INRAE – Ville de Dijon, Action 11 ProDij

Rapport du projet Chouette Cantine

Synthèse des ateliers et perspectives

Justine Dahmani
10/07/2024

Table des matières

Contexte et ambitions 2
Réunion de lancement 3
Objectifs du projet Chouette Cantine 4
Objectifs des groupes de travail 4
Format des groupes de travail 4
Participants 4
Restitution 4
Contenu des ateliers Chouette Cantine 5
Groupe 1 : Outils d'éducation à l'alimentation saine et durable 6
Objectif 6
Constats 6
Outils existants 6
Pistes d'actions 7
Groupe 2 : Echange et communication entre la cuisine centrale et les restaurants scolaires 8
Objectif 8
Constats 8
Outils existants 8
Pistes d'actions 9
Commission d'échanges sur les menus 10
Fonctionnement actuel 10
Pistes d'évolution 10
Bilan des ateliers 11
Motivations à rejoindre le groupe de travail 11
Actions à mettre en place ou à consolider 11
Outils à utiliser (en priorité) 11
Motivations à poursuivre le projet 12
Apprentissages 12
Points positifs des ateliers 12
Points à améliorer 12
Eléments soulevés au cours des ateliers 12
Action avec le conseil municipal des enfants 13
Semaine de la terre à l'assiette 13
Annexes 14
Liste des participants aux deux groupes de travail 14
Prototypes des outils 15

Contexte et ambitions

A travers les actions de **ProDij**, Dijon Métropole souhaite relever les défis environnementaux, sociaux et économiques de l'alimentation d'aujourd'hui et de demain, dans un contexte de réchauffement climatique, d'évolution des comportements alimentaires et de profonde mutation économique du secteur agroalimentaire.

L'action 11 nommée « Restauration Hors-Foyer Durable » qui intègre entre autres la restauration scolaire de la Ville de Dijon, s'est fixée plusieurs ambitions : augmenter la provenance locale ; diminuer le bilan carbone ; remplacer une part des protéines animales par des protéines végétales, tout en privilégiant la consommation de viande locale de qualité ; intégrer davantage de fruits et légumes, légumineuses et céréales issus de productions locales de qualité.

Le **projet Chouette Cantine** s'inscrit dans la continuité de **la thèse de Justine Dahmani**, conduite de Janvier 2021 à Décembre 2023, intitulée « Transition vers une restauration scolaire plus durable, évaluation et mise en place d'actions : le cas de la Ville de Dijon ». Ces travaux visaient à évaluer la qualité nutritionnelle, les émissions de gaz à effet de serre et l'appréciation des enfants sur les menus servis, le souhait des parents quant à l'augmentation de l'offre en repas végétariens, et les effets d'un programme d'éducation au goût.

Le projet éducatif Génération Dijon adopté en Mars 2023 a fait de la transition alimentaire l'une de ses priorités thématiques. En lien avec le projet alimentaire ProDij, la ville de Dijon poursuit ses efforts en matière de restauration scolaire avec comme objectifs de développer les circuits courts et l'alimentation bio, les alternatives végétales et la réduction du gaspillage alimentaire en mobilisant les enfants et les adultes qui les encadrent sur le temps de la pause méridienne.

C'est dans son contexte que la Direction enfance éducation (DEE) et la Direction de la restauration municipale et de l'alimentation durable (DRMAD) ont souhaité créer un programme autour de l'alimentation durable destiné aux enfants et adultes de la Ville de Dijon : Responsables éducatifs de quartier (REQ), Responsables d'accueils collectif de mineurs (ACM), Responsables techniques de quartier (RTQ), Responsables techniques de groupe scolaire (RTGS) qui supervisent les Agents de services et/ou d'entretien et de la restauration scolaire (AERS).

Lors d'une réunion conduite en Février 2024, plusieurs pistes d'actions ont été proposées :

1. **Former/sensibiliser les agents sur les enjeux de l'alimentation**. Avant une intervention auprès des enfants, il apparait nécessaire de sensibiliser et former les adultes professionnels.
2. **Poursuivre les actions avec Unis-Cités** dans 10 écoles des quartiers prioritaires de la ville (QPV) de Dijon. De Novembre à Juin (2 fois/semaines), les jeunes d'Unis-Cités proposent aux enfants des activités en lien avec l'alimentation.
3. **Organiser des visites de sites du territoire** sur les temps péri/extra-scolaire : jardin de l'arquebuse, légumerie, producteurs, cuisine centrale, cité de la gastronomie, …
   Communiquer à l'aide de supports visuel : carte interactive des producteurs locaux ou capsules vidéo.
4. **Créer des supports/kits pédagogiques** en privilégiant la construction par les animateurs et enfants.
   Créer un groupe de travail pluridisciplinaire pour co-construire des outils facilitant l'appropriation et la présentation aux enfants. Plusieurs idées : *une approche par le menu sous l'angle de la transition, mettre en avant les produits du territoire avec la création d'outils graphiques, donner de la visibilité aux acteurs de la transition alimentaire dans les restaurants scolaires (fresque, affiches de producteurs).*
5. **Créer un calendrier local et de saison** avec le **conseil municipal des enfants**.
6. **Mener une politique de conception et évaluation des recettes** (appréciation des convives).

Réunion de lancement

Le 4 Avril 2024, l'ensemble des personnels de la Ville de Dijon (REQ, RTQ, RTGS, responsables ACM) ont été convié à la réunion de lancement du projet Chouette Cantine. Au cours de l'après-midi, les personnels ont pu répondre à un quizz papier sur la restauration scolaire, visiter la légumerie de Dijon Métropole et participer à temps de présentation organisé autour de trois grandes questions :

1. Pourquoi une transition alimentaire est-elle nécessaire ?

En première intention, pour limiter le réchauffement climatique. En effet, l'alimentation est responsable de 24% des émissions de gaz à effet de serre. La transition vers une alimentation plus durable en restauration scolaire peut se caractériser selon 4 dimensions qui présentent des enjeux et des solutions.

