Orée-d'Anjou

ORÉE-D'ANJOU 2020 – 2022

SERVICES DE RESTAURATION SCOLAIRE

PROJET ALIMENTAIRE DE RÉFÉRENCE

SOMMAIRE

INTRODUCTION, FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL 4

ORGANISATION ACTUELLE DU SERVICE 5

VALEURS 6

MISSIONS 6

1) Assurer la mission nourricière 5

2) Participer à la mission éducative 8

3) Renforcer la mission sociale 9

4) Garantir la mission de santé publique 9

5) S'inscrire dans une démarche territoriale durable 10

PLAN D'ACTIONS 12

1) Redonner du sens, transmettre, valoriser la restauration scolaire 12

2) Faire de la restauration scolaire une thématique à part entière 13

3) Tendre vers une reterritorialisation des repas 14

4) Permettre aux convives de bénéficier de la même qualité de repas quelle que soit sa commune déléguée 15

5) Inscrire les restaurants scolaires dans une démarche environnementale globale 15

INTRODUCTION, FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL

Le Projet Alimentaire Territorial d'Orée-d'Anjou est un projet du territoire, qui a pour ambition de fédérer et mettre en réseau les acteurs autour de l'alimentation, de partager un diagnostic et des outils communs et de mettre en place une stratégie et un programme d'actions. Il a été initié par les élus du territoire et accompagné par Thierry Marion.

Cette démarche est née pour répondre de manière concrète aux enjeux d'une alimentation saine, durable, connectée aux acteurs du territoire. Elle doit également permettre de définir le niveau de qualité des repas proposés dans les 9 restaurants scolaires d'Orée-d'Anjou.
Elle se nourrit des réflexions nationales avec la loi Egalim et s'inscrit pleinement dans la dynamique du territoire de Mauges Communauté. Cette dernière initie depuis 2016 un projet alimentaire de territoire, dans le cadre du Plan Climat Territorial. Ce projet fera également écho au Projet Educatif De Territoire 2019-2021 qui a fait de l'évolution du temps de restauration vers un temps éducatif un axe prioritaire.

Pour répondre au mieux à l'exigence de transversalité nécessité par le sujet de l'alimentation et de la restauration, ce projet a été initié en 2018 par un groupe d'élus volontaires issus des commissions solidarité, agriculture et environnement.

Dans un premier temps, ce projet traite de la restauration scolaire et extrascolaire. Mais la restauration collective comprend aussi la restauration dans les établissements d'accueil du jeune enfant, les EHPAD, les résidences senior et portage de repas.

