Charte « Bien manger au restaurant scolaire »

L'association « les Petits Palais », gestionnaire du restaurant scolaire de l'école publique Félix Leclerc à Bouvron, est engagée dans une démarche « bien manger au restaurant scolaire », en partenariat avec la Mairie de Bouvron, l'école Félix Leclerc et le Groupement des Agriculteurs Biologiques (GAB44).

La cohérence globale de cette démarche repose sur la prise en compte d'un ensemble de valeurs complémentaires : l'épanouissement des enfants, la préservation de la santé, la protection de l'environnement, la solidarité, l'équité et la mixité sociale, et un développement local participatif ..., qui s'articule autour de deux grandes orientations :

1/ Une organisation, des produits et des circuits d'approvisionnement intégrant des préoccupations relatives à la santé, l'environnement et l'aménagement du territoire

- **Les repas servis sont confectionnés sur place par un(e) cuisinier de métier.**
- **Une attention particulière est portée pour que le temps du repas constitue un moment agréable** (limitation du bruit, convivialité, respect mutuel ...).
- **Pour la confection des repas, seront privilégiés les produits :**

- **sécurisés :** les normes sanitaires sont scrupuleusement respectées, la traçabilité des produits est assurée.

- **frais et sains :** appétissants, riches en goût et en arôme, de valeur nutritive optimale, ils doivent permettre de composer un repas équilibré.

- **locaux :** les produits consommés au plus près du lieu où ils sont produits et transformés permettent de maintenir leur valeur ajoutée dans l'économie locale (et contribuent ainsi à une activité économique dynamique et diversifiée sur le territoire), limitent les surcoûts, favorisent les liens sociaux, facilitent la traçabilité et la transparence, limitent les pollutions liées aux transports et aux emballages. Les filières les plus courtes possibles seront donc privilégiées.

- **issus de modes d'agriculture paysanne biologique et/ou durable, sans OGM :** ces modes d'agriculture concilient efficience économique (systèmes de productions économes et autonomes, revenus décents), équité sociale (agriculture à taille humaine, partage des richesses, des droits à produire, et du pouvoir de décision), protection de l'environnement (préserver la fertilité des sols, la biodiversité, les paysages, la qualité de l'air et de l'eau, lutter contre le réchauffement climatique), culture et éthique (respect des générations futures, des communautés rurales et paysannes, gestion participative de l'espace et des modes de production d'aliments de qualité). Ils sont donc bien distincts des actions de verdissement du modèle industriel.

- **favorisant l'équité sociale :** une répartition la plus équitable possible de la valeur ajoutée tout au long de la chaîne du producteur au consommateur doit être recherchée. Une attention particulière est notamment portée aux conditions de travail et à la juste rémunération des producteurs et des transformateurs et aux attentes des consommateurs.

- **favorisant les démarches collectives et coopératives :** les actions fondées sur la solidarité et la coopération entre acteurs d'un territoire (paysans et autres), entre régions, entre pays contribuent à créer des liens entre les personnes et à assurer une répartition équitable de la richesse.

2/ Une démarche participant à l'éducation des enfants, favorisant l'implication dans la vie locale, les approches collectives et coopératives (concertation, participation, accompagnement pédagogique)

- **La démarche « bien manger au restaurant scolaire » implique la participation des enfants.**

Il convient non seulement que les enfants appréhendent les ressorts de la démarche mais également qu'ils en soient des acteurs. Leur participation sera accompagnée par le biais d'actions pédagogiques : projets pédagogiques en lien avec l'alimentation, la production agricole, l'environnement ..., actions de sensibilisation, intervention de partenaires ...

- **La démarche « bien manger au restaurant scolaire » favorise les approches collectives et coopératives.** Elle peut ainsi initier ou soutenir toutes actions permettant d'accroître le dialogue entre les agriculteurs, les élus, les enfants, la communauté éducative, les parents d'élèves ...

La démarche « bien manger au restaurant scolaire » implique un surcoût relatif par rapport à un mode de fonctionnement « classique ». Il semble équitable que celui-ci soit couvert conjointement par la collectivité communale et par la participation des parents.
La démarche «bien manger au restaurant scolaire» est innovante. Les signataires de la charte chercheront les moyens de communications permettant d'aider d'autres structures gestionnaires de restauration collective à accéder à cette démarche.

Engagements pris à Bouvron le 26 janvier 2008,
Engagements renouvelés ce jour,
Fait à Bouvron, le 14 avril 2018

Marcel Verger,
Maire de Bouvron
Vice-Président du Conseil Départemental

Yohan Loyen,
Co-Président du GAB 44
(Groupement des Agriculteurs Biologiques)

Jean-Pascal Arcangeli,
Président de l'Association
Les Petits Palais

Thierry Paitel,
Directeur de l'école
Publique Félix Leclerc

Mélanie Dupont-Huin,
Réprésentant l'Association
des Parents des P'tits Félix

Virginie Aumaille,
Co-présidente
de l'Amicale Laïque

Avec le soutien de
François de Rugy,
Président de l'Assemblée Nationale