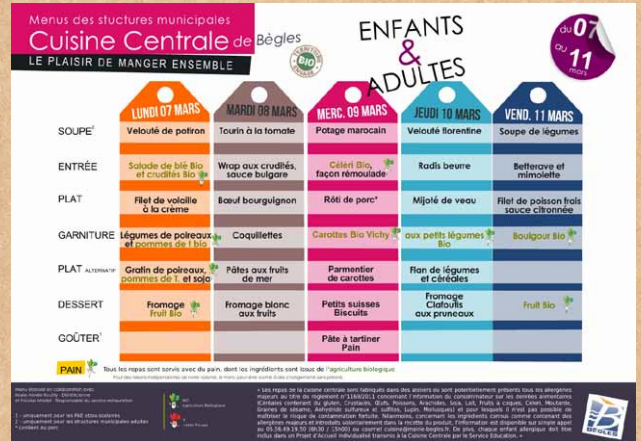


Les fiches techniques d'Un Plus Bio - mars 2016

# L'affichage des menus, un outil essentiel d'information des convives

« Dis, qu'est-ce qu'on mange à la cantine aujourd'hui ? Du frais, du bio, du local ? Et c'est marqué où ? »

Jusqu'au 30 juin 2016, la campagne d'Un Plus Bio « [Fais bouger ta cantine !](#) » invite les citoyens à s'engager localement pour faire évoluer localement la restauration collective. S'informer du menu de sa cantine est une des quinze propositions de notre [formulaire en ligne](#). Mais trouver la bonne info relève souvent plus du hasard que de l'évidence. Dans ce paysage contrasté, certaines collectivités locales sortent tout de même le grand jeu. Tour d'horizon.



## CE QUE DIT LA LOI :

Euh... pas grand chose, à vrai dire. Nous avons traqué l'info dans tous les recoins, du côté du Conseil national de l'alimentation, auprès du GEM-RCN, au ministère de l'Agriculture. C'est un peu le flou artistique, et chaque collectivité procède un peu comme elle l'entend. On a tout de même retrouvé la [circulaire](#) dite « de l'écolier » du 28 juin 2001, qui recommande aux recteurs d'académie d'appliquer un début de méthode : « *Le service public de l'éducation se doit d'avoir une attitude de transparence et d'ouverture face aux demandes des parents d'élèves. Cette information est une réponse essentielle à apporter à une demande générale de communication et de dialogue de la part des élèves et de leurs parents. Toutes les informations, rendues disponibles par l'étiquetage, doivent pouvoir être, dans toute la mesure du possible, communiquées à la demande des parents et des élèves, selon des modalités à définir localement.* »

## L'AVIS D'UN PLUS BIO :



Quel dommage de ne pas oser davantage ! Faire savoir les savoir-faire, c'est capital. Manger bien, manger mieux en collectivité implique de soigner la communication autour des menus. Or il existe encore un sérieux fossé entre les moyens parfois engagés sur les territoires et l'information du public. Le grand professionnalisme dont font preuve en amont les services et les équipes sur l'introduction du local, des signes officiels de

qualité et du bio, sans parler de la traçabilité qui leur est demandée à tous les niveaux, reste peu familier des convives et de leurs familles.

Si l'affichage papier à l'entrée des selfs et des restaurants collectifs est bien partagé, il ne concerne que les convives, alors que des moyens numériques permettraient de faire beaucoup mieux : accès aux menus en trois clics, envoi de mails, pourquoi pas développement d'applications sur téléphone mobile, etc.

## LES BONNES IDÉES DU RÉSEAU

> **DANS LA DRÔME, L'ÉTONNANT LOGICIEL « NOURRIR MA TRIBU ».**

Le Département de la Drôme vient de mettre en place [sur son site](#) un portail des menus, collègue par collègue, où sont renseignés pour chaque composante la part de bio, local, frais, fait maison et même équitable. Le dispositif s'appuie sur un logiciel sur-mesure prometteur baptisé « Nourrir ma tribu », dé-



veloppé par une entreprise privée. « Très pratique, il sert à créer des menus conformes à la [loi du 30 septembre 2011](#) et à être dans les clous des recommandations du GEM-RCN, explique Gaëlle Grégory, coordinatrice de la restauration et diététicienne au Département. Il responsabilise en les impliquant les chefs de cuisine qui s'en servent comme un outil sur le plan nutritionnel et les aide à intégrer automatiquement les normes en vigueur. Le logiciel traite d'autres données, comme le gaspillage alimentaire, la pesée des déchets. Au final, cela nous permet d'établir un plan de maîtrise nutritionnelle très efficace et de renseigner avec précision la manière dont chaque collège élabore les menus. » La Drôme s'appuie aussi sur le label « En Cuisine » d'Ecocert (29 collèges en niveau 2 d'ici à 2018, futur record national) qui fait des propositions claires dans le domaine de l'information et de la sensibilisation des convives.

## > GRENOBLE INVITE LA DÉMOCRATIE À LA CANTINE

Démarche très originale, l'[affichage des menus](#) se double de la participation des enfants à la définition du contenu des assiettes comme à l'amélioration de la pause méridienne via des « conseils de cantine » où les jeunes convives sont invités à élire leurs représentants. Chaque semaine, une lettre d'infos intitulée « À table » dédiée à la vie de la restauration scolaire accompagne les menus, lesquels se voient assigner de petits pictogrammes en fonction des composantes : boeuf race à viande origine France, bio, local et, comme à Bègles (ci-dessous), proposition de plat sans viande.