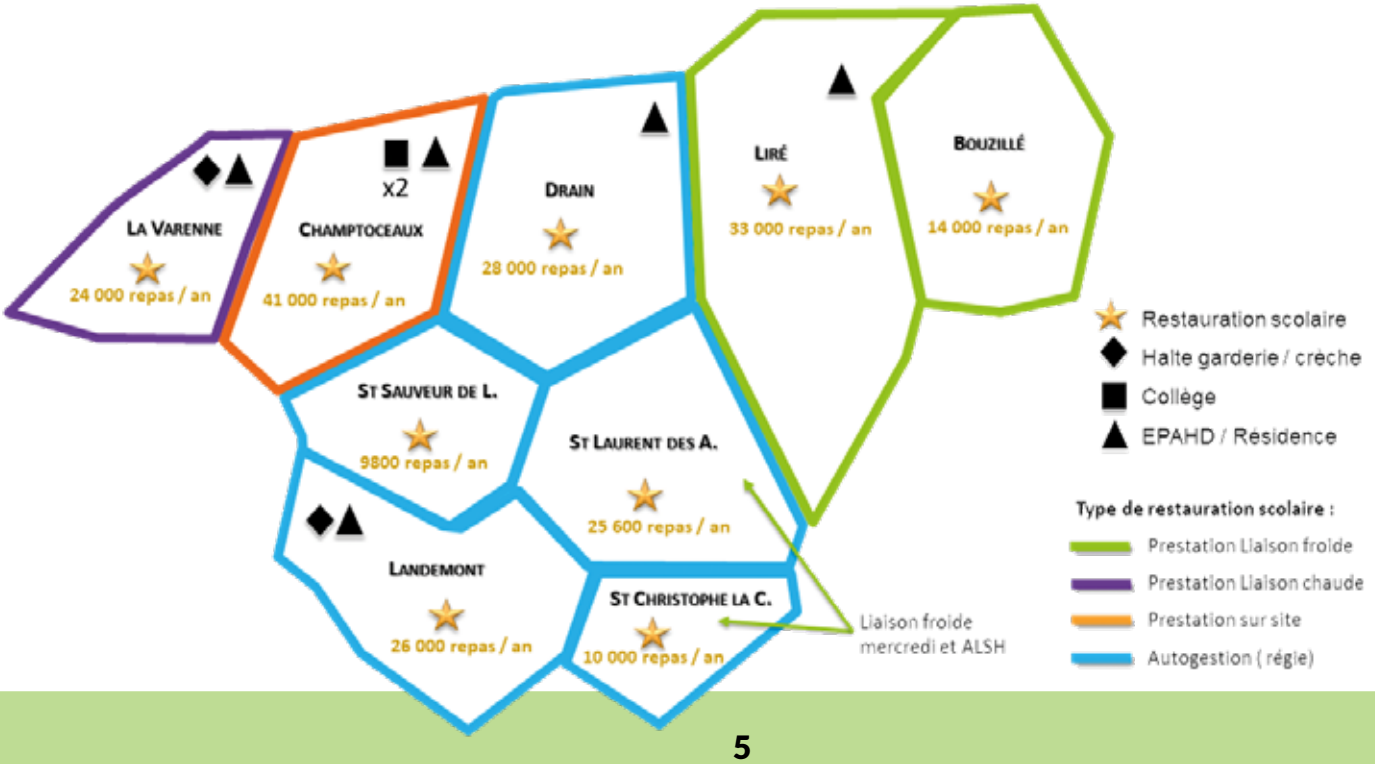
L'organisation de la restauration scolaire doit être l'affaire de tous les acteurs :
- Les élus politiques donnent le cap, décident et communiquent auprès des habitants sur le projet alimentaire.
- Les responsables de la restauration scolaire, agents en charge des marchés publics se saisissent du projet politique et le traduisent avec leur équipe de restauration, en projet pédagogique et dans les marchés publics en objectifs à atteindre.
- Sur le terrain, les agents et les prestataires évoluent dans un cadre clair et évaluable pour mettre en œuvre le projet.

Ce document doit servir de référence pour :
- partager des références communes (culture, vocabulaire, techniques) et les formaliser dans un support,
- permettre à chacun des acteurs concernés par la qualité des repas servis de se référer à un document pour mieux appréhender ses propres actions et adopter la posture professionnelle attendue,
- établir des plans d'actions prioritaires (objectifs opérationnels précis, indicateurs d'évaluation, moyens à mobiliser, échéances).

ORGANISATION ACTUELLE DU SERVICE

Caractéristiques des lieux de restauration scolaire 2020-2021

	TYPE DE GESTION	PRESTATAIRE	NB REPAS / AN	TARIF REPAS 2020	
				ENFANT	ADULTE
Bouzillé	Prestation liaison froide	OCÉANE DE RESTAURATION	14 000	3,84 €	6,54 €
Champtoceaux	Gestion déléguée sur site	RESTAUVAL	41 000	3,31 € / 3,97 €	5,96 €
Drain	Régie		28 000	3,85 €	5,46 €
Landemont	Régie		26 000	3,95 €	6,30 €
Liré	Prestation liaison froide	OCÉANE DE RESTAURATION	33 000	3,92 €	5,41 €
St-Christophe-la-Couperie	Régie + Prestation liaison froide mercredi et vacances	CONVIVIO	10 000	3,90 €	/
St Laurent des Autels	Régie +Prestation liaison froide mercredi et vacances	CONVIVIO	25 600	3,87 €	6,62 €
St-Sauveur-de-Landemont	Régie		9 800	4,22 €	/
La Varenne	Prestation liaison chaude	RESTAUVAL	24 000	3,93 €	6,12 €
			211 400		



