



Approuvé par délibération du conseil municipal le 15 octobre 2018

Préambule

En adoptant ce Plan alimentaire d'établissement pour le restaurant municipal, le conseil municipal marque la volonté de la commune de s'inscrire dans un cercle vertueux, dans une dynamique collective associant l'ensemble des établissements du territoire de Montfort Communauté à travers le projet REPAS. En réponse à la crise agricole, le plan reconnaît la nécessité de faire vivre les producteur-trices du territoire par l'acte d'achat et de consommation. Avec 260 repas servis par jour en moyenne, parmi les quelque 2 300 repas quotidiens des restaurants des communes de la Communauté, Breteil entend faire sa part dans l'introduction de denrées locales de qualité.

Mais il ne s'agit pas seulement de se conformer aux objectifs fixés récemment par la loi. La démarche qualité vise tout autant le service rendu aux familles et l'environnement de travail par des équipements performants, le bien être au travail et le confort des locaux. La performance environnementale est également un point fort de la démarche à travers la prévention du gaspillage et la bonne gestion des déchets.

La nourriture est un sujet inépuisable pour des projets d'école ou péri-scolaires. De la fourche à la fourchette, selon l'expression consacrée, c'est pour les enfants l'opportunité de comprendre le contenu de l'assiette et de promouvoir l'apprentissage du goût. Bien se nourrir est essentiel dès le plus jeune âge : la santé de nos enfants n'a pas de prix !

La cantine étant le prolongement naturel du temps scolaire, c'est aussi l'occasion de créer des liens entre la communauté éducative et les acteurs de la restauration municipale.

Je remercie les nombreux artisans de ce plan à qui il revient de le mettre en œuvre pour les prochaines années : le personnel municipal, les enseignants, les parents d'élèves, les producteur-trices et les élu-es.

Le Maire,

Joseph LE LEZ

Sommaire

- 1 - Contexte
- 2 – Etat des lieux local
- 3 – Enjeux-ambitions
- 4 – Objectifs
- 5 - Méthodologie
- 6 – 10 Fiches actions



1 - Contexte

Montfort Communauté, en collaboration avec les communes et le Syndicat mixte du Pays de Brocéliande, travaille depuis le printemps 2018 à la construction d'un Projet Alimentaire Territorial, baptisé projet REPAS : Ré-Enchanter nos Assiettes pour le Plaisir des enfants, le maintien d'une Agriculture locale de qualité et la Santé de tous !

Ce projet REPAS a pour objectif de favoriser l'introduction de produits locaux, durables et/ou biologiques dans les restaurants scolaires de Montfort Communauté, et ainsi de conforter une agriculture locale de qualité. Un travail pédagogique est également engagé en parallèle avec les écoles, pour recréer du lien entre l'école, la cantine et le territoire.

Dans le cadre de ce projet, les communes ont été amenées à réfléchir à l'organisation et au fonctionnement de leur restaurant scolaire et à définir des orientations, dans le cadre de plans alimentaires d'établissements.

2 - Etat des lieux local

Une bonne cantine c'est...

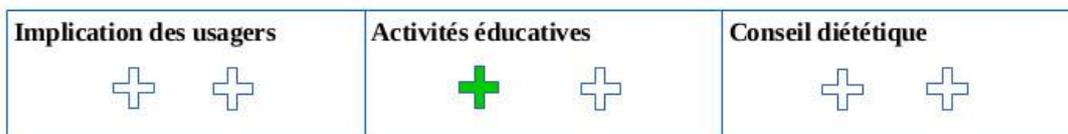
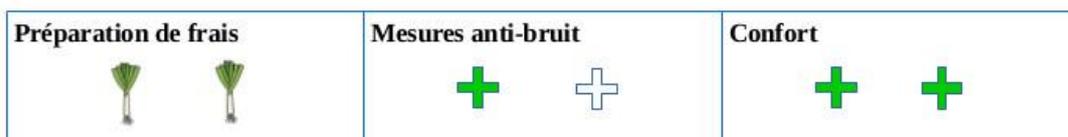
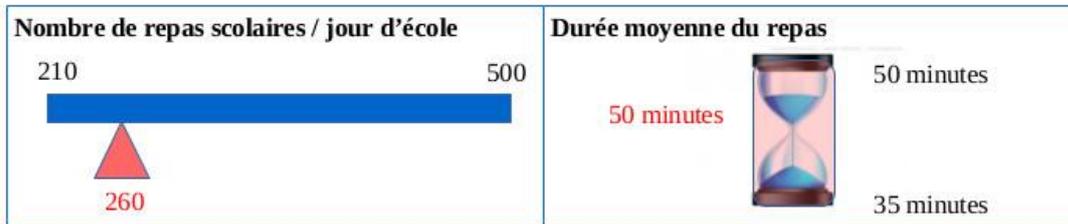
Pour la cuisinière de Breteil : « un endroit où les enfants sont contents d'être à table et de ce qu'ils ont dans l'assiette. C'est convivial ».

