



**PROJET  
DE RESTAURATION  
SCOLAIRE  
DE CHÂTEAUX**



**CHÂTEAUX  
MÉTROPOLE**

## Préambule

Le service de Restauration de la Ville de Châteauroux prépare chaque jour plus de 2 500 repas pour différents publics. L'équipe Restauration est composée de 15 cuisiniers et aide-cuisiniers. Chaque office de restauration compte aussi sur une équipe en salle, chargée du service des repas et de l'entretien des locaux.

**2 000  
repas/jour**

Les 30 écoles  
maternelles  
et élémentaires de  
Châteauroux

**350  
repas**

Les accueils  
de loisirs  
La Valla et  
La Pingaudière

**220  
repas/jour**

Les restaurants  
du personnel  
de Châteauroux  
Métropole

## Une grande transformation en cours pour rapprocher les cuisines des convives

### Jusqu'en 2023...

La Ville de Châteauroux cuisinait les repas en régie, avec une cuisine centrale. Dans cette dernière, les produits sont préparés en liaison froide, cuisinés la veille ou l'avant-veille, conservés au froid, puis livrés et réchauffés dans les différents offices de restauration des écoles chaque matin.

Pour la restauration scolaire, un service de déplacement à pied ou en bus des enfants est organisé depuis les différentes écoles, pour qu'ils rejoignent l'une des neuf salles de restauration dans certains groupes scolaires.

### À partir de 2024...

Afin d'améliorer la qualité et le confort des repas mais aussi de réduire les déplacements des enfants, la Ville a décidé de revoir l'organisation de la restauration. La cuisine centrale est progressivement supprimée, et cinq cuisines sont créées dans des écoles, pour produire en liaison chaude, le matin même pour le repas du midi, environ 500 repas chacune. Des salles de restaurant sont également créées dans les écoles où cela est possible.

La cuisine de l'école Jules-Ferry a été inaugurée à la rentrée 2023.

À la rentrée de septembre 2024, quatre nouvelles cuisines seront mises en service : à Touvent et Alexandre-Dumas, dans les écoles Jean-Racine et Jean-Zay.





## Édito

La Ville de Châteauroux a engagé il y a plusieurs années déjà un travail de transformation important de sa restauration scolaire et collective. Un engagement ambitieux, avec des investissements conséquents, qui nous amène à repenser les modes de production, les lieux de fabrication et l'organisation de nos services. Ce choix est guidé par notre volonté de faire du temps méridien un temps adapté, confortable, où les enfants peuvent se nourrir d'une alimentation saine, savoureuse et durable.

Nous avons également souhaité participer, dans le cadre de nos compétences, au soutien des agriculteurs de notre territoire qui font le choix d'une production respectueuse de l'environnement, et à la transition alimentaire nécessaire vers des plats plus équilibrés.

Afin de décider ensemble des actions à mener pour accompagner dans la durée ce changement de grande ampleur, nous avons mobilisé tous les acteurs concernés par la restauration scolaire afin d'élaborer un projet commun.

C'est la raison d'être de notre projet de Restauration scolaire, coconstruit avec les différents services de la Ville (restauration, animateurs périscolaires, Atsem), les enseignants, les enfants et les familles. Il détermine notre ambition, et détaille les axes de travail concrets que nous porterons ensemble dans les prochains mois pour transformer durablement l'alimentation et le temps méridien des enfants de notre Ville.

**Gil Avérous**

Maire, Président de Châteauroux Métropole  
Vice-président du Département de l'Indre

## Élaboration du projet de restauration scolaire

La qualité des repas et du temps méridien dépend de divers acteurs : les élus, qui prennent les décisions politiques et allouent les ressources ; les gestionnaires qui passent les commandes et font le choix des produits ; les cuisiniers qui préparent les plats ; les agents encadrants (service Restauration, Atsem, animateurs, enseignants) qui accompagnent les enfants pendant la pause méridienne ; les enfants qui jouent le jeu de la découverte, et les familles, qui encouragent leurs enfants à bien se nourrir et soutiennent les démarches de progrès.

Chacun a un rôle à jouer dans une chaîne de coresponsabilité permettant d'agir à différents niveaux pour atteindre cet objectif de qualité de l'alimentation.

### Comment avons-nous travaillé ?

Pendant quatre mois, une trentaine de volontaires (parents d'élèves, enseignants, élèves, Atsem, animateurs, cuisiniers, gestionnaires) ont été impliqués dans des groupes de travail, pour réfléchir ensemble et proposer des actions à mener. Ils ont défini les objectifs et priorités présentés dans ce document.

