

REAMENAGER UNE PAUSE MÉRIDIANNE DURABLE EN RESTAURATION SCOLAIRE

RECOMMANDATIONS AU SIPLARC



● Origine du projet

Cette étude est d'origine une **demande du SIPLARC (Syndicat Intercommunal de Production et de Livraison Alimentaire de Repas Collectifs)** aux étudiants de l'AgroParisTech sur la volonté à optimiser la pause méridienne pour préparer la transition du SIPLARC vers une alimentation plus durable.

Le SIPLARC est un **syndicat à vocation unique créé par les Villes de Bondy et Noisy-le-Sec en septembre 2001** dans le but de garantir des repas de qualité tout en maîtrisant les coûts de la restauration collective.

Ce projet a été mené par **Clémentine Boussange, Grégoire Richard et Lucile Artigny.**

● L'étude bibliographique, point de départ du projet



Le travail a débuté par une étude **bibliographique du sujet, l'examen des textes réglementaires liés à la restauration collective et un suivi des actualités.** Des entretiens de nombreux interlocuteurs, par visio-conférence, ont été effectués. Ils ont sélectionné des : **professionnels de la restauration collective, élus des communes de Bondy et Noisy-le-Sec, salariés du SIPLARC et associations en lien avec l'alimentation durable.**

Le but était **de découvrir des méthodes de travail déjà mises en place ailleurs en France pour tenter de transposer des solutions en les adaptant à la réalité du SIPLARC.**

● Les spécificités de la population



Les données nous permettent de conclure que **plus d'un tiers des habitants est en situation de précarité.** Cela aura donc un impact sur le comportement des familles vis-à-vis de la cantine, des stratégies adoptées par les mairies et l'importance de la qualité nutritionnelle des repas constitués par le SIPLARC.

Le responsable de la production, Patrice Rolland, a d'ailleurs confié, que sur les deux communes, **3 enfants sur 5 ne mangent pas tous les jours un repas complet et équilibré, en dehors du déjeuner à l'école.**

Le repas de l'école est donc primordial et essentiel dans ces conditions.

● Le recueil des données

La pandémie du Covid 19 a malheureusement interrompu et rendu difficile le recueil de données de terrain.

Pour mieux connaître les habitudes alimentaires des enfants à la cantine de ces deux villes, les données internes du SIPLARC ont été mobilisées.

Aucune composante ne semble vraiment pas appréciée par les convives. **Les composantes végétarienne ou les plats complets végétariens sont les deux typologies les moins appréciées en moyenne**

REAMENAGER UNE PAUSE MÉRIDIANNE DURABLE EN RESTAURATION SCOLAIRE

RECOMMANDATIONS AU SIPLARC



● Les recommandations

Il est important de souligner que **les recommandations émises sont fidèles à la réalité du SIPLARC,** en formulant majoritairement des propositions qui ne demandaient que **peu, ou pas de budget supplémentaire, afin de garantir leur faisabilité.**

Il est également important de préciser qu'un projet de transition doit être **une démarche majoritairement impulsée par les donneurs d'ordre.** Le Collectif Les Pieds Dans Le Plat précise que **dans 65% des cas, la volonté politique locale est citée parmi les éléments déclencheurs d'un projet de restauration collective bio-local.**

Aucune avancée n'est possible si elle n'obtient pas le soutien et l'adhésion totale des décideurs.

● Construction de l'atelier du SIPLARC avec plusieurs acteurs

Il a été conseillé, **qu'en amont des ateliers, de sonder aux équipes, sur leurs connaissances sur les sujets qui seront abordés durant les ateliers.** Les équipes se sentiront plus impliquées et plus proactives dans la démarche d'apprentissage.

Sous la demande des stagiaires, il **pourrait être envisagé de proposer un atelier sous la forme d'un débat ou d'une table ronde avec la venue d'experts des questions d'alimentation durable à l'issue de la formation.**

● Recréer du lien entre tous les acteurs



Recréer du lien tout au long de la chaîne, de la production à la consommation et en passant par les élus semble être un point fondamental dans la réussite du projet de transition.

Le rapport Un plus Bio a permis d'identifier **3 principaux leviers,** ainsi que des outils de mobilisation et d'animation pour garantir sa réussite :

- l'échange autour du projet et des problématiques rencontrées
- la vision et le niveau de connaissances de la restauration collective des élus
- le partage et la transmission de valeurs

● Réorganiser le temps de travail pour rendre obligatoire l'intégration des acteurs

Afin de laisser du temps au personnel pour les réunions, **il serait important de retravailler les fiches de poste et de les faire évoluer en fonction des besoins (nécessité de formation en vue d'un départ à la retraite par exemple).**

On peut ainsi imaginer **rajouter des temps de formation, de réunion ou encore de visite sur les sites ou dans la cuisine centrale.**

● Sensibiliser les convives et leurs parents aux thématiques d'alimentation durable



Afin que les parents puissent adapter les repas à la maison en fonction de ce qui est consommé le midi par leurs enfants, **il serait judicieux d'afficher des menus au moins hebdomadaires, voire quotidiens.**