Dimension	**Enjeu**	**Solution**
Nutrition santé	Assurer les apports alimentaires, prévenir le surpoids et l'obésité	Proposer des repas diversifiés et équilibrés, qui participent à la couverture des besoins nutritionnels des enfants, contentant peu d'aliments ultra-transformés et des grammages adéquats
Environnement	Limiter les impacts environnementaux	Se fournir en produits de qualité et durables (labellisés), sobres en ressources, faibles en impacts et respectueux des écosystèmes, tout en limitant le gaspillage alimentaire (de la production jusqu'à la consommation)
Socio-culturel	Promouvoir des habitudes alimentaires saines et durables	Proposer une offre acceptée et appréciée par les convives ; pédagogique pour les enfants, formatrice et valorisante pour les professionnels ; qui contribue à la culture alimentaire pour les parents et les citoyens
Socio-économique	Concilier les contraintes économiques	Avoir un coût de revient raisonnable pour la collectivité ; accessible, solidaire et social pour les parents ; rémunérateur sur l'ensemble de la chaine, en intégrant au maximum des producteurs et fournisseurs locaux

2. Comment la ville de Dijon et sa restauration scolaire s'engagent dans cette démarche ?

D'une part en répondant à la règlementation nationale :

- Loi n° 2018-938 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine, durable et accessible à tous (EGalim).
- Loi n° 2021-1104 du 22 Août 2021 portant sur « la lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets » (Climat et résilience).

Mesures EGalim + Climat et résilience	**Chiffres de Dijon (2023)**
Au moins 50% de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique	57,6 % de produits de qualité, dont 36 % de produits bio
Démarche de lutte contre le gaspillage Interdiction de rendre impropre les excédents	Gaspillage : 73g/repas/convives 48 000 € de dons alimentaires
Augmentation du nombre de plats à base de protéines végétales Pérennisation du menu végétarien hebdomadaire Expérimentation d'une option végétarienne quotidienne	Premiers repas alternatifs en 2010 2 repas végétariens hebdomadaires depuis septembre 2023

3. Quel rôle pour les adultes qui accompagnent les enfants au quotidien ?

Chaque adulte encadrant doit être en capacité d'expliquer le menu aux enfants, les aliments présentés et la manière dont ils ont été cuisinés pour les inciter à goûter. L'adulte doit être attentif à ce que les enfants se servent selon leur appétit pour éviter le gaspillage alimentaire.

Objectifs du projet Chouette Cantine

- **Sensibiliser et former les équipes** de la cuisine centrale et les équipes encadrantes de la pause méridienne (technique et animation) sur les enjeux de l'alimentation/de la restauration scolaire, le rôle et les contraintes de chaque acteur, la notion de service public, l'évolution de l'offre (+végétal, +produits locaux et de saison).
- **Sensibiliser les enfants** aux enjeux d'une alimentation saine et durable, c'est-à-dire **amener les équipes à communiquer auprès des enfants** sur les menus servis pour les inciter à goûter et leur donner des clefs de compréhension de ce qu'ils mangent (rôle et posture des adultes encadrants).
- **Renforcer et structurer les échanges entre les équipes** des restaurants scolaires et la cuisine centrale sur les plats servis et le suivi du gaspillage alimentaire.

➔ **Sur la sensibilisation des équipes sur les enjeux de l'alimentation et de la restauration scolaire**, la création d'un dispositif de formation est en cours de validation dans le cadre de l'action 23 de ProDij conduite par CREATIV' et le campus des métiers.

Objectifs des groupes de travail

Il s'agit de travailler avec les professionnels volontaires de la restauration scolaire et de l'animation de la Ville de Dijon pour prendre en compte leurs besoins, leurs contraintes et commencer à créer des supports et outils utiles pour l'année 2024-2025.

Groupe 1 : Amener les équipes à communiquer auprès des enfants sur les menus servis pour les inciter à goûter et leur donner les clefs de compréhension de ce qu'ils mangent. Co-construction d'outils d'éducation à l'alimentation saine et durable pour l'animation les temps péri/extra-scolaires.

Groupe 2 : Renforcer les échanges et la communication entre la cuisine centrale et les restaurants scolaire : conception et évaluation de recettes + suivi du gaspillage alimentaire.

Format des groupes de travail

- Durée : 1h30 par atelier
- Horaires : 14h30-16h
- Lieu : cuisine centrale

Participants

- Responsables ACM ou responsable adjoint
- Responsables technique de groupe scolaire (RTGS)
- Agents de la cuisine centrale
- Personnels de la DRMAD

Restitution

Une restitution des ateliers est prévue le 10 Juillet 2024 auprès des membres du COPIL.

Une restitution est également prévue en réunion de pré-rentrée : les 28/29 août pour les responsables ACM et RTGS, le 30 août sur un temps commun (1h) entre équipes, et début Septembre pour les agents de la cuisine centrale.

Contenu des ateliers Chouette Cantine

Le premier atelier a démarré avec un tour de table afin que chaque personne puisse se présenter en indiquant son prénom, son métier et son lieu de travail.

Il a ensuite été demandé aux participants de donner un mot pour qualifier leur définition du « bien manger ». Les réponses peuvent être classées en différents sous-groupes :

- Equilibré (X8), sain (X2), vitamines (X1)
- Plaisir (X6)
- Variété, diversité (X4)
- Qualité (X2), provenance (X1)
- Découverte (X2), éducation au goût (X1)

L'objectif du premier atelier était de permettre aux participants de comprendre le système de la restauration scolaire de la conception des menus jusqu'à leur consommation, et de partager leurs missions afin de créer un premier lien.

Délai	**Etape**
6 à 4 mois	Conception des menus
4 à 3 mois	Commission d'échanges sur les menus
3 à 2 mois	Planification des menus
6 à 5 semaines	Commande des denrées
3 à 2 semaines	Mise en forme des menus puis envoi et mise en ligne
10 à 2 jours	Production des repas à la cuisine centrale
Veille ou jour J	Livraison des repas sur les offices
Jour J	Préparation des repas sur les offices
Jour J	Service au restaurant scolaire

Les participants ont ensuite été amené à réfléchir sur les questions suivantes :

Groupe 1 : **« Comment amener vos équipes à communiquer auprès des enfants sur les menus servis pour les inciter à goûter et leur donner des clefs de compréhension de ce qu'ils mangent ? »**

Groupe 2 : **« Comment faire pour renforcer et structurer les échanges entre les équipes des restaurants scolaires et la cuisine centrale sur les plats servis et le suivi du gaspillage alimentaire ? »**

L'objectif du second atelier était de parcourir ensemble les outils existants et échanger sur leur utilité et utilisation. Les participants ont ensuite été invité à proposer des idées d'outils et/ou instances permettant de répondre à l'objectif en prenant en compte les besoins et les contraintes des équipes

Enfin, le dernier atelier avait pour objectif de faire travailler les participants en sous-groupe sur la rédaction de fiches-actions et prototype d'outils. Un petit questionnaire d'évaluation a été remis en fin de session.