Les équipes de cuisine ont également reçu des formations spécifiques, sur la cuisine évolutive : comment cuisiner avec plus de produits frais, sans préparations industrielles, avec

des cuissons basse température plus économes en énergie, et sur la cuisine végétarienne ; comment mieux utiliser et faire apprécier les légumineuses ; comment varier les ingrédients dans un format de plat complet, sans protéine animale, et savoureux.

Enfin, les équipes d'animateurs ont pu participer à des sessions de travail et de réflexion sur les points importants du temps méridien.

### Notre manifeste

La Ville de Châteauroux souhaite proposer un temps méridien confortable pour les enfants et les adultes qui y participent, dans toutes les écoles maternelles et élémentaires de Châteauroux. Une ambition qui se traduit par des repas accessibles à tous, préparés à partir de produits de qualité, avec des recettes qui favorisent le fait maison.

La décentralisation des cuisines en cours de mise en œuvre rapproche les cuisiniers de leurs convives, permet une cuisine plus fraîche, le matin pour le midi, et permet de réduire le gaspillage.

L'environnement du temps du repas est confortable et adapté pour les enfants et pour les adultes encadrants. Le goût, l'origine des ingrédients et le travail des producteurs pour notre alimentation sont expliqués et valorisés.

Ainsi, les enfants ont plaisir à bien se nourrir et profitent au mieux de leurs journées et des apprentissages.



## AXE 1

### Améliorer continuellement la qualité des repas

- 1 Privilégier les associations de producteurs locaux, et promouvoir des rencontres avec les équipes de restauration.
- 2 Soutenir et accompagner le développement du maraîchage municipal.
- 3 Instaurer plus de repas fait maison, et les nouvelles pratiques de cuisine évolutive.
- 4 Développer l'offre de plats complets, avec saveur et plaisir.
- 5 Poursuivre l'approvisionnement de produits bio, au-delà des obligations réglementaires.
- 6 Toujours proposer un repas accessible à tous (budget, allergies, etc.).

## AXE 3

### Garantir un temps de repas adapté et confortable pour tous

- 1 Poursuivre la mise en place de salles de restaurants dans les écoles, autant que possible.
- 2 Aménager l'espace avec un mobilier et de la vaisselle adaptés.
- 3 Développer l'autonomie des enfants, avec l'accompagnement bienveillant des adultes.
- 4 Former les adultes encadrants, favoriser la cohésion d'équipe, l'organisation des rôles et des services, pour leur permettre de partager le temps du repas avec les enfants.

## AXE 2

### Éduquer et sensibiliser à l'alimentation

- 1 Organiser des animations (*via* un catalogue clé en main) pour développer la curiosité des enfants autour du bien manger.
- 2 Investir les espaces de restauration pour impliquer et former les enfants sur l'alimentation.
- 3 Sensibiliser les adultes encadrants et les familles au goût et à la qualité des produits.
- 4 Soutenir les enseignants dans leurs projets de jardinage et d'éducation à l'alimentation.

## AXE 4

### Réduire le gaspillage alimentaire et les emballages en plastique

- 1 Établir un diagnostic pour mesurer le gaspillage, notamment via des pesées régulières des déchets.
- 2 Mettre en place des mesures pour mieux anticiper les effectifs présents aux repas.
- 3 Améliorer continuellement les présentations, grammages, formats de plats pour réduire le gaspillage.
- 4 Supprimer les emballages individuels qui peuvent être évités.



La Ville a été soutenue dans ce travail par l'association du Mouvement des Cuisines nourricières. Deux spécialistes de la cuisine collective et des systèmes alimentaires nous ont accompagné à travers des formations, des ateliers de travail et une aide à l'élaboration de notre projet. Le Mouvement des Cuisines nourricières accompagne les acteurs de restauration en France vers une nouvelle culture culinaire qui nourrit chacun parce qu'elle fait le lien entre une alimentation vivante et une restauration de qualité, parce que saine, savoureuse et durable.



