les délégués de classe peuvent aussi être conviés aux commissions repas).
- Élaborer un projet d'éducation à l'environnement avec les enseignants en proposant par exemple des ateliers ou sorties découverte sur différents thèmes (agriculture, environnement, goût...).
- Inviter l'ensemble des parents d'élèves et des enfants à des réunions collectives, des journées portes ouvertes ou des expositions, pour leur expliquer le projet et réfléchir avec eux " au devenir de leur cantine ", aux préparations culinaires, aux produits (leur qualité, leurs modes de production...). Les enfants peuvent également organiser eux-mêmes ces animations.
- Proposer des conférences en présence de professionnels du monde agricole afin de sensibiliser le public urbain au monde rural, créer des solidarités. Cela permettra également d'expliquer les avantages de l'agriculture de qualité tout en justifiant la valeur des produits selon les modes de production.



### Pour en savoir plus

- Contacter le CPIE\* (Centre Permanent d'Initiative à l'Environnement) de votre département
- Contacter l'ARPE\* (Agence Régionale Pour l'Environnement de Midi-Pyrénées)
- Contacter les GAB\* et CIVAM\* de votre département