Groupe 1 : Outils d'éducation à l'alimentation saine et durable

Objectif **: Amener vos équipes à communiquer auprès des enfants sur les menus servis pour les inciter à goûter et leur donner des clefs de compréhension de ce qu'ils mangent.**

Constats

- Les enfants ne savent pas forcément ce qu'ils mangent : « *Je peux ravoir du poisson ?* » alors que c'est du rôti de porc. Il en est de même pour les personnels des équipes-encadrantes.
- Les RTGS, AERS et agents de la cuisine centrale ne mangent pas toujours le repas du midi car il est payant. Les AERS en CDD arrivent à 11h30 pour le service.
- Certains intitulés et labels présents sur les menus ne sont pas compris par les adultes et les enfants.
- Les équipes ne sont pas pérennes (turn-over important), il est donc difficile de mener des projets sur du moyen-long terme. La mise en place de projets dépend en partie de la taille des équipes, des compétences, de l'investissement et du profil des vacataires.
- Les équipes d'animation ont besoin de supports et d'outils clefs en main pour les vacataires et du contenu pour les permanents.
- Le 2nd trimestre est plus propice à la mise en place de projet car les équipes sont stabilisées.
- Le temps du midi est un temps limité et stressant pour les équipes techniques. Les équipes d'animation peuvent échanger à table avec les enfants.
- Certains enfants mettent leur entrée directement dans la poubelle de table sans avoir goûté.

Outils existants

Les menus sont affichés devant les écoles, dans les restaurants scolaires, sur le site internet de la ville et l'application OnDijon. Le menu n'est pas toujours facile à lire et à comprendre pour les adultes (parents et agents) comme pour les enfants. Il semble important de donner des informations sur : les termes employés (*pipadou, navarin*) ; la composition des sauces (*marengo, aurore, milanaise*) ; le nom générique du fromage ou l'intitulé exact, et la signification des labels.

Les flyers pour communiquer sur les menus à thème sont disposés sur les tables du restaurant scolaire. Ils sont bien souvent jetés et se retrouvent dans la cour de récréation.

Les fiches-aliment sont des fiches explicatives qui permettent de valoriser un produit ou aliment peu connu (blette, rhubarbe, millet, panais, pois cassé). Ces fiches sont transmises aux RTGS (responsables ACM ?), imprimées en noir et blanc, et finalement peu utilisées.

Les posters sur les choux et les légumineuses ont été affichées dans les salles des restaurants scolaires pilotes lors du premier Chouette Cantine. Ces affiches sont toujours présentes sur certains restaurants scolaires. Elles sont « jolies » mais elles nécessitent une petite animation pour les rendre attractives.

Le quizz sur la restauration scolaire et **la vidéo de légumerie de Dijon Métropole** à destination des RTGS et responsables ACM pour diffusion auprès de leurs équipes. Le **panneau d'affichage de la légumerie qui** représente la distance (en km) de chaque légume.

Les guides, livrets et note à destination des agents recrutés sont nombreux. Sont-ils lus et compris ?

La visite de la cuisine centrale pour les enfants du Conseil Municipal des Enfants (CME) avec **la création d'un menu** avec la diététicienne, **la visite des agents de la cuisine centrale sur les écoles** (dans le cadre du premier Chouette Cantine), **la visite de l'office** pour les enfants sur le temps périscolaire afin de leur montrer ce qui va être servi le lendemain si la livraison a été effectuée la veille.

Les jardins potagers présents sur les écoles sont parfois gérés par les enseignants et/ou les équipes d'animation. La dynamique du projet dépend de la volonté et des compétences de la personne en charge.

Pistes d'actions

L'objectif est de proposer des actions et des outils qui permettront aux enfants et aux adultes de répondre aux questions suivantes : *Qu'est-ce qu'on mange ? Où, quand et comment ça pousse ? A quoi ça ressemble ? Comment ça arrive dans mon assiette ?*

Action 1 : Lecture et compréhension du menu

Responsable(s) de l'action : équipe d'animation en lien avec l'équipe technique

Déroulé : avant chaque repas, la lecture du menu a lieu dans la salle du restaurant scolaire. Le menu peut être lu par enfant et/ou un adulte qui intervient pour expliquer les intitulés des plats et la composition des sauces.

Outils :
- Menus « nouveau format » avec labels sous forme de pictogrammes + explication de certains intitulés (composition des plats)
- Affiche avec la signification des labels
- Affiche sur la composition des sauces dans le restaurant scolaire

Action 2 : Présenter ou mettre à l'honneur un élément du menu

Responsable(s) de l'action : équipe d'animation en lien avec l'équipe technique

Déroulé : sur le temps de la pause méridienne (avant ou pendant le repas), une fois par mois, les enfants découvrent un producteur, un fournisseur, un agent de la cuisine centrale, un produit ou un aliment au sein de leur territoire.