# Sommaire

## AXE 1

**Améliorer continuellement  
la qualité des repas**

p. 7

## AXE 2

**Éduquer et sensibiliser  
à l'alimentation**

p. 11

## AXE 3

**Garantir un temps  
de repas adapté  
et confortable pour tous**

p. 14

## AXE 4

**Réduire le gaspillage  
alimentaire  
et les emballages  
en plastique**

p. 16

# Axe 1

Améliorer continuellement  
la qualité des repas

## Engagement n°1

**Privilégier les associations de producteurs locaux, et promouvoir des rencontres avec les équipes de restauration.**

**Actions prévues :**

**1.** Renforcer les partenariats avec les associations de producteurs et les fournisseurs locaux, notamment pour leurs offres de produits labellisés. Plus de 8% des approvisionnements de la Ville (fromages, œufs, yaourts, fruits, pommes de terre) proviennent de l'association Cagette et fourchette, basée à Argenton-sur-Creuse, qui travaille avec 75 producteurs locaux pour distribuer leurs produits au plus près. La Ville travaille également de façon régulière avec des fournisseurs locaux comme La boulangerie du Berry et Châteauroux viandes.

**2.** Promouvoir des rencontres entre certains producteurs et nos équipes de cuisine

**3.** Améliorer le respect de la saisonnalité dans les restaurants du personnel de la collectivité, ce qui permettra de valoriser davantage de produits locaux

**4.** Étudier la création d'une légumerie centrale intégrée à la Restauration de la Ville, qui permettra de recevoir des fruits et légumes locaux transformés sur place.

**Quand ?** À court terme (< un an)

**Qui ?** Ville et producteurs

**Coût ?** Temps de personnel et investissements ponctuels

## Engagement n°2

**Soutenir et accompagner le développement du maraîchage municipal.**

La Ville a décidé en 2023 de mettre en place une parcelle de maraîchage municipal. Les agents du service Paysage et Biodiversité de Châteauroux Métropole cultivent quelques variétés de légumes, qui sont ensuite proposées aux cuisines de la Ville.

**Actions prévues :**

**1.** Accompagner et valoriser, à partir de la rentrée 2024, les productions réalisées et récoltées sur la parcelle de maraîchage municipal.

**2.** Collaborer avec les équipes Paysage et Biodiversité pour définir les meilleures variétés, quantités, qui pourront être consommées dans les cantines scolaires.

**3.** Organiser des visites aux enfants des écoles, et aux équipes de cuisine sur la parcelle de maraîchage municipal.

**Quand ?** En cours

**Qui ?** Châteauroux Métropole

**Coût ?** Temps de personnel et investissements

## Engagement n°3

**Instaurer plus de repas fait maison et les nouvelles pratiques de cuisine évolutive.**

### Actions prévues :

**1.** Mettre en œuvre les pratiques de cuisine évolutive, telles que la suppression de tous les ingrédients artificiels (fonds, etc.), la cuisson basse température pour les viandes qui permet d'être moins énergivore et de valoriser au mieux la viande (qualités gustatives, peu de pertes à la cuisson, etc.) et la valorisation de toutes les parties des aliments.

**2.** Avoir un recueil de formats de plats (types de plats) qui peuvent s'adapter selon les arrivages, les saisons et le goût des enfants, tout en ayant l'assurance d'offrir des plats savoureux et équilibrés.

**3.** Éviter l'utilisation de produits ultra-transformés, souvent pauvres en nutriments et sources cachées de sel, de sucres, additifs de saveur, de couleur et de texture.

**4.** Simplifier les descriptions présentes dans les menus, pour laisser les cuisiniers choisir les composants du repas selon les ingrédients disponibles.

**Quand ?** En cours

**Qui ?** Ville

**Coût ?** Temps de personnel



## Engagement n°4

**Développer l'offre de plats complets, avec saveur et plaisir.**

### Actions prévues :

**1.** Mettre en œuvre les nouvelles pratiques de cuisine végétarienne pour améliorer la variété, le goût et la qualité nutritionnelle des repas végétariens.

**2.** Promouvoir notamment les formats de plats avec des mélanges céréales et légumineuses qui garantissent un repas savoureux, coloré et nutritionnellement complet pour les enfants.

**Quand ?** À court terme (<un an)

**Qui ?** Ville

**Coût ?** Temps de personnel

### LES LÉGUMES SECS, ÇA A TOUT BON !

Riches en fibres, en protéines végétales, les légumes secs sont aussi source de vitamines et de minéraux. Associés à des céréales semi-complètes, ils peuvent constituer une assiette équilibrée et savoureuse. Une alternative intéressante le jour où il n'y a pas de viande ou de poisson, et avec moins de matières grasses.