VALEURS

La commune d'Orée-d'Anjou a la volonté de proposer un service de restauration scolaire qui prend en compte la qualité globale des prestations servies, à savoir :
- la qualité nutritionnelle (choix des denrées, respect des fréquences et des grammages),
- la qualité organoleptique liée à la qualité des ingrédients sélectionnés (prestation adaptée aux attentes et besoins des convives) et à la qualité culinaire (techniques culinaires, facilité de mise en œuvre, valorisation des produits).
- la qualité du service (environnement physique et encadrement, conditions matérielles et conviviales du temps de repas).
- la qualité environnementale, c'est-à-dire le recours croissant à des matières premières labellisées, l'ouverture de l'offre alimentaire grâce à l'introduction de nouveaux produits (céréales légumineuses) et de nouveaux formats de plats (modification du rapport protéines animales/végétales), la lutte contre le gaspillage alimentaire, la réduction des consommations d'eau et d'énergie, la réduction des emballages et des déchets, puis leur valorisation.
-la qualité sanitaire (hygiène, santé publique).

MISSIONS

1) Assurer la mission nourricière

- **La qualité des aliments**

La commune d'Orée-d'Anjou souhaite porter une attention particulière au respect des qualités organoleptiques des aliments en privilégiant les menus à base de produits frais cuisinés si possible sur site, en s'appuyant sur des techniques de cuisine respectueuses des propriétés des aliments (techniques de cuisson, présentation des plats, méthodes de préparation des aliments, valorisation des aliments et des matières secondaires) et sur la qualité des ingrédients (objectifs matières 1ères labellisées, introduction de nouveaux produits (légumineuses), nouveaux formats de plats (modification rapport protéines végétales / animales)).

Les services de restauration scolaire favoriseront l'utilisation des légumes et de fruits frais et de saison, les produits du terroir ou de proximité.

Pour cela, ils s'appuieront sur :
- Les approvisionnements en circuits courts et / ou locaux : cela nécessitera de mieux connaitre l'offre à l'échelle locale afin de pouvoir développer les approvisionnements en filière courte (1 intermédiaire maximum entre le producteur et l'acheteur) en privilégiant les labels qualités. Les produits locaux seront achetés dans la région des Pays de la Loire,
- Le respect de la saisonnalité des aliments,
- L'introduction d'aliments de qualité et durables et de produits issus de l'agriculture biologique avec les objectifs suivants :

2020 : les repas servis comprendront au minimum 30 % de produits de qualité et durables dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique
2021 : les repas servis comprendront au minimum 40 % de produits de qualité et durables dont 25 % de produits issus de l'agriculture biologique
2022 : les repas servis comprendront au minimum 50 % de produits de qualité et durables dont 30 % de produits issus de l'agriculture biologique

Les produits de qualité et durables entrant dans le décompte sont :

- Les produits issus de l'agriculture biologique
- Les produits bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivants (Label rouge, appellation d'origine (AOC/AOP), indication géographique (IGP), Spécialité traditionnelle garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production*.
- Jusqu'au 31/12/2029 uniquement, les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2.
- Les produits issus de la pêche bénéficiant de l'écolabel Pêche durable ;
- Les produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » (RUP)

** À ce jour, en France, cela concerne les œufs fermiers, les fromages fermiers (y compris les fromages blancs), les volailles de chair fermières (celles-ci doivent bénéficier des SIQO AOC/AOP, AB ou Label Rouge, sauf s'il s'agit d'une production à petite échelle destinée à la ventre directe ou locale), ainsi que la viande de gros bovins de boucherie et la viande de porc fermières (celles-ci doivent bénéficier du SIQO Label Rouge). ;*

Les proportions sont établies en valeur hors taxe. Le ratio est calculé en valeur HT d'achats en € de produits alimentaires par année civile (sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises) qui répondent à au moins un de ces critères rapportée à la valeur HT en € de l'ensemble des achats de produits alimentaires entrant dans la composition des repas. La part de produits biologiques minimum est également calculée sur le total des achats.

Rappel : La loi du 30 octobre 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation, dite « EGAlim », prévoit un ensemble de mesures concernant la restauration collective publique et privée. Une des mesures prévoit l'introduction d'au moins 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % de produits biologiques au 1er janvier 2022.