## > À BÈGLES (33), UNE BONNE INFO VAUT BIEN UN RADIS

La cuisine centrale de Bègles, connue pour servir depuis 2014 un double menu quotidien avec ou sans viande, présente [un affichage simple](#) et clair en ligne où sont surlignées les parts de bio et de label rouge, accompagnées d'une petite mascotte sous forme d'un radis de couleur : vert pour le bio, rouge pour le label... rouge.

## > MOUANS-SARTOUX (06) ENVOIE DES SUGGESTIONS DE MENUS DU SOIR AUX FAMILLES

La commune 100 % bio des Alpes-Maritimes met en ligne sur son [site](#) toute une série d'informations précieuses : le menu du mois où apparaît, selon les composantes, le logo de la régie agricole qui produit 80 % des besoins en légumes consommés à l'année, mais également des fiches produit (histoire, description, intérêt, saisonnalité sur le panais par exemple) et des idées de recettes imaginées par les services de la ville (mars 2016 : la salade de chou rouge à l'orange).

Autre particularité : « On envoie toujours des idées de menus pour le soir aux parents, à raison d'une fois par mois, en moyenne quatre suggestions de repas qui viennent compléter le repas du midi servi à la cantine, afin d'avoir un équilibre alimentaire optimal sur l'ensemble de la journée », explique Amandine Gabriel, responsable du service prévention-santé à la direction Enfance-jeunesse-éducation. Environ 600 familles sont destinataires de ces informations, directement par mail. Il suffit d'y penser ! ●

**À TABLE!**  
LETTRE D'INFORMATION  
MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA VILLE DE GRENOBLE  
DU 29 FÉVRIER AU 04 MARS 2016  
Retrouvez les menus de la restauration scolaire sur [grenoble.fr/esa](#)

**A voté !**  
Scrutin important le vendredi 29 janvier à l'école Ampère : les élèves ont voté pour élire leurs représentants au conseil de cantine, deux par tranche d'âge, un garçon et une fille, ainsi que deux suppléants.  
Jusqu'à janvier prochain, ces représentants auront pour mission de faire des propositions pour améliorer le temps de la pause méridienne : aussi bien sur les repas proprement dits (atelier avec le diététicien de la Ville et élaboration d'une semaine de menus) que sur l'animation périscolaire. Initiée par la directrice, Gwenaëlle Denis et les parents d'élèves, et accompagnée par la Direction Éducation-Jeunesse de la Ville, cette démarche a vocation à responsabiliser les enfants en les faisant participer à l'élaboration des règles.  
Les affiches des candidats sont placardées sur le mur du « bureau de vote » et promettent « des frites tous les jours et des hamburgers », « plus d'activités », ou encore, tout simplement, « le changement ». Marceau et Salomé, collégiens pour les CM1 s'engagent eux à demander la réparation de la fontaine à eau de la cour, l'achat de nouveaux jeux de société, de plus de ballons, et de nouvelles cordes à sauter pour la pause méridienne, et l'instauration de trois avertissements avant la punition à la cantine. Récupération des bulletins, passage à l'isoloir, émargement et vote : les règles d'une élection en bonne et due forme sont respectées, même s'il faut parfois préciser les choses « attention, on ne marque pas son nom sur le bulletin de vote » alerte Aurélie, l'animatrice rotérienne de l'école Ampère. Les délégués sortants achèvent leur mandat en assurant le dépouillement des bulletins de vote à l'issu du scrutin, là encore dans le respect des règles.  
L'apprentissage de la démocratie par la pratique ! File d'attente devant le bureau de vote et taux de participation de 69%, c'est un bon début !

**Plateforme familles**  
Attention, en raison du lundi 29 Mars férié, la limite de commande ou d'annulation pour le mardi 20 mars est passée au jeudi 24 mars avant 12h (au lieu du vendredi). En raison d'une contrainte technique, les factures de Novembre-Décembre ne pourront être envoyées que fin février, au mieux. La suivante (Janvier-Février) serait donc décalée également.

**Printemps du livre :**  
un programme spécial jeunesse !  
Les 1, 2, 3 avril, rendez-vous au Musée pour faire le plein de découvertes : des livres et des albums par centaines, des illustrateurs qui dessinent en public, des apprentis poètes qui slament, des ateliers pour écrire des histoires, des parcours avec des scénarios dans les musées des histoires à écouter... Un programme même pas interdit aux parents !  
Infos : [printempsdulivre.bm-grenoble.fr](#)

SEMAINE DU 29 FÉVRIER AU 4 MARS				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE : CAROTTES PAPES	ENTRÉE : SALADE DE HARICOTS VERTS	ENTRÉE : POISSON VAPORISÉ	ENTRÉE : SALADE FRAÎCHES	ENTRÉE : SALADE DE LENTILLES
PLAT : TROUSLES AU JOU BOU	PLAT : STEAK HACHE AU SAISON	PLAT : D'ANCIEN À LA CREME	PLAT : MOQUELLEUR TORREBIA	PLAT : POISSON CUI À LA SAISON
FRUMES : COUSCOUS	FRUMES : TONIC BLANCHE	FRUMES : ANANAS	FRUMES : COCKTAIL DE FROMAGE	FRUMES : FROMAGE BLANC
FRUMES : FROMAGE BLANC	FRUMES : FROMAGE BLANC	FRUMES : FROMAGE BLANC	FRUMES : FROMAGE BLANC	FRUMES : FROMAGE BLANC



UN PLUS BIO, ASSOCIATION DE CONSEIL, DE MISE EN PLACE ET DE SUIVI EN RESTAURATION COLLECTIVE DE QUALITÉ.

68 BIS AVENUE JEAN-JAURÈS, 30 900 NÎMES

WWW.UNPLUSBIO.ORG