Les acides aminés essentiels présents dans les légumineuses et ceux des céréales se complètent en effet pour fournir tous les nutriments nécessaires.

Riz et lentilles (Inde), riz et haricots rouges (Amérique du Sud), semoule et pois chiches (Afrique du Nord) : ces combinaisons constituent la base nutritionnelle de nombreux régimes dans le monde, depuis longtemps !

## Engagement n°5

### Poursuivre l'approvisionnement de produits bio, au-delà des obligations réglementaires.

Les approvisionnements de la cuisine centrale ont largement évolué ces dernières années, et nous travaillons aujourd'hui avec plus de 20 fournisseurs différents. Près de 50% des produits sont aujourd'hui labellisés, dont plus de 25% sont issus de l'agriculture biologique. Les autres labels sont Label Rouge (pour les viandes notamment), MSC (pour les poissons), AOP pour les produits d'origine protégées, HVE (légumes, céréales), Max Havelaar (pour les produits issus du commerce équitable).

La Ville suit donc aujourd'hui les directives de la loi EGalim, qui impose 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits bio.

Un repas végétarien hebdomadaire est également proposé, en ligne avec les directives de la Loi.

#### Actions prévues :

**1.** Au fur et à mesure de la mise en place de nouvelles pratiques de cuisine, qui promeuvent notamment les protéines végétales, la réduction de la quantité de viandes et poissons achetés devrait permettre d'améliorer la qualité de certains approvisionnements, notamment au profit de produits bio et semi-complets (riches nutritionnellement).

**2.** Renforcer les clauses sur l'environnement, le bien-être animal et la juste rémunération des producteurs, au-delà des produits bio, dans les marchés conclus avec les fournisseurs.

#### Quand ?

Au renouvellement des marchés au 1<sup>er</sup> janvier 2026

#### Qui ?

Ville

#### Coût ?

Temps de personnel de la Ville

## C'EST QUOI UN PRODUIT BIO ?

Un produit issu de l'agriculture biologique a été produit dans une exploitation agricole qui respecte un cahier des charges précis et des pratiques de production strictes. L'utilisation de pesticides de synthèse est interdite dans les cultures. Les seuls engrais utilisés sont organiques, et la gestion des sols et des rotations est utilisée pour favoriser les récoltes.

Une exploitation conventionnelle met aujourd'hui environ trois ans à effectuer une conversion vers le bio.

L'agriculture bio présente de vrais bénéfices pour l'environnement et le respect de la biodiversité, et les produits bio préservent également une meilleure santé pour ceux qui les consomment.





## Engagement n°6

**Toujours proposer un repas accessible à tous (budget, allergies, etc.).**

Les allergies alimentaires des enfants sont prises en compte à travers les conventions d'accueil spécifique, signées entre la collectivité et la famille, avec l'appui d'un certificat médical. Des repas spécifiques sont préparés dans une grande partie des cas, toutefois lorsque les allergies ne permettent pas à l'enfant de bénéficier des repas préparés par la restauration municipale, il peut apporter un panier repas.

D'autre part, les tarifs de la restauration sont aujourd'hui définis en fonction du quotient

familial, afin de rendre le repas accessible à toutes les familles.

### Actions prévues :

1. Pour la santé des enfants et pour l'environnement, diminuer la quantité de viande dans les repas : cela permettra de réduire les coûts, le gaspillage et de maintenir l'accessibilité du repas.
2. Réfléchir à la possibilité de proposer la viande en option, pour tous.

**Quand ?** À moyen terme

**Qui ?** Ville et familles

**Coût ?** Temps de personnel

## REMETTRE LA CONSOMMATION DE VIANDE À SA JUSTE PLACE

La viande est aujourd'hui présente dans bon nombre de nos repas. Au-delà de la viande de chair, on retrouve également du jambon, de la viande hachée ou des dés de volaille dans de nombreux plats préparés et dans la restauration rapide.

La consommation de viande est aujourd'hui deux fois plus importante qu'en 1960 (90 kg/an). Cet apport n'est pourtant pas nécessaire pour notre santé, au contraire. Et c'est la consommation de viande et de produits laitiers qui représente aujourd'hui 60% de l'empreinte de notre alimentation sur l'environnement (gaz à effet de serre, pollutions).

Alors, pour la préservation de la planète, et pour la santé des enfants (et des adultes), il est important de réduire l'apport de viande dans les assiettes.