- **La qualité du service**

Les métiers liés à la restauration scolaire, cuisine ou encadrement sont peu valorisés et souvent dénigrés par les professionnels eux-mêmes. Pour redonner l'envie aux agents de proposer un service de qualité, il est nécessaire de partager l'intérêt et les objectifs de la restauration scolaire avec les agents et assumer collectivement la responsabilité de la qualité du service. Il convient de mobiliser la chaîne de co-responsabilités nécessaire pour améliorer la qualité globale des repas servis (élus, directeurs, gestionnaires, cadres intermédiaires, animateurs, enseignants, mais aussi familles et convives eux-mêmes qui sont co-responsables du service municipal dont ils bénéficient). Pour cela, il sera nécessaire de penser une communication claire en interne pour les différents agents comme en externe pour les usagers et de penser les itinéraires de formation tant sur la partie culinaire / alimentaire qu'éducative.

Les cuisiniers des restaurants scolaires en régie à Orée-d'Anjou se sont déjà regroupés pour échanger, mutualiser et harmoniser. Ce réseau de cuisiniers Orée-d'Anjou sera formalisé et développé.

- **Le calibrage des quantités**

Les sites de restauration scolaire doivent être « Un lieu où je me régale et je mange à ma faim » c'est-à-dire avec des quantités suffisantes adaptées aux besoins des convives.

2) Participer à la mission éducative

Le temps du repas en milieu scolaire est un temps particulier dans la vie de l'enfant, une heure trente qui représente une coupure dans le rythme du travail scolaire. Durant cette pause méridienne, il n'y a pas que le déjeuner lui-même qui est important : tout ce qui se passe avant, pendant ou après sera déterminant pour le repas, mais aussi pour la suite de la journée scolaire. Le milieu d'une journée est synonyme de fatigabilité et de vulnérabilité pour l'enfant. Il correspond à un creux d'énergie. Ce temps doit offrir de bonnes conditions de calme et de convivialité pour remplir son rôle réparateur.
Pour faire du repas un réel moment de détente, de convivialité, d'éducation au goût, il est primordial d'accorder une attention particulière au temps qui y est consacré, à la qualité de la décoration / du cadre et à l'accompagnement des élèves.

Le temps de restauration collective devra :

- ***Répondre aux besoins physiologiques des enfants***
- ***Favoriser une vie collective de qualité***
- ***Développer l'autonomie des enfants***
- ***Favoriser la responsabilisation des enfants***
- ***Favoriser la convivialité et les relations à table***
- ***Développer et favoriser les échanges entre les enfants et les adultes***
- ***Permettre aux enfants de vivre un temps de détente***
- ***Développer une éducation nutritionnelle grâce à une nourriture équilibrée, variée, appétissante et bien présentée***

Pour cela une information/sensibilisation sera réalisée auprès des décideurs et une formation sera proposée à l'ensemble des agents de restauration autour de ces objectifs éducatifs. Travailler ces objectifs en formation permettra à court terme d'amoindrir le bruit et mieux gérer les situations conflictuelles. Après cette formation, les restaurants formaliseront une charte de vie au restaurant scolaire qui posera le cadre éducatif que l'ensemble des agents sera en capacité de faire respecter.

Loi EGALIM

" Introduction
50 % de produi
et durables do
20 % de produi
au 1er janvier 2
la restauration
publique et pri

La collectivité cherchera à renforcer l'éducation au goût par une information adaptée auprès des convives : mise en valeur pédagogique des plats, mise en valeur des pratiques culinaires utilisées, information sur la provenance et les modes de culture des produits locaux.

3) Renforcer la mission sociale

La question de la restauration scolaire est intimement liée à la question de la scolarité elle-même. Même si ce n'est pas une compétence obligatoire de la collectivité, elle est indispensable pour garder le territoire attractif pour les familles. De grandes disparités de tarifs existent dans les restaurants scolaires d'Orée-d'Anjou. Dans une logique d'équité territoriale, il sera nécessaire à court terme de proposer les mêmes tarifs pour toutes les familles. Ces tarifs devront être accessible à toutes les familles.

Les restaurants scolaires proposeront un repas qui convient à toutes les particularités alimentaires (religieuses, idéologues, intolérances alimentaires…). Les paniers repas sont acceptés si un P.A.I. (Projet d'Accueil Individualisé) a été signé par la famille et le restaurant scolaire.

d'au moins
ts de qualité
nt au moins
ts biologiques
022, dans
n collective
vée."