Pour l'élu référent : « le plaisir de venir à table, avec une attitude positive de tous, que tous soient contents, avec des matières premières identifiées, locales et bio, travaillées sur place ».

Cf. article Dossier « Le Plan alimentaire Territorial » dans le Petit Breteillais 2018 n°473.

Dans le cadre d'une démarche de diagnostic, le bureau d'études Terralim a établi le profil de chacun des 5 restaurants scolaires.

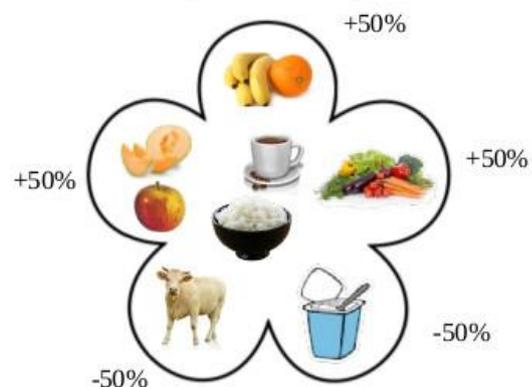
Projet REPAS Fiche synthétique Breteil



Les produits locaux phares



Les produits bio phares



3 – Enjeux - ambitions

- Atteindre les objectifs fixés par la loi sur l'agriculture et l'alimentation, qui prévoit au moins 50 % de produits de qualité issus de labels (dont 20 % bio) dans la restauration collective publique d'ici 2022.
- Répondre aux enjeux de santé.
- Assumer une responsabilité sociétale.
- Prendre en compte les dimensions éducative et culturelle.
- Impliquer tous les acteurs : chaque partie prenante doit pouvoir s'y retrouver.
- Mobiliser les leviers économiques :
 - se donner les moyens financiers, matériels et humains pour la réalisation des actions du plan ;
 - soutenir sur du long terme l'agriculture durable.
- Appliquer et faire évoluer le plan dans une démarche continue de progrès.

4 – Objectifs

Le plan est organisé selon 5 axes, non hiérarchisés :

Gouvernance : organisation du service communal, information, participation des parties prenantes.

Environnement : lutte contre le gaspillage, réduction des impacts environnementaux.

Éducation : alimentation et goût, éducation à la citoyenneté.

Qualité : les menus, l'approvisionnement, la préparation, le confort, la gestion des temps, le mode de service, les périphéries (accessibilité, lieux d'attente et de détente).

Economie agricole locale : politique d'achat et politique foncière pour favoriser l'installation et conforter l'activité de producteurs locaux.

AXES	SOUS AXES	FICHES ACTIONS
Gouvernance	Mettre en adéquation des moyens humains et matériels (formation /budget) Informer Communiquer Concierter Suivre et évaluer	Mobiliser toutes les parties prenantes- FA n°1 Mieux communiquer sur les repas- fiche FA n° 2 Etablissement d'un plan de formation des agents (formations internes et externes)+ personnel ALSH Information via le Portail Famille (logiciel periscolaire) et la revue municipale
Environnement	Gérer des Déchets	Prévention et tri sélectif des déchets –

		FA n° 3 Compostage des préparations et des restes de repas - FA n°4 Réduction du gaspillage
Éducation	Sensibiliser les enfants aux enjeux alimentaires, sanitaires environnementaux Favoriser et soutenir les projets pédagogiques sur les différents temps de l'enfant (scolaire, péri, extra)	Développer des synergies avec la communauté éducative - FA n°5 Former des « ambassadeurs·trices du tri » - FA n°6 Développement d'actions pédagogiques de prévention de la santé (FA non retenue) Ateliers déchets (pesées) avec les enfants Organiser des visites d'exploitations agricoles - FA n°7 Choix de produits d'entretien respectueux de l'environnement et de la santé (FA non retenue)
Qualité	Diététique, Plaisir, confort	Améliorer le confort de tous pendant le repas - FA n°8 Mettre en place une diversification protidique (protéines végétales) - FA n°9 Appliquer les principes du bien vivre ensemble (FA non retenue)
Economie agricole locale	Soutenir une agriculture locale durable	Renforcer l'offre de produits bio et labellisés - FA n°10

5 – Méthodologie

Les différentes parties prenantes ont été associées pour élaborer **un projet global et partagé** :

- les élu·es
- les services de la mairie (Service animation, restaurant scolaire)
- les parents d'élèves
- les Francas (centre de loisirs)
- des producteur·trices

Des instances suivantes ont été mises en place à cet effet.

