

Mettre en place une restauration saine et durable

Pilier alimentation

Objectifs :

- Préserver et promouvoir la santé grâce à une offre de restauration saine et durable proposée aux enfants accueillis
- Réduire les risques d'exposition aux substances dangereuses présentes dans les contenus de réchauffe et de service.

Définition :

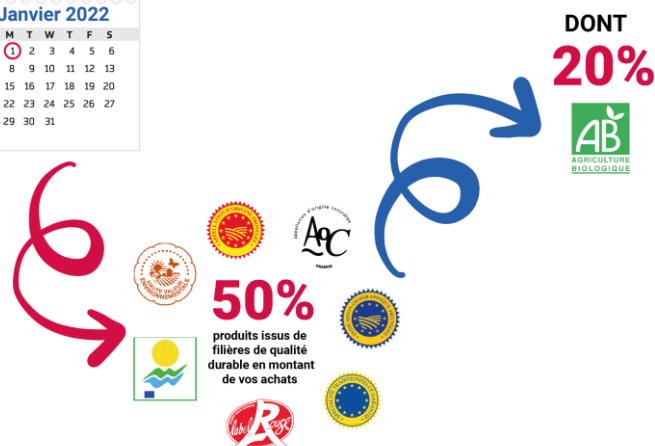
Selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), l'alimentation durable est un concept émergent qui répond aux critères suivants :

- une alimentation accessible à tous, saine et équilibrée, répondant aux besoins nutritionnels humains ;
- un système qui préserve l'environnement, le climat, les sols, l'eau, la biodiversité ;
- une alimentation qui s'appuie sur des modes de production agricole durables, assurant un revenu équitable pour les producteurs, et préservant le tissu rural et le développement local.

Règlementation :

La loi EGALIM impose une augmentation de la part de produits de qualité. Depuis le 1er janvier 2022, la loi EGALIM impose une part au moins égale à 50% de produits de qualité et durables dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique dans les repas servis en restauration collective.

Le PNNS 4 – Plan National Nutrition Santé engage également à augmenter la part de produits frais, de saison ainsi que la part de protéines végétales. En parallèle, les produits ultra-transformés, d'additifs alimentaires et de nanoparticules sont également à prendre en compte dans les choix réalisés par les structures afin de préserver la santé des enfants.



Source : Agap'pro

Mettre en place une restauration saine et durable

Pilier alimentation

Enfin, l'usage de certains plastiques est interdit depuis le 1er janvier 2020, l'objectif étant la suppression des contenants alimentaires de réchauffe en matière plastique pour 2025 et la fin progressive de tous les emballages plastique à usage unique d'ici à 2040 (bouteille d'eau, barquettes, pots, ...)

RECOMMANDATIONS

 CONTENU	 CONTENANT
• Dès que possible privilégier les fruits et légumes de saison, les produits issus de l'agriculture biologique, les produits durables (ou sous signes d'origine), de qualité et locaux • Supprimer les aliments comportant des additifs alimentaires controversés (colorants, conservateurs, édulcorants,...) • Promouvoir la diversification des protéines via la mise en œuvre d'un menu végétarien par semaine <i>a minima</i>	• Supprimer tous les contenants alimentaires en plastique. • Utiliser de la vaisselle en verre, en acier inoxydable, en céramique ou en porcelaine pour la cuisson, et la remise en température et pour le service aux enfants • Renouveler systématiquement tous les éléments en plastique ou en mélaminé qui présentent des signes d'usure

Zoom sur le nettoyage de la vaisselle



- ✓ Choisir des produits détergents et de rinçage de la vaisselle, des couverts et des ustensiles ne comportant pas de pictogrammes "Dangers pour la santé", "toxicité aiguë", "danger pour l'environnement", "corrosif"
- ✓ Porter une attention au rinçage du lave-vaisselle afin d'assurer l'élimination des résidus de détergent

Ressources :

<https://mesfruitsetlegumesdesaison/fr/months>
[Le point sur les additifs alimentaires | Anses](#)
[Ressources Pros \(mangerbouger.fr\)](#)
[Exposition ADEME : Enjeu planétaire : l'alimentation durable \(Un\) - La librairie ADEME](#)