Le restaurant scolaire est un lieu de droit, dans lequel des règles claires seront établies (règlement intérieur signé en début d'année par les familles et les enfants) et respectées par tous avec une explicitation des sanctions/punitions. Le restaurant scolaire ne doit pas être un lieu d'exclusion ou de brimade.

Les parents sont clairement informés de ce qui se passe dans les restaurants scolaires et sont sollicités via une instance de concertation trimestrielle à l'échelle de la commune déléguée.

4) Garantir la mission de santé publique

La qualité des denrées utilisées pour la préparation des repas est, en restauration scolaire, le garant de la qualité nutritionnelle qui contribue à l'équilibre alimentaire et donc à la santé des élèves.

• Des menus adaptés aux besoins nutritionnels des enfants
La fréquence de présentation des plats doit être respectée afin de préserver l'équilibre alimentaire selon les principes suivants :
- **proposer quatre ou cinq plats à chaque déjeuner,** dont nécessairement un plat principal comprenant une garniture et un produit laitier,
- **respecter les exigences minimales de variété des plats servis,**
- **mettre à disposition des portions de taille adaptée,**
- **définir les règles adaptées pour le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces**

- **Composition des repas**

L'alimentation d'un enfant doit lui apporter des aliments de bonne qualité pour répondre à ses besoins de croissance. Elle doit être équilibrée, variée et fractionnée en ration. Il est recommandé aux cuisiniers ou prestataires de consulter des professionnels de la diététique ou de la nutrition.
Les cuisines sur site ou les prestations doivent pouvoir répondre aux besoins des élèves dont l'état de santé nécessite un régime alimentaire particulier. C'est le cas des élèves présentant une allergie ou une maladie chronique.
Dans les autres cas, les paniers repas fournis par la famille sont autorisés. Ces dispositions particulières sont développées dans un projet d'accueil individualisé (PAI) élaboré avec le médecin de l'Éducation nationale rattaché à l'établissement.

- **La sécurité des aliments**

L'obligation de sécurité pour les aliments proposés à la consommation humaine, sous quelque forme que ce soit, est un des fondements du droit alimentaire. Pour assurer cette obligation, la politique de sécurité alimentaire de l'Union européenne vise notamment à protéger la santé et les intérêts des consommateurs.

- **Allergies alimentaires**

Un projet d'accueil individualisé (PAI) peut être mis en place pour les élèves ayant une allergie alimentaire.

5) S'inscrire dans une démarche territoriale durable

- **Dynamique territoriale**

La restauration scolaire est pourvoyeuse d'économie et d'emplois sur le territoire. Elle emploie 70 agents pour encadrer le temps du repas.

L'approvisionnement permet également de faire vivre économiquement des agriculteurs et des artisans commerçants. La commune d'Orée-d'Anjou affirme son souhait d'être un acteur de cette vie économique locale en travaillant de manière directe et aussi développée que possible avec les acteurs alimentaires d'Orée-d'Anjou et des territoires voisins.

Elle pourra s'appuyer sur les initiatives développées dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial et portées par la commune de Mauges-sur-Loire à travers la création d'une légumerie et par la commune d'Orée-d'Anjou dans le cadre du projet d'incubateur maraicher – Terralab ou autres initiatives de ce type associatives ou privées rentrant dans ce cadre.
Orée-d'Anjou affirme son souhait de soutenir ces initiatives qui pourront lui permettre à moyen terme de faciliter ses approvisionnements en circuits courts en légumes et fruits.

- **Démarche environnementale**

La commune d'Orée-d'Anjou affirme son souhait d'intégrer la restauration scolaire dans une démarche environnementale. Elle recherchera à s'inscrire dans des process durables et à s'approvisionner en limitant l'impact environnemental.

ANTI GASPILLAGE

La commune d'Orée-d 'Anjou s'inscrit dans la démarche nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire. Le prestataire ou les cuisines de production sur site viseront à introduire des objectifs évaluables de réduction des pertes en cuisine (process de fabrication adaptés) et de limitation du gaspillage alimentaire (adaptation des quantités produites et ajustement aux attentes des usagers).

GESTION DES DÉCHETS

Les déchets organiques pourront être valorisés par la mise en place de composteur collectif, en s'appuyant sur les démarches déjà mises en place dans certains sites.