# Axe 2

Éduquer et sensibiliser  
à l'alimentation

## Engagement n°1

**Organiser des animations (via un catalogue clé en main) pour développer la curiosité des enfants autour du bien manger**

### Actions prévues :

**1.** Construire un catalogue clé en main d'animations qui pourront être organisées dans les accueils autour du gaspillage alimentaire, des saveurs et du goût, et d'ateliers cuisines et de recettes.

Le catalogue sera élaboré avec l'aide des équipes d'animation et des enfants, qui pourront faire leurs suggestions. Un exemplaire de ce catalogue sera remis dans chaque accueil, et les équipes d'animation pourront alors organiser des activités en lien avec l'alimentation tout au long de l'année.

**Quand ?** À moyen terme

**Qui ?** Ville

**Coût ?** Temps de personnel



## Engagement n°2

**Investir les espaces de restauration pour impliquer et former les enfants sur l'alimentation**

**Actions prévues :**

1. Installer une ardoise dans chaque salle de restaurant : les enfants, avec leurs enseignants ou lors du temps périscolaire pourront écrire, dessiner le menu et les composants du repas. Cette ardoise pourra également servir de support pédagogique pour l'équipe encadrant le temps du repas.
2. Mettre en place un affichage clé en main et une exposition tournante (entre toutes les salles de restauration) autour du thème de l'alimentation.
3. Organiser des portes ouvertes des cuisines une fois par an pour les élèves.
4. Proposer ponctuellement à une école de faire le menu qui sera ensuite servi à toutes les autres écoles.

**Quand ?** À moyen terme

**Qui ?** Ville et familles

**Coût ?** Temps de personnel et budget de formation

### LA COMMISSION MENUS

Régulièrement programmée au sein du service Restauration, cette réunion permet d'élaborer les menus servis en restauration scolaire. Cette instance sera enrichie progressivement par la présence de plusieurs acteurs du temps méridien.

Ainsi, dès le 1<sup>er</sup> septembre 2024, les cuisiniers des différentes cuisines de la Ville seront associés. Ils auront la possibilité de discuter et de proposer les menus qu'ils souhaitent réaliser pour les prochaines semaines. Toutes les cuisines scolaires de la Ville proposent un même menu, qui peut être ensuite légèrement adapté en fonction des restes et des stocks de chaque site, ou des spécificités des convives.



## Engagement n°3

**Sensibiliser les adultes encadrants et les familles au goût et à la qualité des produits.**

**Actions prévues :**

1. Organiser une rencontre avec les familles pour faire la visite des cuisines, salles de restauration et présenter le fonctionnement de la Restauration par exemple lors de la rentrée scolaire ou la mise en service d'un nouvel équipement.
2. Communiquer les actualités de la Restauration aux familles, notamment via le Portail familles.
3. Former les équipes encadrantes à l'éducation au goût.

**Quand ?** À moyen terme

**Qui ?** Ville et familles

**Coût ?** Temps de personnel et budget de formation

## Engagement n°4

### Soutenir les enseignants dans leurs projets de jardinage et d'éducation à l'alimentation.

Le service Paysage et Biodiversité de la Ville accompagne déjà les écoles grâce à de multiples actions :

- végétalisation des cours d'école (à la suite d'un diagnostic partagé, un planning d'intervention a été défini et se poursuit),
- accompagnement des écoles, accueils périscolaires et accueils de loisirs dans leurs projets de jardins pédagogiques,
- proposition de visite des serres municipales, d'atelier de plantation,
- mise à disposition de composteurs, récupérateurs d'eau,
- mise en œuvre d'aires terrestres éducatives.

#### Actions prévues :

**1.** Accompagner les établissements dans leurs projets pédagogiques consacrés à la création ou au maintien d'un potager ou d'un fleurissement dans l'école.

**2.** Lutter contre les effets du réchauffement climatique dans les bâtiments scolaires en créant des îlots de fraîcheur dans les cours en plantant des arbres, en préservant les arbres existants ou en créant des espaces verts

**3.** Être un support pour des actions pédagogiques permettant de sensibiliser les enfants à des pratiques qui favorisent le développement et l'alimentation durable.