Un groupe de travail, composé de :

- Céline Clavier, adjointe
- Stéphane Paviot, conseiller municipal
- Roland Gicquel, adjoint
- Aurore Esnault, Directrice générale des services

- Marie-Laure Faisant, Responsable du restaurant municipal
- Karine Mendes, Service animation enfance-jeunesse

Une commission élargie, composée de :

- Membres du groupe de travail
- Directrices d'écoles
- Parents d'élèves
- Agnès Corneau, Responsable du Service technique
- Enfants
- Producteur·trices
- Montfort Communauté

Les étapes de la construction du plan :

Instance	Date	Objet
Groupe de travail communal	7 juin 2018	Préparation de la Commission Elargie n°2 Rédaction d'un pré-projet
Commission Elargie n°2	28 juin 2018	Présentation d'un pré-projet et discussion
Municipalité	10 septembre 2018	Examen d'un pré-projet
Commission Education – Enfance + Commission élargie n°3	10 Octobre 2018	Présentation du projet finalisé
Conseil Municipal	15 octobre 2018	Approbation du projet

6 – 10 Fiches actions

N°1 - GOUVERNANCE : MOBILISER TOUTES LES PARTIES PRENANTES

N°2 – GOUVERNANCE : MIEUX COMMUNIQUER SUR LES REPAS

N°3 - ENVIRONNEMENT : PREVENTION ET TRI SELECTIF DES DECHETS

N°4 - ENVIRONNEMENT : COMPOSTAGE DES PREPARATIONS ET DES RESTES DE REPAS

N°5 - EDUCATION : DEVELOPPER DES SYNERGIES AVEC LA COMMUNAUTÉ ÉDUCATIVE

N°6 - EDUCATION : FORMER DES « AMBASSADEUR-DRICE-S DU TRI »

N°7 - EDUCATION : VISITE(S) D'EXPLOITATION(S) AGRICOLE(S)

N°8 - QUALITE : AMELIORER LE CONFORT PENDANT LES REPAS

N°9 - QUALITE : METTRE EN PLACE UNE DIVERSIFICATION PROTEIQUE

N°10 - ECONOMIE AGRICOLE : RENFORCER L'OFFRE DE PRODUITS BIO OU LABELLISÉS

FICHE ACTION N°1

Projet Alimentaire d'Etablissement BRETEIL

GOUVERNANCE – MOBILISER TOUTES LES PARTIES PRENANTES	
 OBJECTIF	Se donner les moyens nécessaires pour faire en sorte que toutes les personnes concernées par le restaurant municipal partagent les objectifs du projet d'établissement et s'y impliquent.
 CONTEXTE	Si le fonctionnement actuel du restaurant donne satisfaction en l'état, le projet suppose une logique de changement, dont le partage des objectifs et la participation active sont des conditions essentielles de réussite.
 DESCRIPTION	Faire vivre le projet à travers les leviers disponibles : <ul style="list-style-type: none">× volonté politique,× formation des agents,× partage d'expériences via l'intercommunalité,× information-communication,× outils de suivi et d'évaluation.
 RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none">× Créer une dynamique « multi-acteurs » au service du projet.× Développer une démarche d'amélioration continue engagée dès le stade d'élaboration du projet et à poursuivre tout au long de sa mise en œuvre.
 RÉFÉRENT(S) DE L'ACTION	<ul style="list-style-type: none">× Restaurant municipal : Marie-Laure Faisant× Elu-e-s : Roland Gicquel, Stéphane Paviot, Céline Clavier
 ACTEURS À MOBILISER	<ul style="list-style-type: none">× Agent-e-s de restauration× Animateur-trices du Service enfance jeunesse× Comptable× Elu-e-s× Enseignant-e-s× Enfants× Délégué-e-s de Parents d'élèves× Producteur-trice-s du territoire
 CIBLE	Toutes les parties prenantes
 INDICATEURS D'ÉVALUATION	Etat d'avancement des différentes actions du projet
 MOYENS	<ul style="list-style-type: none">× Concertation au sein d'instances telles les conseils d'écoles, commission « cantine », commissions et conseil municipal, etc.× Information et communication : revue municipale, portail familles...× Formation continue des agent-e-s× Rencontre annuelle du groupe de travail municipal avec le groupe élargi× Participation active aux temps d'échanges de Montfort Communauté autour du projet REPAS
 CALENDRIER	2019 et suivantes