Outils :
- Affiches portrait-photo avec les producteurs locaux (Bourgogne Franche-Comté) et hors BFC ainsi que leurs produits
- Affiches portrait-photo avec les agents de la cuisine centrale et leur métier
- Carte des producteurs et fournisseurs locaux ou panneau d'affichage présent à la légumerie

Action 3 : Le chemin de la terre à l'assiette

Responsable(s) de l'action : équipe d'animation, équipe technique, équipes de la cuisine centrale

Déroulé : sur les temps périscolaires (matin, pause méridienne, soir) et extrascolaires (mercredi et vacances) les enfants découvrent les aliments et leurs parcours « de la terre à l'assiette »

Outils :
- Livret avec les différents sites (contacts et périodes de visites) + construction d'une fresque
- Affiche ou jeu sur les fruits, légumes et légumineuses locaux et de saison
- Livret avec des recettes de saison pour des ateliers cuisine
- Affiche ou jeu sur la composition d'un repas complet/équilibré et les éléments apportés

Groupe 2 : Echange et communication entre la cuisine centrale et les restaurants scolaires

Objectif **: renforcer et structurer les échanges entre les équipes des restaurants scolaires et la cuisine centrale sur les plats servis et le suivi du gaspillage alimentaire**

Constats

- Très peu d'échanges entre la cuisine centrale et les restaurants scolaires.
- Avant, il existait une fiche de liaison à remplir en binôme (responsable ACM + RTGS). Cette fiche arrivait à la cuisine centrale 1 mois après. L'analyse des fiches était compliquée, il était difficile de savoir si elles étaient bien remplies, et si elle permettait de recueillir l'avis des enfants ou celui du personnel.
- Lorsqu'il y a des pesées (gaspillage alimentaire), les responsables ACM ne sont pas toujours informés. Les équipes doivent remplir une fiche-pesée qui est transmise à la gestionnaire administrative. Les équipes n'ont pas de retours sur les pesées et les quantités gaspillées.
- Lorsqu'un nouveau plat est servi, les équipes techniques font des remontées à leur RTQ. Les responsables ACM ne font aucunes remontées à leur REQ. Si les retours passent par les supérieurs, les équipes-terrain ne savent pas si les informations sont ensuite bien transmises à la cuisine centrale.
- Le listing avec les adresses mails des personnels n'est pas toujours actualisé. Si l'adresse mail générique des restaurants scolaires est amenée à disparaitre, qui va réceptionner les mails en cas d'absence ?
- Les échanges d'informations passent par les responsables de quartier (REQ et RTQ) qui peuvent avoir des façons différentes de fonctionner (certains vont partager l'information aux équipes, d'autres non).
- Les responsables ACM et les RTGS ont de nombreuses remontées à faire sur les menus (points positifs et points à améliorer) : appréciation, quantité, aspect visuel, problème de réchauffe.
- Sur les retours des repas, les RTGS voudraient savoir comment a été traité leur demande.

Outils existants

Les bornes de satisfaction ont été mises en place dans le cadre de la thèse de Justine Dahmani (Juin 2021 à Juin 2024) pour recueillir l'appréciation quotidienne des enfants pour le plat principal. La communication, la mobilisation des équipes et les visites organisées par INRAE sur les restaurants scolaires ont permis de collecter des données assez fiables pour être analysées. Actuellement, le vote n'est pas toujours pris au sérieux pas les enfants. Le bon fonctionnement de cet outil nécessite l'implication des équipes d'animation et des équipes techniques. Il y a parfois des soucis de compréhension (en particulier pour les plus jeunes CP/CE1 qui n'ont pas été initiés au fonctionnement), et des problèmes de régulation des flux enfants (attente ou bousculement devant la borne). Pour la cuisine centrale, comme l'appréciation est donnée pour le plat dans sa totalité, il est difficile d'avoir l'appréciation par composante et de savoir ce qui a été plus ou moins apprécié sur le plat. Les bornes ont un intérêt si la donnée est associée avec les pesées, en demandant aux enfants d'expliquer pourquoi ils n'ont pas aimé. La motivation des équipes et des enfants passe par un retour sur les votes ainsi qu'une évolution des menus : *« on nous demande notre avis mais on ne voit pas de changement »*. Il est envisageable de changer la question et d'interroger les enfants sur une entrée, un produit laitier ou un dessert. Cela demande une information et une communication efficace en amont.

La fiche de liaison version lutte contre le gaspillage permet de renseigner les quantités livrées et non-consommées. Elle existe en version papier et informatique. Elle est complétée par les équipes techniques.

La fiche retour report repas est utilisée entre 9h30 et 10h30 pour demander de reprendre ou relivrer des repas.

Pistes d'actions

L'objectif est de proposer des actions et des outils qui permettront aux personnels de servir des recettes appréciées par les enfants et lutter contre le gaspillage alimentaire, renforcer les échanges et les informations entre la cuisine centrale et les restaurants scolaires, et renforcer les compétences techniques des équipes.

Action 1 : Suivi et échanges des informations (gaspillage, livraison repas, goûters…)

Responsable(s) de l'action : responsable ACM, RTGS, gestionnaire de la cuisine centrale

Déroulé : pour les pesées mensuelles ou la/les semaines de pesées, la composante est sélectionnée en commission d'échange sur les menus. La fiche-pesée version informatique est à remplir en binôme sur chaque restaurant scolaire (responsable ACM + RTGS). Après analyse, un retour est envoyé à l'ensemble des équipes pour information et suivi.

Pour la fiche report repas, le système doit être simplifié et sécurisé. Par exemple, sous forme de ticket ou notification informatique avec l'affichage et le suivi de la prise en charge.

Outils :
- Fiche de liaison version informatique, fiche report repas
- Fiche-retour sur les pesées version informatique (analyse par restaurant scolaire, quartier et global)

Action 2 : Servir des recettes appréciées par les convives

Responsable(s) de l'action : équipe d'animation, équipe technique, équipes de la cuisine centrale

Déroulé : la recette à déguster est sélectionnée en commission d'échange sur les menus ce qui permet d'informer et de former les équipes en amont de la dégustation.

Sur un mercredi ou en centre de loisirs, soit 1 ou 2 fois par an pour un même site (système tournant). L'élément à goûter est servi en plus du menu sous forme d'échantillon. Cela représente 1 barquette ou deux pour 10 à 15 enfants. Le responsable ACM et/ou RTGS distribue une fiche dégustation par table (environ 1 pour 4 enfants), ce qui leur permet d'échanger et se mettre d'accord. La fiche est ensuite saisie informatiquement par le responsable ACM et/ou RTGS pour être transmise à la cuisine centrale.

Autre proposition, à l'aide du support visuel de la borne (format A3 plastifié) et d'un feutre, l'animateur passe à chaque table et demande aux enfants de donner leur appréciation sur la recette servie et la reporte sur le support avec quelques commentaires. A la fin des votes, le visuel permet de voir si la recette a plus ou moins été appréciée. Le nombre de votes et les commentaires sont reportés dans un fichier informatique partagé.