**Quand ?** En cours

**Qui ?** Ville, Châteauroux Métropole, écoles et enfants

**Coût ?** Temps de personnel et investissements pluriannuels



# Axe 3

**Garantir un temps  
de repas adapté  
et confortable  
pour tous**

## Engagement n°1

**Poursuivre la mise en place de salles de restaurant dans les écoles, autant que possible.**

La Ville a déjà initié la création de nouvelles salles de restaurant dans les écoles. Cela permet aux enfants et aux adultes de ne pas se déplacer pour aller déjeuner, d'avoir plus de temps libre sur la pause méridienne et de pouvoir apprécier ce temps dans de meilleures conditions. L'école maternelle Martin-Luther-King a, par exemple, une salle de restauration depuis la rentrée 2023. D'autres salles sont en cours de réhabilitation et ouvriront à la rentrée 2024.

## Actions prévues :

1. Établir un cahier des charges des besoins et normes nécessaires pour une salle de restauration (taille, point d'eau, etc.), Pour suivre le diagnostic des écoles pour connaître la place disponible dans l'école ou à proximité pour envisager la création d'une salle de restauration. L'équipe enseignante sera impliquée dans ce travail.
2. Déterminer des priorités d'aménagement et engager les travaux selon le plan de charge des services et le budget.

**Quand ?** En cours et à long terme

**Qui ?** Ville, Châteauroux Métropole et écoles

**Coût ?** Temps de personnel et investissements pluriannuels

## Engagement n°2

**Aménager l'espace avec un mobilier et de la vaisselle adaptés.**

## Actions prévues :

1. Aménager les salles de restauration avec de petits espaces et/ou différentes salles qui permettent de réduire le bruit et d'avoir un environnement plus apaisant pour les enfants.
2. Planifier un budget pour renouveler progressivement les mobiliers des salles de



restaurant : des tables et des chaises plus légères, conçues pour éviter les bruits, et confortables pour tous.

**3.** Mettre en place des couverts adaptés notamment pour les jeunes enfants : assiettes incurvées, couverts plus petits, alternative aux serviettes en papier peu pratiques pour les petits.

**4.** Lors de futurs aménagements, étudier la possibilité de rendre la cuisine plus visible depuis la salle de restauration.

<b>Quand ?</b>	En cours et à long terme
<b>Qui ?</b>	Ville et Châteauroux Métropole
<b>Coût ?</b>	Investissements pluriannuels



Le mobilier, installé en 2023, dans l'office de restauration Jules-Ferry est plus léger : les chaises pèsent moins de 5kg et peuvent s'appuyer sur les tables pour faciliter le nettoyage et réduire la pénibilité. Les tables disposent de plateaux antibruit qui améliorent la perception sonore des élèves.

## Engagement n°3

**Développer l'autonomie des enfants, avec l'accompagnement bienveillant des adultes.**

**Actions prévues :**

**1.** Écrire une charte des bonnes pratiques à adopter pendant le temps méridien pour uniformiser l'accompagnement proposé aux enfants, et donner des repères aux équipes.

Les pratiques seront à adapter en fonction des conditions d'accueils et de l'âge des enfants. Les enfants peuvent être rendus acteurs autant que possible de ce moment, pour favoriser le respect des règles de vivre-ensemble et leur apporter le plaisir de participer.

**2.** Mettre en place dans toutes les salles de restaurant un kit nettoyage disponible pour tous (éponge, lavette, seau et serpillère).

<b>Quand ?</b>	À moyen terme
<b>Qui ?</b>	Ville
<b>Coût ?</b>	Temps de personnel

## Engagement n°4

**Former les adultes encadrants, favoriser la cohésion d'équipe, l'organisation des rôles et des services, pour leur permettre de partager le temps du repas avec les enfants.**

**Actions prévues :**

**1.** Recommander autant que possible que les adultes soient assis avec les enfants à table, et qu'ils partagent le même repas.

**2.** Organiser des rencontres entre Atsem, animateurs et équipes de service pour favoriser la cohésion d'équipe et organiser les rôles.

**3.** Proposer une formation pour tous les adultes encadrants pour aligner les compétences de tous sur les bons comportements à tenir avec les enfants, comment optimiser la gestion des services, etc.

**4.** Mettre en place une formation rapide d'intégration pour les nouveaux encadrants, pour leur permettre de comprendre leur rôle et les règles de fonctionnement autour du temps méridien.

<b>Quand ?</b>	À court terme (< 1 an)
<b>Qui ?</b>	Ville et structures privées
<b>Coût ?</b>	Temps de personnel et budget de formation

# Axe 4

Réduire le gaspillage alimentaire et les emballages en plastique

## Engagement n°1

Établir un diagnostic pour mesurer le gaspillage, notamment *via* des pesées régulières des déchets.