FICHE ACTION N°2

Projet Alimentaire d'Établissement

BRETEIL

GOVERNANCE : MIEUX COMMUNIQUER SUR LES REPAS	
 OBJECTIF	Se donner les moyens d'assurer une communication auprès des familles et de la communauté éducative sur les repas (menus, coûts, etc).
 CONTEXTE	<ul style="list-style-type: none">✗ Sur les menus : la mise en œuvre de l'Open data à l'initiative de Montfort Communauté se traduit par la publication d'un premier jeu de données par les communes comportant les menus des restaurants scolaires.✗ Sur les prix : dans le cadre du projet REPAS, des concertations avec les communes ont pu montrer une variabilité des coûts. Les parts respectives de la famille et de la commune ne sont pas connues des usagers.
 DESCRIPTION	Communiquer régulièrement dans les supports d'information municipale sur les recettes et les dépenses des repas servis : <ul style="list-style-type: none">✗ Matière première, fluides, gaz, électricité, personnels municipaux, usure des équipements, livraisons, etc.✗ La participation financière demandée à la famille en euros, avec en pourcentage la proportion par rapport au coût total Collectivité.✗ Rendre plus accessibles les menus via notamment l'application QuiDitMiam
 RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none">✗ Amélioration de l'information aux familles✗ Transparence des coûts et contributions✗ Meilleure compréhension de la tarification individuelle
 RÉFÉRENT(S) DE L'ACTION	<ul style="list-style-type: none">✗ Responsable du restaurant municipal✗ Service comptabilité de la mairie
 ACTEURS À MOBILISER	<ul style="list-style-type: none">✗ Carole Lelabourier, comptable✗ Marie Laure Faisant, responsable du restaurant municipal✗ Sandrine Apert, service communication✗ David Moisan, animateur référent service enfance jeunesse✗ Délégué·e·s de parents d'élèves
 CIBLE	<ul style="list-style-type: none">✗ Les familles des enfants qui déjeunent quotidiennement et ou occasionnellement au restaurant municipal✗ Les enseignant·e·s qui y déjeunent
 INDICATEURS D'ÉVALUATION	Enquête de satisfaction annuelle Indicateurs spécifiques du service comptabilité
 MOYENS	<ul style="list-style-type: none">✗ Réflexion collégiale✗ Comptabilité analytique✗ Commission cantine
 CALENDRIER	2019/2020

FICHE ACTION N°3

Projet Alimentaire d'Etablissement

BRETEIL

ENVIRONNEMENT : PREVENTION ET TRI SELECTIF DES DECHETS	
 OBJECTIF	<ul style="list-style-type: none">× Amélioration de la performance environnementale par la réduction du volume des déchets présentés à la collecte des ordures ménagères.× Systématisation du recyclage et optimisation des contenants dédiés (bac jaune).× Exemplarité de la collectivité.
 CONTEXTE	<ul style="list-style-type: none">× Loi Alimentation 2 octobre 2018 :<ul style="list-style-type: none">- au plus tard le 1er janvier 2020, il est mis fin à l'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique, ainsi qu'aux contenants et accessoires en matière plastique ;- au plus tard le 1er janvier 2025, il est mis fin à l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique.× Des marges de progrès importantes existent dans le tri des déchets issus du restaurant municipal (bac vert / bac jaune).× Des déchets pourraient être également évités en amont (conditionnement des denrées, emballages...).× Initiative en lien avec la fiche action n°4 (compostage).
 DESCRIPTION	<ul style="list-style-type: none">× Déployer dans le restaurant des réceptacles et une signalétique adaptés pour favoriser le tri des déchets.× Informer le personnel municipal et les enfants sur les consignes de tri et de prévention.
 RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none">× Réduction des déchets et par là même de la facture (redevance incitative).× Sensibilisation à l'évitement et au recyclage des déchets.
 RÉFÉRENT(S) DE L'ACTION	<ul style="list-style-type: none">× Restaurant municipal : Pierre-Emmanuel Ruault× Responsable des services techniques municipaux : Agnès Corneau× Service animation : Karine Mendes, David Moisan× Elu-e-s : R.Gicquel, S.Paviot, C.Clavier
 ACTEURS À MOBILISER	<ul style="list-style-type: none">× Agent·e·s de restauration× Agent·e·s des services techniques× animateur·trices× Enfants× Parents d'élèves× SMICTOM Centre Ouest 35
 CIBLE	<ul style="list-style-type: none">× Personnel municipal× Enfants
 INDICATEURS D'ÉVALUATION	<ul style="list-style-type: none">× Performance de tri (fréquence de présentations des bacs à la collecte, rapport bac jaune / bac vert)
 MOYENS	<ul style="list-style-type: none">× Achat de fournitures (poubelles différenciées dans le restaurant, panonceaux...).× Diffusion des consignes de tri.× Animations régulières de sensibilisation.
 CALENDRIER	Lancement automne 2018, mise en œuvre en 2019.

