

LE PAR

PROJET ALIMENTAIRE DE RÉFÉRENCE

LA RESTAURATION COLLECTIVE



Services Municipaux Orée-d'Anjou

4 rue des Noues - Drain 49530 Orée-d'Anjou

02 40 83 50 13

www.oreedanjou.fr



LE PAR (Projet Alimentaire de Référence)

UN PROJET ALIMENTAIRE POUR FÉDÉRER LES ACTEURS ET FAIRE RÉFÉRENCE

Chaque jour, Orée-d'Anjou est directement ou indirectement (via des sociétés de restauration) responsable de la production de près de 2000 repas pour les restaurants scolaires, auxquels s'ajoutent les repas pour les multi-accueils, le portage à domicile et les résidences pour personnes âgées, soit l'ensemble de la restauration collective publique.

Le PAR est un projet en plusieurs actes visant à proposer une alimentation saine et durable à l'ensemble de ces convives et, à terme, à tous les habitants, tout en considérant les dimensions éducatives, sociales et territoriales qui y sont liées.



ELUS ET CITOYENS

Faire vivre le Projet Alimentaire en concertation avec les citoyens.
Bénéficier d'une dynamique de territoire.

Tendre vers la suppression de fourniture de repas en liaison froide.*

Favoriser la production de repas en cuisine sur site, puis en second choix, en liaison chaude.**

Mettre en place un réseau d'échanges entre les cuisiniers.

Former les cuisiniers et les agents d'animation.

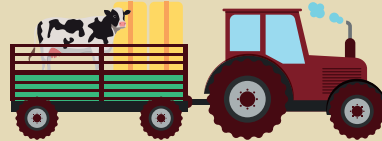


PERSONNEL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE ET D'ANIMATION



RESTAURATION COLLECTIVE D'ORÉE-D'ANJOU

Réduire le gaspillage alimentaire.
Valoriser les déchets (tri, compostage).
Économiser l'eau et l'énergie.



AGRICULTEURS ET FOURNISSEURS

Travailler avec les fournisseurs et les producteurs pour un approvisionnement de qualité et local.



CONVIVES (ÉLÈVES, PETITE ENFANCE, SÉNIORS)

Le PAR - Acte 1 : La restauration scolaire

Au niveau de la restauration scolaire, le PAR a pour objectifs principaux de permettre aux convives de bénéficier de la même qualité de repas quelle que soit leur commune déléguée de résidence et de proposer des tarifs harmonisés et équitables pour tous.

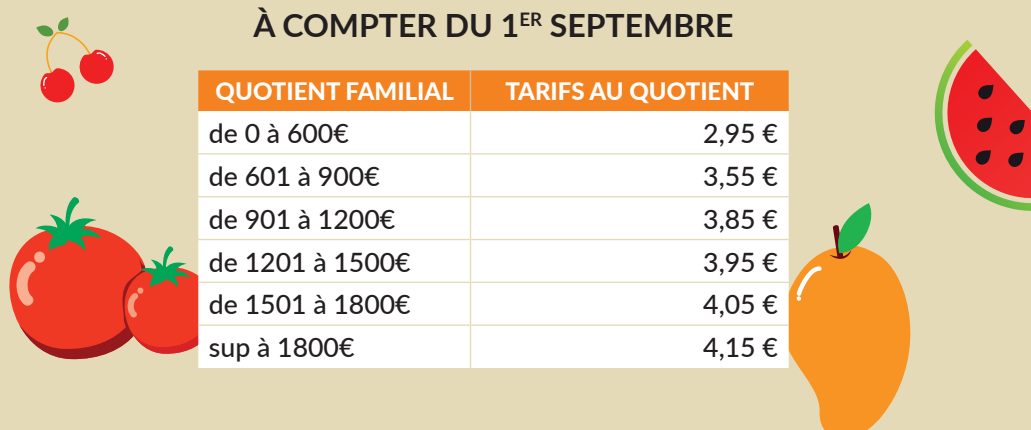
CONCRÈTEMENT, ÇA CHANGE QUOI SUR ORÉE-D'ANJOU ?

Dès septembre, les liaisons froides seront supprimées pour l'ensemble des restaurants scolaires et accueils de loisirs du territoire.

ORGANISATION DES RESTAURANTS SCOLAIRES À COMPTER DU 1^{ER} SEPTEMBRE

LIAISON CHAUDE <i>Repas préparés par un autre restaurant scolaire</i>	CUISINE SUR PLACE
Bouzellé / La Varenne	Champtoceaux / Drain / Landemont Liré / Saint-Christophe-la-Couperie Saint-Laurent-des-Autels Saint-Sauveur-de-Landemont

NOUVEAUX TARIFS EN VIGUEUR À COMPTER DU 1^{ER} SEPTEMBRE



QUOTIENT FAMILIAL	TARIFS AU QUOTIENT
de 0 à 600€	2,95 €
de 601 à 900€	3,55 €
de 901 à 1200€	3,85 €
de 1201 à 1500€	3,95 €
de 1501 à 1800€	4,05 €
sup à 1800€	4,15 €



* **Liaison froide** : les plats sont préparés en cuisine centrale, à l'avance. Après cuisson, les denrées subissent une réfrigération rapide avant d'être stockées à basse température et livrés 3 jours plus tard.

** **Liaison chaude** : les plats sont préparés le jour même dans une cuisine et livrés chauds pour être consommés dans les deux heures.

Le PAR en lien avec le projet éducatif : faire du temps méridien un temps confortable pour tous

Conformément au Projet Educatif De Territoire lancé en 2019, les équipes s'engagent progressivement dans une démarche éducative autour du temps méridien organisé selon **5 piliers**.

BIEN ACCUEILLIR

- ✓ Créer un climat de confiance.
- ✓ Offrir des salles à manger agréables, confortables, adaptées et bien agencées avec une isolation phonique.
- ✓ Pouvoir choisir avec qui on mange
- ✓ Offrir des lieux complémentaires de détente pour favoriser la convivialité
- ✓ Avoir des encadrants référents sur le temps de service et le temps de cours (1 pour 15 maternelles / 1 pour 30 élémentaires).

BIEN NOURRIR

- ✓ Offrir une alimentation saine, équilibrée et variée tout en éduquant au goût alimentaire
- ✓ Valoriser les produits frais et de saison
- ✓ Sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- ✓ Bien présenter les assiettes
- ✓ S'assurer que le temps passé au restaurant soit suffisant pour chacun : jusqu'à 45 minutes pour les maternelles jusqu'à 30 minutes pour les élémentaires

BIEN VALORISER

- ✓ Mettre en avant le travail du cuisinier et de l'équipe du service de restauration
- ✓ Communiquer auprès des familles (menus, newsletters, PAR...)



BIEN ÉDUCUER

- ✓ Apprendre à être responsable, autonome, à vivre en société, à bien se nourrir, à respecter le personnel, les camarades, le matériel et les locaux :
 - en laissant de l'autonomie aux enfants à table (se servir seul, se lever seul pour chercher du pain ou de l'eau)
 - en les accompagnant sans faire à leur place

BIEN GÉRER

- ✓ Penser le temps du midi de manière partagée, cuisiniers, animateurs, enseignants, parents et enfants
- ✓ Prendre en compte les impératifs financiers, pédagogiques et humains
- ✓ Valoriser les déchets alimentaires