Actions prévues :

1. Établir un diagnostic et une procédure de pesée avec l'aide d'un prestataire externe. Ce diagnostic permettra d'identifier les pratiques qui génèrent du gaspillage.
2. Uniformiser la méthode du tri des déchets dans tous les offices. Étudier la possibilité d'impliquer les convives dans le tri des déchets, à travers des instructions simples.
3. Étudier et mettre en place une solution de tri des biodéchets dans chacun des sites.
4. Communiquer sur les pesées et sur les actions de réduction du gaspillage mises en place, notamment auprès des enfants et *via* le Portail familles.

**Quand ?** À moyen et long terme

**Qui ?** Ville, enfants, structures privées, prestataires de collecte de déchets

**Coût ?** Temps de personnel et investissements ponctuels

## OÙ VONT LES DÉCHETS DE NOS CANTINES SCOLAIRES ?

- Les plats ou produits non entamés sont donnés, autant que possible, à des banques alimentaires et restaurants solidaires.
- Au niveau de la plonge et des cuisines, un tri des déchets alimentaires (pelures, restes alimentaires, etc.) est réalisé afin d'acheminer ces résidus vers une filière de ration animale locale.
- Les cartons et les déchets d'emballages sont recyclés normalement dans les bacs de tri.

## Engagement n°2

Mettre en place des mesures pour mieux anticiper les effectifs présents aux repas.

Actions prévues :

1. Étudier la possibilité de demander l'inscription des enfants sur une période scolaire pour définir précisément les effectifs. Aujourd'hui, il n'y a pas d'inscription à la restauration scolaire : les effectifs sont connus le matin pour le temps du midi. Les équipes évaluent donc les effectifs en se basant sur les années précédentes.

Cette organisation permet une souplesse pour les familles notamment, mais génère des difficultés pour les services.

**2.** Mieux anticiper les sorties scolaires, grâce à la communication avec les directeurs d'école et les référents périscolaires (informer trois semaines avant minimum).

**Quand ?** À moyen terme

**Qui ?** Ville, écoles, enfants et familles

**Coût ?** Temps de personnel

## Engagement n°3

**Améliorer continuellement les présentations, grammages et formats de plats pour réduire le gaspillage.**

**Actions prévues :**

**1.** Instaurer des échanges réguliers entre l'équipe de restauration, les animateurs et les enfants pour échanger sur la qualité, la quantité des repas (réunions, tableau, cahier de liaison).

**2.** Travailler la présentation visuelle et les formats des repas pour faciliter la consommation des enfants.

**3.** Adapter la quantité de pain disponible en fonction des composants du repas.

**4.** Proposer plusieurs fois de nouveaux plats pour participer à l'éducation au goût, et encourager les enfants à goûter, même une petite quantité, les plats proposés.

**Quand ?** En cours

**Qui ?** Ville et enfants

**Coût ?** Temps de personnel

## Engagement n°4

**Supprimer les emballages individuels qui peuvent encore être évités.**

La Ville a supprimé, dès 2021, l'utilisation de barquettes en plastique pour tous les produits alimentaires, notamment ceux destinés à être réchauffés. Ils ont été remplacés par des bacs gastronormes en inox et la vaisselle plastique a été supprimée.

Pour autant, il n'a pas encore été possible de remplacer 100% des emballages en plastique, qui permettent en effet d'offrir une portion individuelle à chaque enfant, de réduire le poids et la taille des ramequins présents sur les plateaux, ou encore la pénibilité des travaux de plonge.

Avec la mise en place des cuisines décentralisées, de nouvelles actions seront étudiées pour réduire la quantité de plastique à usage unique utilisée.

**Actions prévues :**

**1.** Définir un mode opératoire pour chaque cuisine en fonction de son type de service (self ou repas à table) et de la configuration de la salle. Déterminer par exemple quand les fromages blancs ou les compotes peuvent être servies sans emballages.

**2.** Mettre en place l'utilisation de gourdes d'eau dans les accueils de loisirs, et réduire les emballages utilisés notamment pour les goûters.