FICHE ACTION N°4

Projet Alimentaire d'Etablissement BRETEIL

ENVIRONNEMENT : COMPOSTAGE DES PREPARATIONS ET DES RESTES DE REPAS	
 OBJECTIF	<ul style="list-style-type: none">✗ Amélioration de la performance environnementale par la réduction du volume des déchets présentés à la collecte des ordures ménagères.✗ Exemplarité de la collectivité.
 CONTEXTE	<ul style="list-style-type: none">✗ Si peu de nourriture est gaspillée en raison de parts ajustées, il subsiste des matières organiques liées à la préparation des repas et des restes d'assiettes au statut actuel de déchets, pouvant être destinées à une filière de compostage.✗ Un espace vert voisin se prête à l'aménagement d'une aire de compostage.✗ La Commune de Breteil a déjà accompagné plusieurs opérations de compostage collectif dans les quartiers.
 DESCRIPTION	<ul style="list-style-type: none">✗ Dans la logique du tri sélectif (cf. fiche action n°3), valoriser les biodéchets par la mise en place d'une expérimentation de compostage.✗ Après une phase d'étude (pesées), seront déployés des équipements adaptés en cuisine (bio-seaux, chariot...) et une aire de compostage aménagée à proximité.✗ Une procédure sera mise en place pour être en conformité avec les règles d'hygiène, éviter trop de contraintes aux agent-e-s et produire un compost de qualité.
 RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none">✗ Réduction des déchets et par là même de la facture (redevance incitative).✗ Intérêt pédagogique par la sensibilisation au compostage.✗ Réduire le nombre de sacs poubelle plastique utilisés
RÉFÉRENT(S) DE L'ACTION	<ul style="list-style-type: none">✗ Restaurant municipal : Pierre-Emmanuel Ruault✗ Responsable des services techniques : Agnès Corneau✗ Elu : R.Gicquel
 ACTEURS À MOBILISER	<ul style="list-style-type: none">✗ Agent-e-s de restauration✗ Agent-e-s du Service technique✗ SMICTOM Centre Ouest 35
 CIBLE	<ul style="list-style-type: none">✗ L'ensemble du personnel municipal✗ Les enfants du restaurant municipal
 INDICATEURS D'ÉVALUATION	<ul style="list-style-type: none">✗ Apports en compost (estimation en kg/jour : nombre de bio-seaux).✗ Volume des bacs de collecte Ordures Ménagères / montant de la Redevance Incitative.✗ Qualité du compost.
 MOYENS	<ul style="list-style-type: none">✗ Achat de petits équipements (bio-seaux, chariot...).✗ Aire de compostage : prise en charge financière des composteurs par Montfort Communauté et installation en régie.
 CALENDRIER	Lancement de l'étude à l'automne : pesée, définition des besoins, procédure. Mise en œuvre opérationnelle fin 2018 – début 2019.

FICHE ACTION N°5

Projet Alimentaire d'Établissement BRETEIL

EDUCATION : DEVELOPPER DES SYNERGIES AVEC LA COMMUNAUTÉ ÉDUCATIVE	
 OBJECTIF	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Plus grande implication des enseignant-e-s sur les questions d'alimentation. ✗ Plus grande perméabilité entre l'équipe de restauration et l'équipe enseignante.
 CONTEXTE	<p>En impliquant l'équipe de restauration, le personnel enseignant, et les enfants, le projet REPAS constitue une opportunité pour renforcer les liens entre les acteurs.</p>
 DESCRIPTION	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Mise en place de réunions régulières entre l'équipe de restauration et enseignante. ✗ Coordination des agent-e-s et des enseignant-e-s sur différents temps forts et différents projets (semaine du goût, expositions, fête de l'école, etc.) .
 RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Liens entre le contenu scolaire et les objectifs de la restauration. ✗ Rapprochement des enseignant-e-s et des agent-e-s de restauration. ✗ Plus grande implication des enfants dans le temps scolaire. ✗ Traduction dans des projets scolaires et périscolaires.
 RÉFÉRENT(S) DE L'ACTION	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Coordinatrice enfance jeunesse : Karine Mendes ✗ Service enfance jeunesse : David Moisan ✗ Responsable du restaurant municipal : Marie-Laure Faisant ✗ Directrices d'école
 ACTEURS À MOBILISER	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Equipe de restauration municipale ✗ Enseignant-e-s ✗ Service animation/ATSEM
 CIBLE	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Agent-e-s de l'équipe de restauration ✗ Enseignant-e-s ✗ Enfants usagers du restaurant municipal
 INDICATEURS D'ÉVALUATION	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Fréquence régulière des réunions ✗ Nombre de projets identifiés autour de la restauration
 MOYENS	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Dégager des moments propices à des temps de travail en partenariat ✗ Etablissement d'un calendrier des réunions pour préparer les actions communes ✗ Transmission en amont des informations (menus,..) aux enseignant-e-s ✗ pour fournir de la matière à l'enseignement
 CALENDRIER	<p>Mise en œuvre opérationnelle en 2019, puis suivantes</p>