Outils : fiche-dégustation ou borne plastifiée

Action 3 : Renforcer les compétences techniques

Responsable(s) de l'action : équipe technique, équipes de la cuisine centrale

Déroulé : les visites ont lieu sur les restaurants scolaires une fois par mois, ce qui équivaut à 10 visites sur l'année scolaire.

Outils :
- La com' du mois : fiches envoyées mensuellement avec le menu pour donner les consignes de préparation.
- Journal de bord informatisé situé dans un dossier partagé pour le compte-rendu et suivi des visites.

Commission d'échanges sur les menus

Fonctionnement actuel

Participants : diététicienne, élu, responsable de la restauration municipale et de l'alimentation durable, gestionnaire administrative, responsable de production, agents de production, responsable des commandes, responsables de secteurs, représentant de l'éducation nationale, responsable éducatif de quartier, responsable ACM, responsable technique de quartier, responsable technique de groupe scolaire.

Ce sont les REQ et RTQ qui décident des personnes qui vont participer à la commission. *Sur quels critères ?*

Déroulé : La cuisine centrale envoie la proposition des menus une semaine avant la commission. Lors de la commission, la diététicienne présente les futurs menus. Des ajustements sont proposés et effectués si besoin. Les équipes techniques donne un retour sur les menus précédents. Les participants choisissent une composante pour la pesée mensuelle. Les menus « bleus » sont envoyés aux ALSH, aux différents secteurs de la cuisine centrale, aux REQ et RTQ ainsi qu'à la légumerie. Un compte-rendu est théoriquement envoyé aux participants.

Pistes d'évolution

Partager le compte-rendu des commissions aux RTGS et responsables ACM à l'issu de la commission. Les équipes expriment le besoin de savoir si leurs remontées sont bien prises en compte et si non, pour quelles raisons. Exemple du pain d'épices : celui qui est servi actuellement (Mulot et Petitjean) est dur, celui qui était servi auparavant (du Morvan) était mieux, seulement il n'est pas au marché cette année.

Impliquer les équipes en amont. Certains responsables ACM et RTGS émettent le souhait d'être impliqués dans la conception des menus avant leur validation en commission.

Synthétiser les retours sur les menus servis par quartier pour une meilleure représentativité et la prise en compte des disparités. Lors des réunions entre équipes techniques et équipes d'animation, un temps peut être consacré aux retours sur les menus servis au cours du mois précédent. Le binôme animation et technique qui participe à la commission a donc le rôle de représentant en faisant remonter les retours de ses collègues.

Privilégier un système tournant pour la participation aux commissions. Cela permettrait d'être représentatif sur les différents secteurs (4 quartiers).

Planifier les commissions d'échange sur les menus sur l'année scolaire et transmettre le planning aux équipes afin que les volontaires puissent s'inscrire.

Fréquence et créneau horaire : proposition de réaliser une commission tous les mois (= 8 sur l'année scolaire), d'une durée de 1h30, sur un créneau commun à l'ensemble des équipes.

Appliquer un nouveau déroulé

- Retours sur les menus servis à l'échelle du quartier (remontées positives et points à améliorer)
- Echanges sur les futurs menus
- Sélection d'un aliment/produit/producteurs ou agents à faire découvrir aux enfants *(éléments à intégrer dans la Newsletter qui sera envoyée aux parents avec les menus du mois)*
- Planification d'un test-convives et/ou dégustation adultes
- Retour sur les pesées et sélection d'une composante pour la prochaine pesée
- Visite de la cuisine centrale pour les personnes volontaires

Bilan des ateliers

24 participants ont répondu au questionnaire d'évaluation.

Motivations à rejoindre le groupe de travail

La principale motivation donnée par les participants était d'échanger entre les différents secteurs ainsi qu'avec d'autres personnes de son secteur. Il y avait également l'éducation et la sensibilisation des enfants au goût et à l'alimentation. Certaines personnes étaient motivées à rejoindre le groupe de travail pour avoir des outils et améliorer l'existant, et mener des actions pérennes (« *qui ne tombent pas à l'abandon* »). Il y avait également l'envie d'améliorer les menus. Certaines personnes ont rejoint le groupe pour des raisons plus personnelles : intérêt pour la thématique, envie de donner son avis, se professionnaliser ou encore donner du sens à son travail.

Actions à mettre en place ou à consolider

Action	**Nombre de réponses**
Faire découvrir un produit ou un aliment aux enfants et les encourager à goûter	18
Participer aux commissions d'échanges sur les menus	14
Participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire	12
Réaliser des activités, projets sur le thème « de la terre à l'assiette »	12
Echanger et partager des compétences techniques (cuisine centrale et offices)	10
Garantir la lecture du menu et apporter des éléments explicatifs aux enfants	9
Assurer le déroulement des test-convives (comité de dégustateurs enfants)	6

➔ **Toute action nécessite une formation et/ou des supports ou des outils clef en main.**

Outils à utiliser (en priorité)

Outils	**Nb réponses**	**Etat d'avancement**
Fiche dégustation (test-convives)*	5	**Prototype de l'outil créé en atelier** **Réflexion sur la mise en place**
Carte des producteurs et des fournisseurs en BFC*	4	**Outil à créer**
Affiche sur la composition des sauces*	2	**Outil en cours de création**
Fresque ou affiche de la fourche à la fourchette*	2	**Outil à créer**
Menus (nouveau format)	2	**Prototype de l'outil créé en atelier** **Réflexion sur la mise en place**
La com' du mois	2	**Outil déjà utilisé** **Réflexion sur la remise en place**
Tous les outils	3	
Autres : **Retour sur les pesées** (gaspillage alimentaire) : renvoyer un document aux équipes **Fiche-aliment simplifiée*** : modèle actuel à améliorer, transmettre une version couleurs aux REQ + RTGS **Cuisiner avec les enfants** : livret de recettes, argent pour les courses, matériel nécessaire, espace dédié **Visite technique** : discuté en atelier, réflexion sur la mise en place **Fiche de correspondance cuisine et office** : ancien système, compliqué à traiter, à optimiser **Livret pédagogique*** : s'inspirer de ce qui a été fait dans d'autres villes (Montpellier, Lyon)		

➔ *** : le développement de l'outil nécessite des compétences graphiques**

Aucune réponse n'a été donnée sur des outils que les participants ne souhaiteraient pas utiliser.

