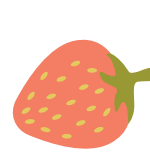


# AXE 1 : BIEN-ÊTRE

## Les engagements pris en 2021

-   Développer l'éducation au goût en restauration collective/animation.
-   Adapter l'affichage dans les restaurants scolaires.
-   Mener une réflexion sur la pause méridienne.
-   Mettre en place un plan d'action permettant d'améliorer la gestion du bruit dans l'ensemble des restaurants scolaires.

 Finalisé    En cours    Débuté

PLAISIR  
-DES-  
papilles

## Les engagements à venir

-  Assurer une pause méridienne ressourçante, vectrice de partage, de découverte et de plaisir.
-  Structurer les parcours d'éducation à l'alimentation en plaçant l'enfant au centre des réflexions (enquêtes annuelles auprès des enfants, concertations, généralisation des commissions restauration enfants sur tous les sites etc).





# AXE 2 : ASSIETTE RESPONSABLE

## Les engagements pris en 2021

- 🍊🍓 Augmenter la part de produits dits «de qualité» dans nos menus.
- 🍊🍓 Développer l'approvisionnement en pain local et de qualité.
- 🍊🍓 Former les équipes des restaurants scolaires à la mise en valeur des plats produits en cuisine centrale.



Finalisé



En cours

## Les engagements à venir

- 🍌 Maintenir la qualité des denrées (60% SIQO)... et développer les menus aux impacts carbone moindres.
- 🍌 Développer les achats de produits équitables.
- 🍌 Imposer une politique alimentaire zéro déforestation importée.
- 🍌 Réaliser les fiches recettes pour l'intégralité des menus.
- 🍌 Augmenter la fréquence des repas végétariens, en permettant un choix quotidien.

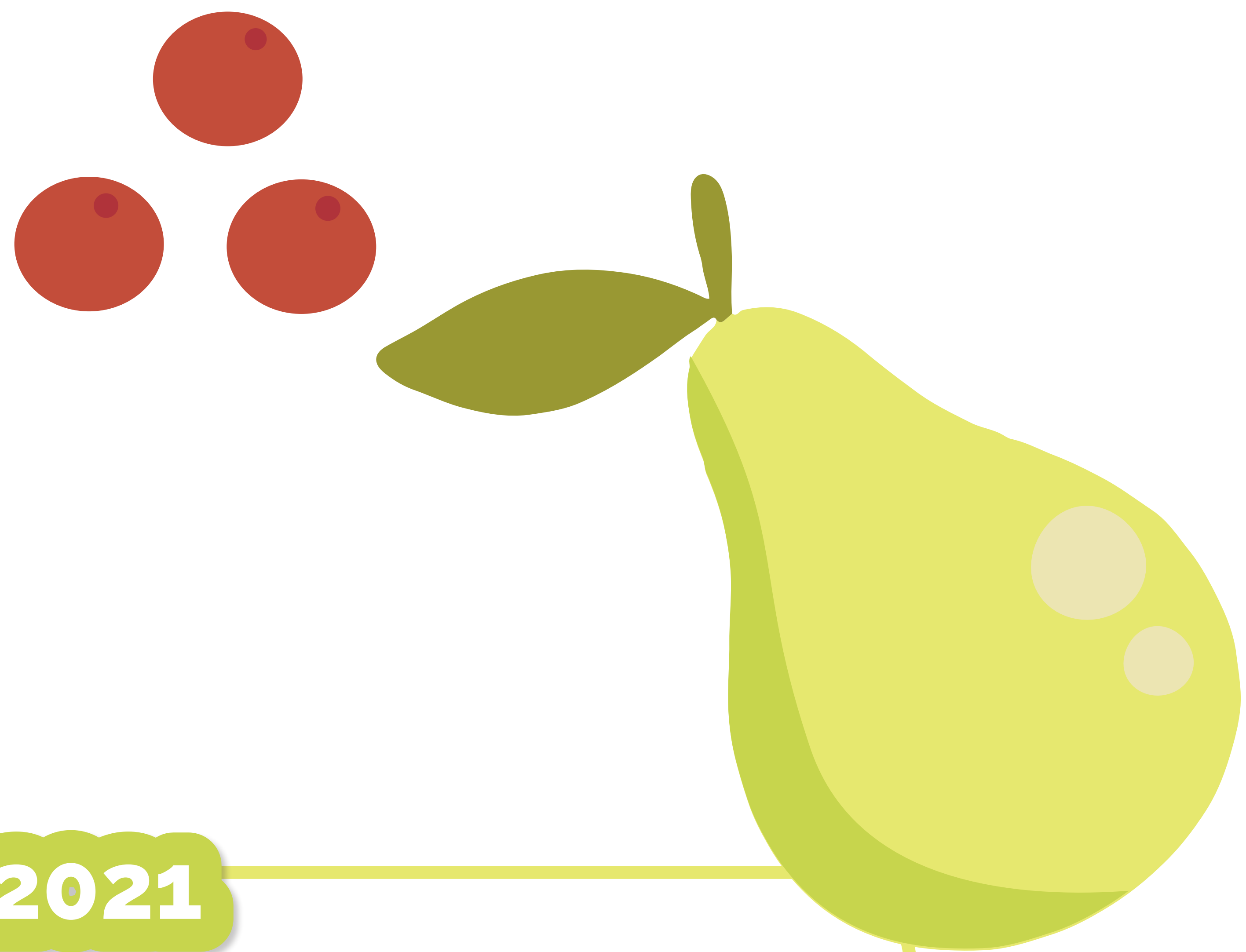
AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