FICHE ACTION N°6

Projet Alimentaire d'Établissement BRETEIL

EDUCATION : FORMER DES « AMBASSADEUR·DRICE·S DU TRI »	
 OBJECTIF	<ul style="list-style-type: none">✗ Eveiller à la protection de l'environnement✗ Stimuler l'envie d'agir
 CONTEXTE	Actuellement le tri des déchets n'est pas fait correctement dans les écoles et le centre de loisirs. Un atelier « Les P'tits écolos » est proposé aux enfants de l'école élémentaire Les Trois Rivières pendant les Temps d'Activités Périscolaires pour former des « ambassadeur·drice·s du tri ».
 DESCRIPTION	<ul style="list-style-type: none">✗ A travers des jeux et d'autres supports pédagogiques, les enfants sont sensibilisés et formés au tri des déchets✗ A travers des jeux et des réflexions, les enfants sont sensibilisés à la nécessité de trier les déchets, à l'importance de la valorisation des déchets et à la manière de bien trier. Les enfants deviennent ainsi, à la fin de la période TAP, de véritables ambassadeurs du tri et obtiennent le diplôme du « P'tit écolo »✗ Les « jeunes diplômé·e·s » sont ensuite doté·e·s de missions spéciales au sein de l'école (élaborer des panneaux d'affichage, traquer les éventuelles erreurs de tri dans les différents locaux de l'école, etc.)
 RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none">✗ Sensibiliser un maximum d'enfants au respect de l'environnement et aux bonnes pratiques en matière de tri des déchets✗ Améliorer les pratiques sur la commune
 RÉFÉRENT(S) DE L'ACTION	<ul style="list-style-type: none">✗ Coordinatrice : Karine Mendes✗ Animatrice périscolaire : Florence Jacques
 ACTEURS À MOBILISER	<ul style="list-style-type: none">✗ Tous les animateurs·trices et les enseignant·e·s de l'école élémentaire✗ Les enfants peuvent intervenir également sur le temps scolaire, en tant qu'ambassadeurs du tri✗ Les agentes d'entretien sont associées à la démarche
 CIBLE	<ul style="list-style-type: none">✗ Enfants de 6 à 12 ans de l'école élémentaire Les Trois Rivières
 INDICATEURS D'ÉVALUATION	<ul style="list-style-type: none">✗ Etat des poubelles : Le tri est-il fait correctement au sein de l'école, de la garderie et du centre de loisirs ? Y a-t-il beaucoup d'erreurs ? A plus grande échelle, les déchets des bacs verts sur la commune ont-ils diminué ?✗ Nombre d'enfants diplômés ambassadeurs
 MOYENS	<ul style="list-style-type: none">✗ Achat de 20 corbeilles : pour chaque pièce des écoles, centre de loisirs et garderie✗ Petit matériel fongible pour des activités manuelles
 CALENDRIER	De septembre 2018 à juin 2019