[Labels Environnementaux | Particuliers | Agir pour la transition écologique | ADEME](#)
[AVIS de l'Anses relatif à l'actualisation des repères alimentaires du PNNS - Jeunes enfants \(0-3 ans\) plein phare sur alimentation durable n 7 janv 2022.pdf \(irepsbretagne.fr\)](#)

Mettre en place une restauration saine et durable

Pilier alimentation



PRATIQUE EXEMPLAIRE



Description

Dans le cadre d'un appel à projet de la DRAAF (Direction Régionale de l'Agriculture, l'Alimentation et de la Forêt), le CCAS a mené un projet à destination de la résidence autonomie Le Bocéno et le multi accueil Ti Ar Vugale afin de s'orienter vers **une alimentation bio, saine et durable**:

- ☐ Bio : Aliments issus de l'agriculture biologique. Ils ont été cultivés ou transformés sans produits chimiques de synthèse (engrais, pesticides, aditifs) et ne contiennent pas d'OGM. Ils pressentent des apports nutritionnels généralement supérieurs ;
- ☐ Sain : qui présente des qualités nutritionnelles requises pour les enfants ;
- ☐ Durable : qui préserve l'environnement

Plusieurs étapes ont été mises en œuvre :

1. Formation du cuisinier et des professionnels
2. Phase de tests, achat et renouvellement du matériel de cuisine et de service plus sain pour la santé de tous (1 500€) : plateaux en inox 3 ou 5 compartiments (pour respectivement les moyens et les grands), des verres crantés et des ramequins en verre
3. Acquisition d'un logiciel facilitant la conception de menus équilibrés, la prise de commande de denrées, le suivi des stocks et la communication envers les familles, notamment en ce qui concerne les exigences de la loi EGAlim (taux de bio et d'autres produits durables).
4. Recherche, sélection et approvisionnement auprès des producteurs locaux (produits labellisés, en gros contenants)
5. Sensibilisations et animations régulières auprès de toutes les parties prenantes : professionnels, parents, enfants, résidents et familles (4 temps forts organisés tout au long de l'année)
6. Création d'une commission trimestrielle au multi-accueil pour travailler sur le contenu de l'assiette et les animations

Résultats

- Impacts sanitaires : laitages, pain, fruits, légumes, viandes sont labellisés bio. Les repas sont confectionnés à partir d'ingrédients bruts et de saison pour garantir tous les apports nutritionnels nécessaires tout en évitant les substances nocives.
- Impact environnemental : Réduction des déchets, tant au niveau des emballages que du gaspillage alimentaire.



Plateau en inox et verre en verre trempé



Facteurs clés de réussite

- ☐ Bénéficier d'une aide spécifique spécialisée dans l'alimentation (chargée de mission alimentation)
- ☐ Rechercher des financements
- ☐ Constituer une gouvernance élargie sur le sujet (partenaires, institutions, ...)
- ☐ S'appuyer sur des partenaires experts facilitateurs (Ex. GAB 56, SCIC Nourrir l'Avenir)
- ☐ Animer et sensibiliser régulièrement
- ☐ Avancer et suivre le projet

Freins

- Augmentation du budget alimentation (+14% en 3 ans dans un contexte d'inflation générale) atténuée par une meilleure gestion des quantités proposées et la réduction du gaspillage alimentaire
- Problèmes d'approvisionnement pour certains produits bio.
- Difficulté à trouver des fournisseurs proposant des petites quantités

Niveau de
difficulté



Coût
financier



Mettre en place une restauration saine et durable

Pilier alimentation



Les EAJE accompagnées témoignent !

Freins rencontrés	Leviers d'actions
○ Budget ○ Liaison froide avec les prestataires ○ Marchés publics ○ Besoins en petites quantités ○ Maturité et disponibilité du marché : emballages individuels ○ Protocoles d'hygiène ○ Expertise nécessaire ○ Défiance sur la qualité et le goût de l'eau	✓ Support du Programme National Nutritionnel Santé (besoin / âge) ✓ Obligation réglementaire : loi Egalim / loi Climat et résilience ✓ Points quotidiens avec les prestataires ✓ Sollicitation de producteurs locaux pour certains segments clés : pain / produits laitiers ✓ Opter pour la salade de fruits le vendredi pour éviter le gaspillage ✓ Elaboration d'un plan alimentaire avec des recettes prédéfinies



- Investir en priorité les produits phares : pain et produits laitiers
- Diminuer le gaspillage alimentaire