Motivations à poursuivre le projet

Sur l'année scolaire 2024-2025, 21 personnes souhaitent faire partie des équipes-pilotes du programme Chouette Cantine afin de déployer et assurer le suivi des actions présentées ci-dessus, 1 personne ne souhaite pas poursuivre et 2 personnes n'ont pas répondu. Les motivations à continuer étaient axées sur le suivi et l'aboutissement du projet, la poursuite des échanges avec les personnels des autres secteurs, dans un objectif (ou non) de partager les connaissances avec les équipes et/ou les enfants. D'autres personnes étaient motivées par le fait que le projet Chouette Cantine est complémentaire à d'autres actions qui sont menées.

Apprentissages

Ce que les participants retiennent le plus des ateliers, ce sont les étapes nécessaires depuis la conception des menus jusqu'à leur consommation, avec les notions de temporalité (conception des menus 6 mois à l'avance), le fonctionnement de la cuisine centrale et des restaurants scolaires ainsi que les contraintes partagées par l'ensemble des acteurs (ex : difficultés RH, manque de temps). Cela a amené le groupe à se rendre compte que tout le monde était concerné par le sujet.

Points positifs des ateliers

La rencontre entre les différents personnels, les échanges d'information, d'idées et d'avis ont été fortement apprécié par la majorité des participants, ainsi que le fait de travailler en groupe. Les autres éléments qui ressortent comme positifs sont : les nouvelles idées à mettre en place, l'ouverture d'esprit et la curiosité.

Points à améliorer

Sur la durée des ateliers, deux participants auraient souhaité faire plus d'ateliers Chouette Cantine. Sur le contenu des ateliers, certaines personnes ont noté le manque d'éléments techniques sur les marchés et le choix des menus, le manque de temps (beaucoup de choses à dire) et le manque de concret. Une personne ayant déjà participé aux ateliers Chouette Cantine en 2021 a déclaré avoir un sentiment de déjà-vu.

Eléments soulevés au cours des ateliers

- **Impliquer les directeurs d'école et les enseignants dans les projets en lien avec l'alimentation** pour une meilleure continuité pédagogique (ex : visites de sites lors de sorties scolaires). En complémentarité, les RTGS pourraient participer aux conseils d'école pour répondre aux éventuelles questions des parents.
- **Ouvrir la cuisine centrale** aux adultes et enfants pour visiter et rencontrer les professionnels. Une idée serait d'organiser des portes ouvertes lors des Journées du patrimoine (sur inscription).
- **Favoriser les menus à 4 composantes**, par exemple 2 fois/semaine, comme cela est fait par d'autres collectivités. Cela permettrait aux personnels de service d'avoir du temps pour échanger et accompagner les enfants afin de les encourager à goûter et diminuer le gaspillage alimentaire.
- **Améliorer les goûters** en proposant un temps de travail commun avec les responsables ACM, la diététicienne et la responsable des commandes.
- **Partager les expériences sur la gestion des bacs/jardins potagers** grâce à un groupe d'échange.
- **Faire participer les enfants lors des pesées** pour les sensibiliser davantage au gaspillage alimentaire, par exemple en utilisant une table de tri.
- **Partager les recettes de la cuisine centrale** auprès des équipes, parents et enfants afin de valoriser le travail de la cuisine centrale. Certaines recettes peuvent être déclinées sous un format familial.
- **Permettre à l'ensemble des agents de manger gratuitement ou goûter les plats servis aux enfants**.
  Si les adultes-encadrants ont un rôle de prescripteur/éducateur auprès des enfants, comment peuvent-ils les inciter à goûter un plat si eux-mêmes ne l'ont pas goûté ?

Action avec le conseil municipal des enfants

En lien avec les thématiques de Génération Dijon, les enfants élus au Conseil municipal d'enfants de la ville de Dijon ont pour projet de **mieux connaître et faire connaitre ce qu'ils mangent** au quotidien.

Il a été constaté que trop nombreux sont les enfants qui ne savant pas à quoi ressemble un fruit ou un légume avant son éventuelle transformation. A la suite des actions présentées ci-dessous, les enfants étaient en capacité de reconnaitre et nommer les fruits, légumes et légumineuses sous leur forme brute, de les associer à un plat ainsi qu'à une ou plusieurs saisons.

Date (2024)	Action	Intervenants
17/01	Visite de la cuisine centrale	Ludovic Dudragne Delphine Guinard
17/02	Nature des fruits et légumes, comment/où ils poussent, provenance, à quoi ils ressemblent, l'empreinte carbone, évolutions possibles vers une alimentation plus équilibrée en réduisant l'empreinte carbone.	Olivia Rol Chloé Abeel Dorothée Blanchard
12/06	- Visite de la légumerie - Rencontre avec un producteur à Bretenière (Agriself) - Quizz sur la restauration scolaire - Jeu sur les fruits, légumes et légumineuses (relier image et nom)	Stéphane de Lazzer Olivier Mélanie Venguy Egambarame Dorothée Blanchard Justine Dahmani Olivia Rol
03/07	Calendrier des fruits, légumes et légumineuses locaux et de saison. Visionnage diaporama photos sur la visite précédente.	Dorothée Blanchard Justine Dahmani Olivia Rol

Semaine de la terre à l'assiette

Dans le cadre d'un projet « de la terre à l'assiette », l'équipe d'animation du centre de loisirs Montchapet souhaite **sensibiliser les enfants sur l'alimentation saine et durable**.

La semaine du 15 au 19 juillet, des activités autour de l'alimentation seront proposées aux enfants :

- Lundi : Sortie au jardin de l'arquebuse « comment ça pousse ? », découverte des plantes aromatiques
- Mardi : Visite de la cuisine centrale le matin et peut-être Cité de la gastronomie l'après-midi avec confection du goûter
- Mercredi : Visite de l'office du restaurant scolaire le matin avec le RTGS
- Jeudi : Visite de la légumerie le matin, pique-nique, puis visite d'une exploitation à Bretenière
- Vendredi : Sortie au marché des halles le matin pour acheter des fruits, confection d'une salade de fruits en début d'après-midi

La semaine se clôturera avec une veillée au cours de laquelle le jeu sur l'alimentation sera présenté ainsi qu'une fresque explicative de l'ensemble des visites réalisées par les enfants. Les parents sont invités à participer à cette veillée autour d'un repas partagé sur le thème zéro déchets.