**Quand ?** En cours

**Qui ?** Ville, écoles, enfants et familles

**Coût ?** Temps de personnel



## Des recettes de cuisine alternative et végétarienne savoureuses !

### Lobio

#### Tartinade de haricots rouges



**Intention de la préparation :**  
obtenir une tartinade émulsionnée et stable sans utiliser d'oeufs.

#### Ingrédients :

- 200 g d'haricots rouges naturels (conserves)
- 75 g d'oignons
- 8 g d'ail
- 20 cl d'huile d'olive
- 4 g de cumin en poudre
- 50 g de cerneaux de noix
- 30 g de jus de citron

#### Réalisation (10 portions) :

- 1.** Préparer la garniture aromatique : faire suer à couvert les oignons émincés avec l'huile d'olive (10cl), le sel, le cumin et l'ail écrasé (en dernier).
- 2.** Mixer les haricots égouttés et rincés, la base aromatique, le citron, les noix, le restant d'huile d'olive, le jus de citron, sel, poivre
- 3.** Rectifier l'assaisonnement.
- 4.** Servir avec du pain.

#### Variantes :

On peut réaliser cette tartinade avec des haricots blancs ou des pois chiches.

### Dahl

#### Lentilles corail



**Intention de la préparation :**  
réaliser un plat complet et savoureux avec toute la protéine nécessaire.

#### Ingrédients :

- 600 g de lentilles corail
- 20 cl d'huile d'olive
- 200 g d'oignons hachés finement
- 3 gousses d'ail
- 7 g de coriandre hachée
- 7 g de cumin en poudre
- 7 g de paprika fumé
- 100 g de graines de tournesol
- 200 g de tomates concassées
- 1 botte de coriandre fraîche

#### Réalisation (8 portions) :

- 1.** Colorer les épices à l'huile d'olive (cumin, coriandre en poudre).
- 2.** Suer à couvert les oignons émincés.
- 3.** Ajouter les tomates et l'ail écrasé.
- 4.** Ajouter les lentilles :
  - si pré-trempées : mouiller à hauteur.
  - si sèches : mettre 2 à 3 fois le volume des lentilles sèches en eau.

5. Cuire à feu doux 15 mn jusqu'à consistance crémeuse.
6. Ajouter le paprika fumé et rectifier l'assaisonnement.
7. Ajouter les graines de tournesol.
8. Hacher la coriandre pour la finition.
9. Servir avec du riz semi-complet, du petit épaautre ou des galettes de pain.

## Fondant

### au citron



#### Intention de la préparation :

réaliser un dessert avec une consistance fondante, sans utiliser de farine de blé, qui soit bon et facile à digérer.

#### Ingrédients :

- 120 g de pois chiches cuits
- 90 g de sucre roux
- 25 g de fécule de maïs
- 2 œufs
- 2 citrons
- 50 g de beurre
- Extrait de vanille ou rhum (en option)

#### Réalisation (5 portions):

1. Faire fondre le beurre.
2. Séparer les deux œufs et battre les blancs en neige.
3. Mixer ensemble les haricots cuits, égouttés ou rincés avec le sucre roux et la fécule de maïs. Si vous en aimez le goût vous pouvez ajouter quelques gouttes de vanille et du rhum.
4. Ajouter à la pâte les deux jaunes d'œufs, le beurre fondu, le jus d'un citron et le zeste des deux citrons.
5. Mélangez la préparation puis incorporer les deux blancs d'œufs montés en neige.
6. Verser dans un moule sur du papier sulfurisé, huilé pour avoir une épaisseur d'environ deux cm et cuire environ 30 mn à 150°. (Pensez à préchauffer votre four).
7. Arroser le gâteau encore chaud avec le jus de citron restant.

#### Variantes :

- On peut travailler la pâte avec les œufs entiers (sans monter les blancs en neige) en ajoutant un sachet de levure chimique dans les proportions indiquées.
- Cette méthode de gâteau fonctionne avec tous les légumes secs : haricots blancs, lentilles, etc.
- On peut aussi faire un fondant au chocolat en remplaçant le citron par 25 g de cacao (sans fécule de maïs).
- ... ou encore un cake salé en partant d'une purée 100% légumes secs (sans sucre), les mêmes quantités d'œufs, de fécule de maïs, de beurre ou d'huile, de levure et en ajoutant au choix du pesto, des olives, tomates séchées, épices, légumes précuits, fromage, etc.



Réalisé à partir des recettes de Gilles Daveau et Nicolas Thurault.



## Châteauroux métropole

**Pôle Familles**  
**02 54 08 35 29**



**Pour consulter les menus  
et suivre les actualités  
de la Restauration,  
rendez-vous sur le Portail familles.**