La commune attachera la plus grande importance à ce que le tri sélectif des déchets des restaurants soit une réalité quotidienne et que les approvisionnements et les techniques culinaires employées visent la réduction significative des emballages et des conditionnements utilisés.
Les emballages seront recyclés et le recours aux dons en cas d'excédents alimentaires pourra être expérimenté en s'appuyant sur les acteurs sociaux locaux.

ECONOMIES D'EAU ET D'ENERGIE

La commune d'Orée-d'Anjou attachera la plus grande importance aux offres et actions qui mettent en œuvre la recherche systématique d'économies d'eau et d'énergie. Un plan d'action sera défini (rénovation énergétique, changement des matériels, sensibilisation des agents et des enfants aux écogestes, ...).

TRANSPORTS

Les approvisionnements des différents sites et les éventuels transports inter-sites prendront en compte l'empreinte carbone des transports.

MOBILISATION COLLECTIVE

Afin d'emporter la mobilisation de tous les acteurs concernés, cette démarche sera menée de manière progressive et devra être relayée en interne et en externe (plan de communication élaboré avec le service communication).

Il sera important de valoriser les actions mises en place auprès des différents acteurs de la restauration scolaire.

PLAN D'ACTIONS

- **Objectifs principaux**

1 REDONNER DU SENS, TRANSMETTRE, VALORISER LA RESTAURATION SCOLAIRE

	Actions	Délai de mise en œuvre	CoÜts	Acteurs
1.1	Mettre en place un réseau interne d'échanges entre les cuisiniers (régie et prestation sur site sur le territoire)	En cours	Temps interne	6 agents de restauration+1 prestataire sur site
1.2	Former les agents pour mieux répondre à la mission éducative et sociale du restaurant scolaire. Travailler sur les règles du "mieux manger" en collectivité (lien entre les convives et les agents, temps du déjeuner, règles de convivialité…)	En cours	Temps interne	Coordinatrice Enfance 68 agents du service enfance
1.3	Former les agents de restauration à devenir ambassadeurs du "mieux manger" (Origine des produits, goût, qualité, transmission).	Court	Temps interne	6 agents de restauration
1.4	Communiquer sur le PAR à travers un événement rassemblant tous les acteurs et mettant en valeur le travail des cuisiniers	Court	Temps interne et/ou prestation+ investissement ponctuel	79 agents 1000 familles 15 Elus
1.5	Faire vivre le projet alimentaire en lien avec des commissions de parents	Court	Temps interne	15 Elus 79 Agents 1000 familles

Légende tableaux

Délai de mise en œuvre	En cours	Court < 1 an	Moyen (1 à 2 ans)
Coûts	Temps interne	Temps interne et/ou prestation+ investissement ponctuel	Temps interne et/ou prestation+ investissement pluriannuel

2 FAIRE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE, UNE THÉMATIQUE À PART ENTIERE

	Actions	Délai de mise en œuvre	Couts	Acteurs
2.1	Organiser la mise en œuvre du Projet Alimentaire de Référence avec un chargé de mission référent qui articule toutes les dimensions du projet éducative, alimentaire et économique.	Court	Temps interne et/ou prestation+ investissement ponctuel	Elus DGS Chargé de mission ODA Coordinatrice Enfance Chargée Environnement
2.2	Définir les missions de chacun et identifier la chaine de co-responsabilité.	Court	Temps interne et/ou prestation+ investissement ponctuel	Elus DGS Chargé de mission ODA Coordinatrice Enfance Chargée Environnement
2.3	Installer une instance de suivi durable (copil, commission, groupe de suivi, …)	Court	Temps interne et/ou prestation+ investissement ponctuel	Elus DGS Chargé de mission ODA Coordinatrice Enfance Chargée Environnement
2.4	Assurer le lien avec les services techniques et la commission « patrimoine bâti et équipements municipaux » pour le confort des restaurants et l'équipement des cuisines	Moyen	Temps interne et/ou prestation+ investissement ponctuel	Elus DGS Services techniques Chargé de mission ODA

