PROJET ALIMENTAIRE D'ETABLISSEMENT

Mai 2021

Lettre d'information aux familles n°1

Le Ministère de l'Agriculture et de l'alimentation propose aux établissements publics de formation de mettre en place ***un projet d'alimentation locale et durable.***
La candidature ***d'AgriCampus Laval*** *a été retenue pour valoriser les produits locaux et durables au sein de la restauration scolaire, et inclure cette thématique dans les projets pédagogiques pour une durée de 3 années (2020-2023).*

La restauration scolaire:

PLUS DE 1000 REPAS SERVIS CHAQUE JOUR

Petit déjeuner

Pur jus d'orange
lait, café, thé
pain , beurre, confiture, miel
et viennoiserie le vendredi

au choix le midi :

3/4 entrées : crudité, cuidité, salade composée, charcuterie (1 jour sur 2)

2/3 plats : viande, poisson, plat alternatif accompagnement (féculent, légume)

Fromage ou yaourt
Dessert + fruit

Au choix le soir :

Buffet d'entrées

Plat principal /acompagnement

Fromage ou yaourt
Dessert + fruit

VINCENT HUCHET, CHEF DE RESTAURATION

"Arrivé en septembre 2020, mon objectif est de pérenniser le travail en place. C'est le travail d'une équipe solidaire. Je souhaite aussi sensibiliser les jeunes à la qualité de l'alimentation proposée et valoriser le territoire local, tels que les produits de l'exploitation d'Agricampus"

RÉSULTATS DE L'ENQUÊTE AUPRÈS DES ÉLÈVES ET ÉTUDIANTS

RÉALISÉE PAR UN GROUPE D'ÉTUDIANTS DE L'IUT DE LAVAL

Une enquête a été réalisée en février auprès de 501 élèves et étudiants pour mieux connaitre leurs pratiques alimentaires (378 réponses).

Thème 1: habitudes alimentaires

Pour 60% des secondes le petit déjeuner est le repas le plus important , contre 41% des bts.
A l'inverse le déjeuner est le repas le plus important pour 51% des bts contre 26% des secondes.
La majorité déclare manger en moins de 25 mn mais pensent que l'idéal serait entre 25 et 40 mn, voir plus.

Thème 2: valeurs liées à la prise des repas :

seul : nécessité et plaisir de manger
entre amis : convivialité
en famille : convivialité et partage

Thème 3 : les repas à la restauration scolaire .
70% sont satisfaits ou très satisfaits du choix proposé, de la quantité servie, de l'originalité des menus avec une mention particulière pour le service.

Thème 4 : le grignotage
52% déclarent grignoter entre les repas, le plus souvent par gourmandise ou pour compenser le stress ou la fatigue. Le repas du soir pris tôt incite aussi à grignoter ensuite.

Thème 5: le gaspillage alimentaire

90% des interviewés se disent sensibles au gaspillage alimentaire mais ne le mettent pas tous en pratique.
(aliments les plus jetés à la restauration scolaire : légumes, pains, viandes).
Voir ci-dessous

Thème 6: régime alimentaire et évolution.
Une très grande majorité se dit omnivore, 7.7% flexitarien, 2.4% végétarien, 1% pesco-végétarien et 0.3% vegan.
On y retrouve les moyennes nationales , sauf pour les flexitariens (1/3 de la population).
On note une volonté de maintenir le régime alimentaire actuel, avec pour les femmes une volonté de manger plus de légumes.

Thème 7: l'équilibre alimentaire
50% des interrogés pensent ne pas manger équilibré (42.6%) ou pas équilibré du tout (7.1%).
50% pensent donc manger équilibré, dont 55% des hommes. On constate peu d'écart selon les tranches d'âge.

Merci à Cyrille, Florent, Sophie, Pierre et Alice pour leur travail d'enquête.

ACTIONS EN COURS

Moins de plastiques : Abandon des pots de yaourts plastiques et fromages en portions individuelles lors des repas du soir au profit du yaourt en vrac et fromage à la coupe.
Plus écologique mais aussi plus de travail pour le personnel.

Test de la loi Egalim :
Actuellement, la restauration scolaire propose 25% de produits sous signe de qualité. **A compter de janvier 2022, il faudra atteindre 50%.**
Un test va être réalisé **du 10 mai au 24 juin 2021**. 50% des produits seront sous signe de qualité tout en privilégiant le local.

Ceci permettra à l'équipe de restauration d'anticiper sur l' application de cette loi en janvier 2022.

Réduire Le gaspillage alimentaire

Quelques chiffres :

31 kgs de déchets en moyenne / jour au mois de mars
soit l'équivalent de **44 repas jetés**.
coût d'un repas : 3.75 € (hors coûts annexes)
à cela il faut ajouter le coût du traitement des déchets.

Opération de sensibilisation au gaspillage réalisée par les BTS1PA le jeudi 6 mai 2021: pesée des déchets avec un challenge par classe.

Rédigé par Catherine Capitaine chargée du projet alimentaire d'établissement