Annexes

Liste des participants aux deux groupes de travail

Responsables ACM ou adjoint :

- Clément Berguices
- Sylvie Bourseau
- Said El kassimi el mansouri
- Karelle Jouveneau
- Isabelle Charlot
- Valentin Daldoss
- Priscillia Sanchis
- Mathilde Goudot

RTGS :

- Sylvain Besset (volant)
- Zoé Tillocher (volant)
- Christelle Billardon
- Latifa Metssitane
- Anne-Laure Miraux
- Johnny Amiot
- Christine Muller
- Emmanuel Cortes (volant)
- Séverine Dudragne
- Hélène Ferre

Cuisine centrale :

- Sonia Serraninho Peireira
- Alexandre Duvinage
- Marie Maxel
- Aurélie Putot
- Corinne Delion
- Adeline Mesnage

DRMAD :

- Olivia Rol
- Ikrame Ait Tagadirt

Prototypes des outils

Menus nouveau format

MENUS restaurants scolaires — MENUS DE MAI 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		1 Jour férié	2 Duo de chou blanc et carottes Ravioli Bolognaise végétale sauce tomate Yaourt à boire à la vanille Compote Pomme-banane	3 Aiguillettes de Poulet Label Rouge sauce cancoillotte IGP Riz Pilaf Fromage à pâte pressée Tarte grillée aux cerises
6 Carottes râpées Filet de Cabillaud MSC pêche durable sauce beurre citron Chou-Fleur Fleurette Persillé Yaourt brassé à la framboise Petit nous	7 Pipadou au maïs Sauté de Boeuf AOP sauce paprika Ratatouille Niçoise Fromage fouetté Banane	8 Jour férié	9 Jour férié	10 Jour vaqué
13 Betteraves rouges Bouchées de poulet rôti sauce milanaise Coquillettes Cantal AOP Poire	14 Gougères Oeuf poché sauce Aurore Haricots verts persillés Fromage fondu Fruit de saison	15 Macédoine Navarin d'agneau Purée de carottes Fromage Fruit de saison	16 Céleri rémoulade Filet de colin MSC pêche durable sauce américaine Epinards Fromage à pâte pressée Compote pomme Banane	17 Chou blanc en salade Lentilles aux petits légumes Riz pilaf Yaourt brassé à l'abricot
20 Jour férié	21 Betteraves rouges Omelette nature Poêlée de légumes du marché sauce tomate Cantal AOP Poire	22 Asperges Filet de flétan sauce crème Frites Flan à la vanille nappé de caramel	23 Chou blanc en salade Sauté de boeuf AOP au jus Carottes Vichy Comté AOP Flan pâtissier	24 MENU APIDAYS Salade Batavia Sauce salade au vinaigre Balsamique et Miel de Dijon Légumes et Pomme de Terre façon couscous Boulgour Emmental Gaufre de Bruxelles sauce chocolat
27 Salade de radis Timbale de la mer Riz pilaf Fromage blanc Sucre de canne complet	28 Tomates sauce fêta Pois chiches sauce curry Semoule Mimolette Purée mangue litchi	29 Carottes rappées à l'orange Sauté de boeuf AOP sauce marengo Blette en gratin Cantal AOP Tarte à la rhubarbe	30 Lentilles en salade Salade batavia Sauce salade au vinaigre de vin Tarte au Fromage chaude Fromage fondu Fruit de saison	31 Taboulé de chou-fleur Rôti de porc IGP sauce dijonnaise ou *Rôti de Dinde sauce dijonnaise* Haricots beurre Yaourt brassé à la framboise Biscuits

Composition des plats*:

I plat de substitution pour les régimes sans porc

Les plats et le pain accompagnant le repas sont cuisinés à partir de **produits issus de l'agriculture biologiques**

Les plats et le pain sont cuisinés à partir de **produits locaux**

Produits issus du **commerce équitable**

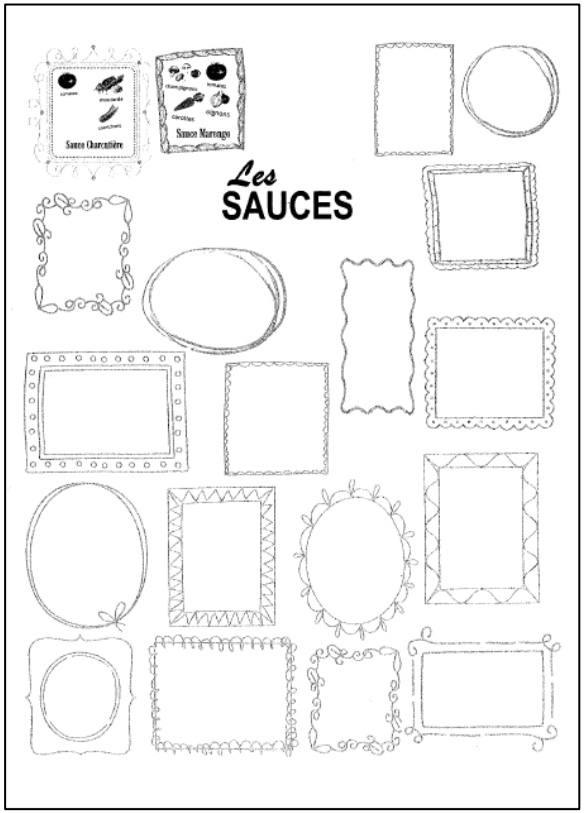
Produits issus de la certification **Label Rouge**