FICHE ACTION N°7

Projet Alimentaire d'Etablissement BRETEIL

ECONOMIE : VISITE(S) D'EXPLOITATION(S) AGRICOLE(S)	
 OBJECTIF	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Faire connaître aux enfants, aux professionnel-le-s de la communauté éducative, à la population d'une ville, les différents métiers de l'agriculture : éleveur·euse, céréalier·ère, maraîcher·ère, etc. ✗ Evoluer dans le milieu économique et naturel
 CONTEXTE	<p>Dans un monde moderne où la plupart de l'alimentation est vendue « déjà préparée » et /ou conditionnée en usine, il s'agit de faire (re)découvrir les produits agricoles à l'état « brut ».</p>
 DESCRIPTION	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Proposer une offre pédagogique sur l'exploitation (aliments, écosystèmes, structure, méthodes de travail, etc) ✗ Créer des supports de communication pour informer et sensibiliser plus largement à la vie agricole
 RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Meilleure connaissance du milieu agricole des enfants et des accompagnants ✗ Meilleure connaissance de métiers liés à l'agriculture durable avec les avantages et les inconvénients
 RÉFÉRENT(S) DE L'ACTION	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Le ou la responsable de l'exploitation agricole ✗ Les directrices d'écoles
 ACTEURS À MOBILISER	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Le ou la responsable de l'exploitation agricole ✗ Les directrices d'écoles ✗ Le service animation /ATSEM ✗ Le centre de loisirs
 CIBLE	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Les enfants de Breteil ✗ La population au sens large
 INDICATEURS D'ÉVALUATION	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Intérêts pédagogiques et ludiques de la visite ✗ Fréquence des visites mises en place/ an ✗ Nombres d'enfants concernés/an ✗ Nombres de visiteur·euse·s/an
 MOYENS	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Achat de matériels pour fabriquer des panneaux signalétiques d'exposition dans l'exploitation et prévoir la création ✗ Achat de fournitures pour enfants (loupes, éprouvettes, etc) ✗ Rémunération de l'exploitant pour la prestation
 CALENDRIER	<p>Début 2019</p>

FICHE ACTION N°8

Projet Alimentaire d'Etablissement BRETEIL

QUALITE : AMELIORER LE CONFORT PENDANT LES REPAS	
 OBJECTIF	<ul style="list-style-type: none">✗ Garantir le confort de tous et toutes lors de la pause méridienne✗ Améliorer les conditions de travail des agent·e·s de restauration
 CONTEXTE	Le temps du repas doit être un moment propice au bien-être. Le bruit a été identifié par le comité de pilotage comme un axe d'amélioration.
 DESCRIPTION	<ul style="list-style-type: none">✗ Réaliser une étude acoustique pour identifier et mettre en œuvre les solutions techniques adaptées pour atténuer le bruit✗ Développer des outils pédagogiques, des équipements matériels pour l'environnement sonore✗ Travailler sur les règles de bonne conduite
 RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none">✗ Amélioration des conditions de repas des enfants✗ Amélioration des conditions de travail du service de restauration
RÉFÉRENT(S) DE L'ACTION	<ul style="list-style-type: none">✗ Responsable du restaurant municipal : Marie-Laure Faisant✗ Responsable du service technique : Agnès Corneau✗ Elu·e·s : R.Gicquel, S.Paviot, C.Clavier
 ACTEURS À MOBILISER	<ul style="list-style-type: none">✗ Restauration municipale✗ Equipe d'animation enfance jeunesse✗ Association de parents d'élèves✗ Conseil des enfants délégués
 CIBLE	<ul style="list-style-type: none">✗ Les locaux du restaurant municipal✗ Les méthodes d'encadrement des enfants
 INDICATEURS D'ÉVALUATION	<ul style="list-style-type: none">✗ Ambiance sonore avant et après mise en œuvre des préconisations (à l'état initial et à fréquence régulière)✗ Consultation de l'équipe de restauration concernant les outils✗ Consultation du conseil des délégués de classe des enfants
 MOYENS	<ul style="list-style-type: none">✗ Etude acoustique, équipements et travaux (budgets 2019 – 2020...)✗ Retours d'expériences d'autres restaurants municipaux de communes de Montfort Communauté et/ou autre communes✗ Réflexion avec l'équipe d'animation et le service restauration✗ Règlement intérieur, charte
 CALENDRIER	<ul style="list-style-type: none">✗ Etude en 2019✗ Proposition d'équipements / travaux en 2020 et 2021