3 TENDRE VERS UNE RETERRITORIALISATION DES REPAS

	Actions	Délai de mise en œuvre	Couts	Acteurs
3.1	Effectuer des diagnostics précis des cuisines sur site (locaux, équipements et capacité de production, points forts et points à améliorer)	Court	Temps interne+ agent référent ODA + prestation ponctuelle	Agents de restauration Chargé de mission ODA Technicien bâtiment
3.2	Développer les approvisionnements locaux des restaurants scolaires du territoire • Mieux connaitre l'offre locale • Evaluer les besoins des cuisines • Faciliter les achats, grouper les commandes	Moyen	Temps interne	Agents de restauration Chargé de mission ODA Chargée Environnement Service commande publique
3.3	Définir des objectifs de qualité (physique, organoleptique…) par produits	Moyen	Temps interne	Elus Chargé de mission ODA Agents de restauration
3.4	Favoriser la production de repas en cuisine sur site puis en second choix, en liaison chaude et aller vers la suppression de fourniture de repas en liaison froide	Long	Temps interne + investissement pluriannuels	DGS Elus référents Chargé de mission ODA

4 PERMETTRE AUX CONVIVES DE BÉNÉFICIER DE LA MÊME QUALITÉ DE REPAS QUELLE QUE SOIT SA COMMUNE DÉLÉGUÉE

	Actions	Délai de mise en œuvre	Couts	Acteurs
4.1	Harmonisation de la qualité des repas			
4.1.1	- Lancer les marchés en tenant du compte du PAR	En cours	Temps interne et/ou prestation+ investissement ponctuel	Service commande publique Chargé de mission ODA
4.1.2	- Mener une réflexion sur l'élaboration et l'écriture des marchés de fournitures de repas	Moyen	Temps interne et/ou prestation+ investissement ponctuel	Service commande publique Chargé de mission ODA Chargée Environnement
4.2	Harmonisation du tarif des repas			
4.2.1	- Définir le cout de revient du repas et la part supportable par la collectivité	Court	Temps interne	Chargé de mission ODA Service Finances Coordinatrice Enfance
4.2.2	- Mettre en place une politique tarifaire homogène	Court	Temps interne	Chargé de mission ODA Service Finances Coordinatrice Enfance
4.3	Harmonisation du règlement intérieur, livret de présentation du service enfance destiné aux familles	Moyen	Temps interne	Chargé de mission ODA Coordinatrice Enfance
4.4	Mutualisation des questions administratives, Mutualisation des questions sanitaires et diététiques	Court Moyen	Temps interne	DGS Chargé de mission ODA

5 INSCRIRE LES RESTAURANTS SCOLAIRES DANS UNE DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE GLOBALE

	Actions	Délai de mise en œuvre	Couts	Acteurs
5.1	Production, gestion et valorisation des déchets			
5.1.1	- Mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, sensibiliser les convives au gâchis, faire participer les convives à l'optimisation des déchets : réduction et tri	En cours	Temps interne	Agents de restauration Chargée Environnement Chargé de mission ODA
5.1.2	- Réduire les volumes d'emballage, et pour ceux restant, adopter des emballages réutilisables ou recyclables	En cours	Temps interne	Agents de restauration Chargée Environnement Chargé de mission ODA
5.1.3	- Supprimer le recours à la vaisselle plastique jetable et trouver des alternatives répondant aux besoins des sites de restauration	En cours	Temps interne	Agents de restauration Chargée Environnement Chargé de mission ODA
5.1.4	- Valoriser les biodéchets par la mise en place de composteurs collectifs	En cours	Temps interne	Agents de restauration Chargée Environnement Chargé de mission ODA Services techniques
5.2	Mettre en place une démarche de valorisation des repas non servis (dons) en lien avec les structures sociales locales	Moyen	Temps interne	CCAS Chargé de mission ODA
5.3	Gestion de l'eau et des énergies			
5.3.1	- Définir et mettre en œuvre un plan de réduction des consommations de fluides des établissements de restauration	En cours	Temps interne	Technicien Bâtiment Chargée Environnement Chargé de mission ODA
5.3.2	- Utiliser des produits d'entretien et/ou des méthodes d'entretien éco-responsables	En Cours	Temps interne	Service commande publique Chargée Environnement Chargé de mission ODA Agents de restauration Agents d'entretien

Orée-d'Anjou

Services Municipaux Orée-d'Anjou
4 rue des Noues
CS 10025
Drain
49530 Orée-d'Anjou

CONTACT

Service environnement
Céline MACÉ
c.mace@oreedanjou.fr
02 40 83 87 30

PROJET ALIMENTAIRE DE RÉFÉRENCE