Poissons issus du label **MSC pêche durable**

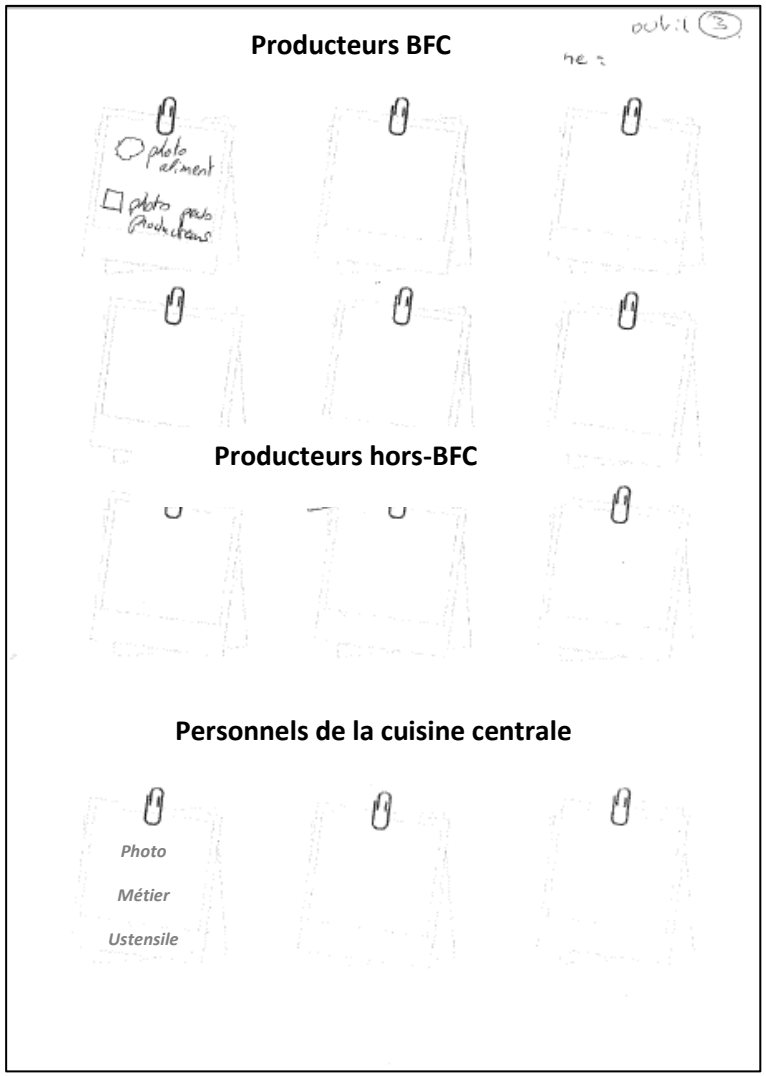
Produits sous **Appellation d'origine protégée** (AOP) ou **Indication géographique protégée** (IGP)

Toutes les viandes sont certifiées d'origine française

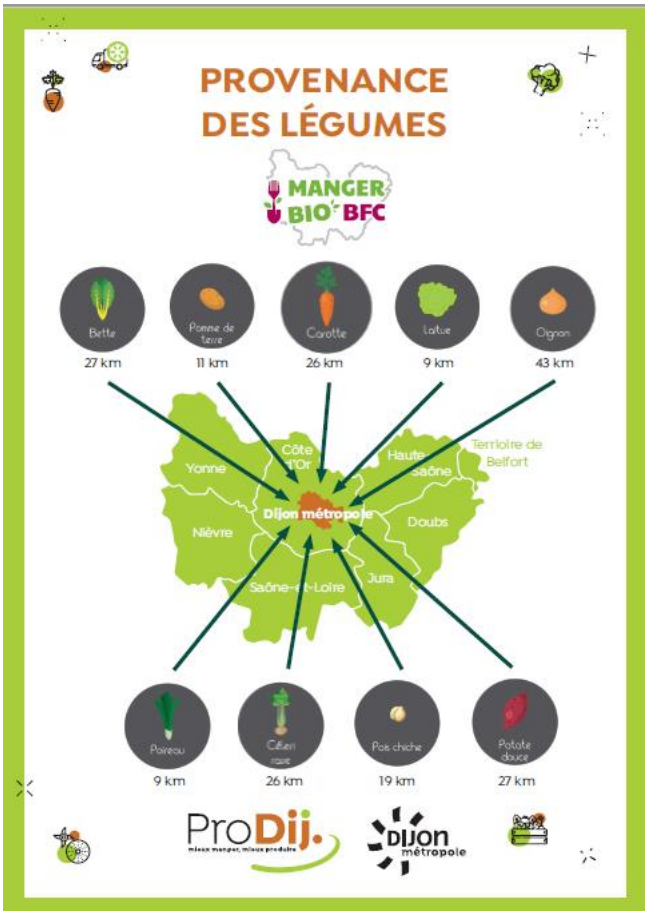
Affiche sur la composition des sauces



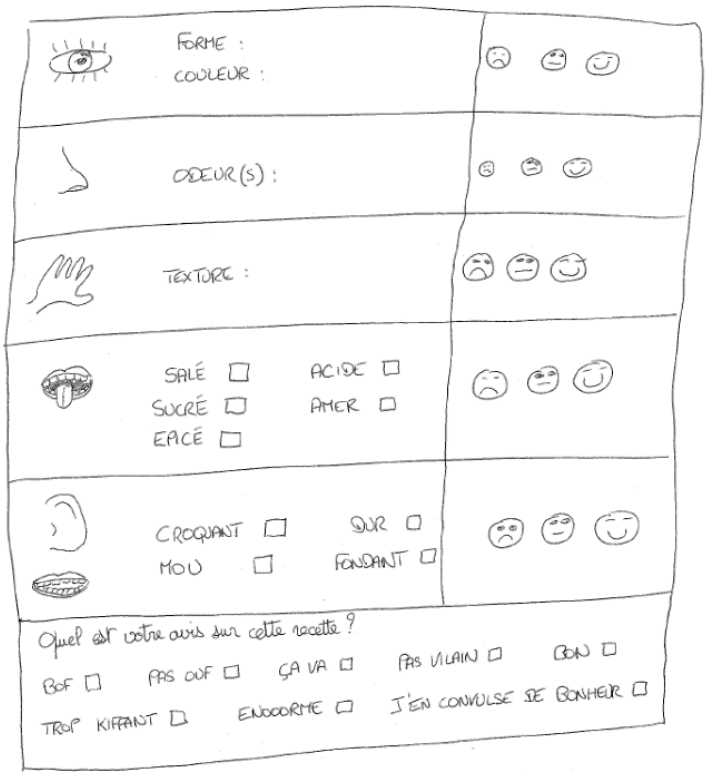
Affiche photos-portraits



Carte provenance des légumes



Fiche dégustation



Calendrier fruits, légumes et légumineuses de saison