FICHE ACTION N°9

Projet Alimentaire d'Établissement BRETEIL

QUALITE : METTRE EN PLACE UNE DIVERSIFICATION PROTEIQUE	
 OBJECTIF	<ul style="list-style-type: none">✗ Diversifier les apports en protéines dans l'élaboration des menus du restaurant municipal✗ Contribuer à l'équilibre alimentaire et la santé des enfants et des adultes qui y déjeunent✗ Atteindre les objectifs fixés par la loi Alimentation du 2 octobre 2018 :<ul style="list-style-type: none">- proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien à titre expérimental, au plus tard un an après la promulgation de la loi, et pour une durée de deux ans ;- Elaborer un plan de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales.
 CONTEXTE	Différentes études montrent que nous mangeons trop de produits carnés. La surconsommation de viande est mauvaise pour la santé. De plus, les aliments carnés industriels transformés sont de peu d'intérêt du point de vue nutritionnel.
 DESCRIPTION	<ul style="list-style-type: none">✗ Eduquer au goût avec de nouvelles saveurs✗ Cuisiner de nouveaux légumes✗ Faire appel à une plus grande variété d'aliments (protéines animales, végétales, céréales, légumes secs, tofu, etc)✗ Réduire la part d'aliments carnés dans l'alimentation, tout en tenant compte des contraintes de la restauration
 RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none">✗ Amélioration de la diversité protéique✗ Diversification des plats cuisinés✗ Equilibre alimentaire préservé
 RÉFÉRENT(S) DE L'ACTION	<ul style="list-style-type: none">✗ La Responsable du restaurant municipal : Marie-Laure Faisant✗ Le cuisinier : Pierre-Emmanuel Ruault✗ Le Directeur de l'ALSH : Stéphane Cassagnou
 ACTEURS À MOBILISER	<ul style="list-style-type: none">✗ Les élu-e-s✗ L'équipe de restauration✗ Les agent-e-s de service et l'équipe ALSH✗ La coordinatrice enfance jeunesse : Karine Mendès✗ Les Breteillais-e-s (pour des propositions de recettes, par exemple)✗ Les producteur·trice·s du territoire
 CIBLE	<ul style="list-style-type: none">✗ Tous les usagers du service de restauration
 INDICATEURS D'ÉVALUATION	<ul style="list-style-type: none">✗ Nombres de repas sans viande proposés par semaine, par mois, par trimestre...✗ Part des achats en produits protéiques diversifiés✗ Satisfaction des usagers du restaurant (enfants, équipe éducative)✗ Satisfaction des acteurs de la restauration (agent-e-s, animateur·trice-s, etc.)✗ Implication et diversification des acteurs impliqués dans le projet
 MOYENS	<ul style="list-style-type: none">✗ Formations avec un-e nutritionniste qualifié-e en la matière✗ Travail dans les temps péri ou extrascolaires✗ Veille et réflexion sur les nouvelles pratiques alimentaires saines
 CALENDRIER	<ul style="list-style-type: none">✗ 2019 et suivantes

FICHE ACTION N°10

Projet Alimentaire d'Etablissement BRETEIL

ECONOMIE AGRICOLE : RENFORCER L'OFFRE DE PRODUITS BIO OU LABELLISÉS	
 OBJECTIF	<ul style="list-style-type: none">✗ Soutenir par l'approvisionnement du restaurant, les productions agricoles de qualité issues principalement du territoire.✗ Atteindre les objectifs fixés par la loi :<ul style="list-style-type: none">- 50% de produits de qualité dans les repas en restauration collective, dont 20% de bio, en 2022.- 15 % de la surface agricole utile à l'agriculture biologique d'ici 2022✗ Promouvoir la santé par une alimentation saine.
 CONTEXTE	<ul style="list-style-type: none">✗ L'achat public en restauration collective est un levier important pour favoriser l'agriculture durable.✗ Les collectivités ont un rôle à jouer pour aider les porteurs de projets, notamment pour l'accès au foncier.✗ 50% des agriculteurs sur la commune partiront en retraite dans la prochaine décennie, en particulier dans la réserve foncière du Fresne.
 DESCRIPTION	<ul style="list-style-type: none">✗ Passer commandes auprès des producteurs agricoles du territoire✗ Sensibiliser à la bio et aux labels✗ Soutenir les petits porteurs de projets agricoles qui souhaitent accéder au foncier
RÉSULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none">✗ Augmentation de la production qualitative sur la commune✗ Augmentation et diversification des approvisionnements bio/labellisés en restauration municipale
 RÉFÉRENT(S) DE L'ACTION	<ul style="list-style-type: none">✗ R. Gicquel, C. Clavier, S. Paviot✗ Responsable du restaurant : Marie-Laure Faisant
 ACTEURS À MOBILISER	<ul style="list-style-type: none">✗ Les élu-e-s✗ Les producteurs agricoles✗ Les porteurs de projets agricoles✗ Le restaurant municipal✗ Les organisations agissant sur le foncier (ex : SAFER, Terre de liens, etc.)
 CIBLE	Producteurs installés et porteurs de projets éco-durables
 INDICATEURS D'ÉVALUATION	Part des achats consacrés aux produits bio/labellisés dans l'assiette.
 MOYENS	<ul style="list-style-type: none">✗ Traduction au budget communal à hauteur des ambitions✗ Affectation de foncier communal à des porteurs de projets d'agriculture durable
 CALENDRIER	Dès 2019 pour atteindre, voire dépasser, les objectifs fixés à horizon 2022