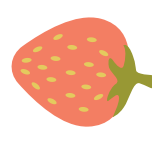
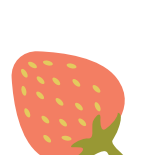
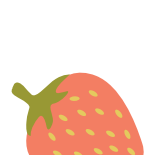
  
COUÉRON



# AXE 3 : ECOGESTES



## Les engagements pris en 2021

-   Diminuer de 10% le gaspillage alimentaire en restauration collective d'ici 2022.
-   Recycler l'ensemble de nos biodéchets tout en adaptant le mode de recyclage en fonction des sites (compostage ou méthanisation).
-   Supprimer l'usage du plastique en restauration collective d'ici 2024.

 Finalisé  En cours  En attente

## Les engagements à venir

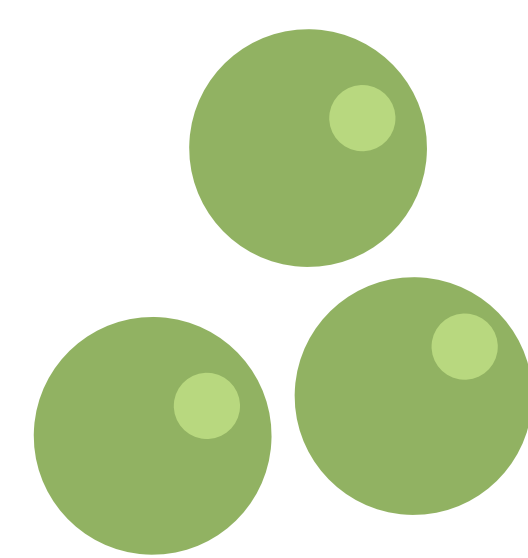
-  Lutter contre le gaspillage alimentaire (-10%), y compris sur le temps de collation.
-  Diminuer les consommations d'eau et énergie.
-  Diminuer les plastiques de conditionnement dans les achats alimentaires, lessiviels.
-  Mettre en place une alternative au conditionnement plastique pour 2025 (dans l'attente de la reconstruction de la cuisine centrale).
-  Composter les biodéchets sur le territoire.
-  Développer l'entretien à la vapeur.
-  Remettre en place les serviettes lavables en maternelle.

RECYCLAGE  
DES  
BIODECHETS

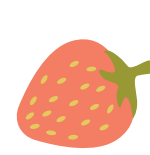




# AXE 4 : ENGAGEMENT SOCIAL ET TERRITORIAL



## Les engagements pris en 2021

-   Créer du lien avec les producteurs locaux.
-   Systématiser les « commissions enfants » sur le temps de restauration.
-   Développer la communication autour de la restauration collective et du comité consultatif restauration.
-   Développer les projets transversaux avec la communauté éducative.

 Finalisé    En cours    Débuté

## Les engagements à venir

-  Instruire les projets de reconstruction de la cuisine centrale, de réhabilitation et de modernisation des offices.
-  Modifier la gestion du linge afin de relocaliser son entretien et le confier à une entreprise d'insertion.
-  Harmoniser les quotités horaires des agents du service pour contribuer à la déprécarisation des postes.
-  Contribuer fortement au Projet Alimentaire Territorial Métropolitain.
-  Développer les achats locaux et accompagner la structuration de filières.
-  Conforter la dimension sociale par une politique tarifaire adaptée.

ALIMENTS  
LOCAUX

